Termo de Referência - SEDES/SEEDS/SUBSAN/CSAN/DIPSAN

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

SUBSECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

(**Processo Administrativo nº 00431-00008786/2023-92**)

1. **DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Contratação de serviços por meio de Registro de Preços, de empresa especializada para a prestação do serviço continuado de alimentação e nutrição (Café da manhã, Almoço e Jantar), sem dedicação exclusiva, para gestão dos Restaurantes Comunitários do DF, localizados nas regiões administrativa de **Brazlândia, Itapoã**, **São Sebastião e Sobradinho II** , a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições para atender as demandas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, conforme condições e especificações constantes neste Termo de Referência e Anexos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A licitação será dividida em 02 (lotes), formados por 03 (três) itens - **café da manhã, almoço e jantar**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.2.1. Os quantitativos estimados a serem contratados no **Restaurante Comunitário de Brazlândia** é de:

Restaurante Comunitário de Brazlândia			
Refeição	**Diário**	**Mensal**	**Anual**
Café da manhã	275	8.250	99.000
Almoço	2.365	70.950	851.400
Jantar	1.065	31.950	383.400
Total	**3.705**	**111.150**	**1.333.800**

1.2.2. Os quantitativos estimados a serem contratados no **Restaurante Comunitário do Itapoã** é de:

Restaurante Comunitário de Itapoã			
Refeição	**Diário**	**Mensal**	**Anual**
Café da manhã	720	21.600	259.200
Almoço	2.055	61.650	739.800
Jantar	1150	34.500	414.000
Total	**3.925**	**117.750**	**1.413.000**

1.2.3. Os quantitativos estimados a serem contratados no **Restaurante Comunitário de São Sebastião** é de:

Restaurante Comunitário de São Sebastião			
Refeição	**Diário**	**Mensal**	**Anual**
Café da manhã	500	15.000	180.000
Almoço	2.380	71.400	856.800
Jantar	1.070	32.100	385.200
Total	**3.950**	**118.500**	**1.422.000**

1.2.4. Os quantitativos estimados a serem contratados no **Restaurante Comunitário de Sobradinho II** é de:

Restaurante Comunitário de Sobradinho II			
Refeição	**Diário**	**Mensal**	**Anual**
Café da manhã	455	13.650	163.800
Almoço	2.020	60.600	727.200
Jantar	910	27.300	327.600
Total	**3.385**	**101.550**	**1.218.600**

1.3. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, que poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, conforme descrito no item 4.9 do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. **DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, bem como abaixo:

2.2. O objeto da contratação está previsto no levantamento do Plano de Contratações Anual 2024 (Despacho 129549662 constante nos autos do Processo 00431-00022132/2023-71), uma vez que deve haver a demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações, conforme dispõe o art.18, art. 38 e art. 40 da Lei nº 14.133/2021, ou se for o caso, justificando a ausência de previsão (cf. art. 7°, inciso IX, da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020), e, por fim, em atendimento ao disposto na Portaria ME/SEGES nº 8.678/21 que em seu art. 6º destaca que o Plano de Contratação Anual é um instrumento de Governança nas contratações públicas.

2.3. Importa destacar que a previsão dessas contratações consta nos próximos instrumentos de planejamento, a saber: Plano Plurianual - PPA (2024 - 2027), Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO (2024) e no planejamento da Lei Orçamentária Anual - LOA (2024).

2.4. Aliado ao Plano Anual de Contratações, o Plano Estratégico do DF destaca o compromisso do Brasil em tomar medidas ousadas e transformadoras para a promoção do desenvolvimento sustentável materializadas na Agenda 2030, que consiste em um plano de ação para pessoas, planeta e prosperidade, na busca do fortalecimento da paz universal por meio de 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, os ODS, e suas respectivas metas. Assim, ao abordar os ODS, com suas metas e indicadores, na elaboração do Plano Estratégico do DF, vislumbrou-se a possibilidade de posicionar o Distrito Federal nos cenários nacional e mundial, tendo em vista que todas as nações signatárias do documento se comprometeram a implementar a Agenda 2030. Para tanto, foram correlacionados os 17 ODS aos oito eixos do Plano.

2.5. No Plano Estratégico do Distrito Federal 2019-2060, consta como objetivo 2, dentre os 17 objetivos de Desenvolvimento Sustentável, a **fome zero** e a agricultura sustentável. Portanto, para garantir o alinhamento das ações governamentais até 2030 com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, definidos pela ONU, foi traçado como um desses objetivos, pertencente ao eixo, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, até 2030, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante o ano, bem como acabar com todas as formas de desnutrição, incluindo atingir, até 2025, as metas acordadas internacionalmente sobre nanismo e caquexia em crianças menores de cinco anos de idade, e atender às necessidades nutricionais dos adolescentes, mulheres grávidas e lactantes e pessoas idosas.

2.6. Inclui-se, por fim, que para o alcance desses objetivos, a oferta de refeições nutricionalmente adequadas e saudáveis em regiões localizadas nos centros urbanos do DF, em regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, como, por exemplo, as áreas centrais das cidades e que, quando possível, também estejam próximas a locais de grande circulação, com transporte público disponível e priorizando grupos sociais que estejam em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou em vulnerabilidade social, como se caracterizam as regiões da expansão da Samambaia, denominada Portelinha, e do Varjão.

3. **DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. A solução objeto desta demanda, diz respeito à prestação do serviço de fornecimento de refeições nos equipamentos públicos denominados Restaurantes Comunitários, geridos pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – SEDES –, por meio desta Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN.

3.2. Considerando a natureza de tal serviço à população, bem como os princípios que regem a Administração Pública, tem-se que a forma mais adequada para o contexto é a contratação de empresa, por meio de licitação, para exercer a atividade, sob supervisão estatal.

3.3. As refeições deverão ser servidas em todos os dias da semana, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados, e se constituem como café da manhã, almoço e jantar. Os horários são, preferencialmente: das 07h às 9h, para oferta à população, do café da manhã; 11h às 14h, para oferta à população, do almoço; e das 17h às 19h, para oferta à população, do jantar.

3.4. As refeições devem ser nutricionalmente balanceadas, elaboradas de forma segura, sustentável, elaboradas e servidas de modo a respeitar a cultura local, garantir a dignidade humana e reduzir as desigualdades.

3.5. As refeições devem ser ofertadas aos cidadãos em duas modalidades: consumo no local e/ou acondicionadas em embalagens próprias para essa finalidade (marmitas).

3.6. Além do preparo das refeições e sua disponibilização aos usuários do equipamento público, é igualmente dever da empresa que vier a explorar o serviço ocupar-se de tudo o que está diretamente relacionado ao serviço, como – mas não só – a limpeza, manutenção e conservação dos espaços; a segurança dos equipamentos, insumos e ferramentas; o transporte, armazenamento e adequada conservação dos ingredientes e alimentos, bem como de tudo o que diz respeito à adequada prestação do serviço.

3.7. Como já apontado, o serviço deverá ser prestado observando-se a vigência máxima decenal prevista no §20 do art. 179, do Decreto nº 44.330/2023.

3.8. Reforça-se, ademais, a obrigatoriedade, por parte da empresa a ser contratada, de atender ao disposto nos Anexos: I - Das obrigações da contratada; e II - Especificações técnicas de produção, constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4. **DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Sustentabilidade - Compatibilidade com práticas de sustentabilidade, como a redução de desperdício de alimentos e a utilização de ingredientes orgânicos e de produção local, sempre que possível. Para além disso, ressalta-se que a contratação visa atender aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável pactuados pela Organização das Nações Unidas (ONU), em específico o objetivo 2 - **Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.** O referido objetivo visa, entre outros aspectos, até 2030 acabar com a fome e todas formas de desnutrição, garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano.

4.2. Certificação de boas práticas na produção de alimentos;

4.3. Cumprimento de normas sanitárias vigentes;

4.4. Comprovação de experiência prévia em fornecimento de refeições em larga escala;

4.5. Capacidade de oferecer refeições balanceadas e nutritivas, considerando as necessidades nutricionais da população atendida; e

4.6. Compatibilidade com práticas de sustentabilidade, como a redução de desperdício de alimentos e a utilização de ingredientes orgânicos e de produção local, sempre que possível.

5. **DO REGISTRO DE PREÇOS**

5.1. Considerando que o Registro de Preços foi adotado como procedimento licitatório para a pretensa contratação e que se trata de um registro formal de preços relativos à prestação de serviços para contratações futuras, que pode ou não gerar uma contratação, a Administração poderá implantar os três tipos de refeições de forma gradativa e em momentos distintos, dentro da validade da ata de registro de preços e/ou de sua prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, de acordo com o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e § 1º do art. 198 do Decreto nº 44.330/2023.

5.2. **DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.3. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

5.5. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

5.6. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

5.7. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5.9. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.10. **DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.10.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços, oriunda do Pregão Eletrônico, obedecerá aos prazos e condições estabelecidas no edital da licitação, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração, em observância ao art. 198, caput e seus parágrafos e incisos, do Decreto nº 44.330/2023.

5.11. **DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES**

5.11.1. O pregoeiro deverá fazer constar no edital a **impossibilidade de adesão à futura ata de registro de preços** a órgãos ou entidades que não participaram dos procedimentos iniciais da pretensa licitação.

5.11.2. É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, atendendo ao que está disposto no art. 82, VIII, da Lei 14.133/2021.

5.12. **DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

5.12.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover a negociação junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

5.12.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, a administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ata e iniciar outro processo licitatório.

5.12.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro e, definido o novo preço máximo a ser pago pela administração, o fornecedor beneficiário registrado será convocado pela Sedes/DF para negociação do valor registrado em ata.

5.12.4. Não se aplicam à ata de registro de preços os acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

5.13. **DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO**

5.13.1. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.13.2. O registro do fornecedor será cancelado nas seguintes hipóteses.

I - A pedido, quando:

a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento, caso que não implicará aplicação de penalidade se confirmada a veracidade dos motivos apresentados.

II - Por iniciativa da Sedes/DF, quando:

a) O fornecedor beneficiário não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;

b) O fornecedor beneficiário perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;

c) Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;

d) O fornecedor beneficiário não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Sedes/DF, sem justificativa aceitável;

e) O fornecedor beneficiário sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial por parte do fornecedor das condições estabelecidas na ata de registro de preços ou nos pedidos dela decorrentes;

g) O fornecedor beneficiário descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.13.2.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas letras "d", "e" e "g" será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.13.2.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Sedes/DF fará o devido apostilamento na ata de registro de preços e informará ao fornecedor beneficiário a nova ordem de registro.

5.13.2.3. A ata de registro de preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

5.13.2.4. Por decurso do prazo de vigência;

5.13.2.5. Quando não restarem fornecedores registrados.

5.14. **DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.14.1. De acordo com o parágrafo único do artigo 192 do Decreto nº 44.330/2023, o órgão gerenciador deve providenciar a realização do procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP), salvo se houver justificativa da autoridade competente:

> Art. 192. Parágrafo único. A publicidade da intenção de registro de preços aos demais órgãos e entidades, prevista no inciso I, do caput deste artigo, poderá ser dispensada pelo órgão gerenciador, mediante justificativa, quando o objeto for de interesse restrito a órgãos ou entidades específicas da Administração Pública Distrital.

5.14.2. Considerando que a autoridade competente pelo procedimento licitatório poderá afastar a Intenção de Registro de Preços (IRP), consignamos que divulgação de IRP deve ser dispensada, considerando o parágrafo único do art. 192 do Decreto 44.330/2023, tendo em vista que a oferta dos Restaurantes Comunitários nas regiões de Samambaia/Portelinha e Varjão é de interesse restrito da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.

5.14.3. A presente demanda segue planejamento individualizado desta Subsan/Sedes, comprovado pelo Estudo Técnico Preliminar específico para a contratação do serviço de fornecimento de alimentação nos Restaurantes Comunitários do DF

5.14.4. No planejamento foi identificada a qualidade do objeto apto a satisfazer as necessidades desta Secretaria, estimando-se os quantitativos adequados e determinados para atender a presente demanda.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. A participação de consórcios não será admitida, uma vez que o objeto do presente Termo de Referência é amplamente comercializado por diversas empresas do mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

6.2. Em virtude da especificidade do objeto não será permitida a subcontratação compulsória, sendo afastada a possibilidade de subcontratação compulsória, em harmonia com as Decisões nº 2236/2016, 743/2016 e 2943/201 / TCU: Acordão no 2763/2011.

6.3. O objeto do presente Termo de Referência é amplamente comercializado por diversas empresas do mercado. Justifica-se ainda pela necessidade de compatibilização e uniformidade do objeto que compõe a presente licitação, não sendo aplicável cota reservada e nem subcontratação compulsória para as entidades preferenciais, sendo afastado conforme previsão do art. 9, parágrafo 10, ll e 11, do Decreto no 35.592/2014, que regulamenta o tratamento preferencial e simplificado nas contratações públicas das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais previsto na Lei Distrital no 4.611 /2011.

6.4. Conforme entendimento do Tribunal de Contas da União - TCU, uma vez admitida a subcontratação, esta somente pode alcançar parte do objeto contratado, inclusive, recentemente esse Tribunal proferiu julgamento no sentido de que a subcontratação integral do objeto pactuado desnatura o certame licitatório e justifica a apenação do agente que a autorizou. Deste modo, **entende-se que não há formas de divisão do objeto que não seja subcontratar uma outra empresa para atuar no mesmo local e com mesmo objeto, o que contraria veemente os julgados do TCU**.

6.5. Será admitida a subcontratação dos serviços que possuem **natureza acessória** em relação ao objeto a ser contratado.

6.5.1. Entende-se por itens de naturezas acessórias os serviços de vigilância, agente de portaria, manutenção e limpeza.

6.5.2. Será permitida a subcontratação até o limite de 30% do objeto contratado.

7. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

7.1. A CONTRATADA deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias corridos após a assinatura do Contrato, no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor do contratado e terá seu valor atualizado nas mesmas condições daquele, conforme disposição dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

7.3. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

7.4. O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º deste artigo.

7.5. Nos contratos de execução continuada ou de fornecimento contínuo de bens e serviços, será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no §2º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

7.6. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

8. DA VISTORIA

8.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 18 horas.

8.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

8.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

8.4. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

9. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. Condições de Execução

9.1.1. Início da execução do objeto: o início da prestação do serviço ocorrerá, impreterivelmente, 15 dias após a assinatura do contrato.

9.2. Local e Horário da prestação do serviço

9.2.1. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

RESTAURANTE COMUNITÁRIO	ENDEREÇO	LOCALIZAÇÃO
ITAPOÃ	Quadra 61 - AE entre conjuntos D/E - Cond. Del Lago	RC Itapoã - Google Maps
BRAZLÂNDIA	Quadra 36 - AE 01 - Vila São José	RC Brazlândia - Google Maps
SOBRADINHO II	AR 13 - AE 8 - Quadra - 3 S/N	RC Sobradinho - Google Maps
SÃO SEBASTIÃO	Centro de Múltiplas Atividades - Lote 02	RC São Sebastião - Google Maps

9.2.2. Será observado o disposto na Portaria nº 16 de 21 de junho de 2023 que dispõe que os serviços serão prestados de segunda a domingo, inclusive feriados, preferencialmente nos seguintes **horários**:

I - das 07h às 09h no café da manhã;

II - das 11h às 14h no almoço;

III - das 17h às 19h no jantar.

9.2.2.1. Os serviços serão prestados sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade de grau gravíssimo.

9.2.3. Ainda, conforme o mesmo dispositivo, excepcionalmente, e por interesse da Administração, os horários de funcionamento previstos acima poderão ser alterados, desde que atendidos os critérios de conveniência e oportunidade, devidamente justificados pelo Subsecretário de Segurança Alimentar e Nutricional, e mediante autorização do Secretário Executivo de Desenvolvimento Social.

9.2.4. **Especificações Técnicas de Produção**

9.2.4.1. **CAFÉ DA MANHÃ** - O cardápio diário da refeição do tipo Café da Manhã deverá ser constituído, **obrigatoriamente**, de:

PANIFICAÇÃO	Serão ofertados em dias intercalados, 100g (cem gramas) de pão (sal ou doce) ou 100g (cem gramas) de outros produtos de panificação do tipo bolo, biscoito, **pão de queijo,** rosca ou cuscuz, conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE, com 5g (cinco gramas) de manteiga e uma fatia de 25g (vinte e cinco gramas) de queijo minas ou mussarela ou uma fatia de 25g (vinte e cinco gramas) de proteína do tipo presunto ou uma unidade de ovo – 50g.
	A incidência do complemento deverá ser de, queijo: 3 (três) vezes por semana; presunto: 1 (uma) vez na semana; ovo 3 (três) vezes na semana.
	Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e maxalagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.
	Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal.
LEITE	Serão servidos 200ml (duzentos mililitros) de leite integral de qualidade igual ou superior ao do tipo C para cada usuário. A qualidade microbiológica e sensorial do leite deve seguir os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de leite tipo C, estabelecidos na Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
	Não será permitida a utilização de leite em pó ou composto lácteo.
CAFÉ	Serão servidos 100ml (cem mililitros) de café em copo biodegradável para cada usuário.
	Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar.
	Deverá ser servida a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante aos usuários.
	Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida de Dura à Rio, isento de gosto Rio Zona. Acondicionados em embalagem do tipo almofada ou a vácuo.
FRUTA	Uma porção de fruta por pessoa, variada e priorizando-se a sazonalidade. Porcionamento da fruta com casca: 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte gramas) para as demais. Porcionamento da fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas).
	Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 1 (uma) fruta somente.
AÇÚCAR E ADOÇANTE	Será fornecido açúcar (sachê) ou adoçante (sachê), à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite.

9.2.4.2. **ALMOÇO** - O cardápio diário da refeição do tipo Almoço deverá ser constituído, **obrigatoriamente**, de:

ARROZ	Beneficiado, polido, longo fino, tipo 1 ou parboilizado, produzido diariamente. O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g (duzentos gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.
FEIJÃO	Novo, tipo 1, produzido diariamente. Podendo ainda ser composto (tutu, feijão tropeiro) no máximo duas vezes por semana. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de 150g (cento e cinquenta gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.
GUARNIÇÃO	Variada, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, ou massas. Quantidade mínima 100g (cem gramas) per capita de preparação pronta. Para guarnições do tipo farofa a quantidade mínima deverá ser de 60g (sessenta gramas)

SALADAS		Sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados. O porcionamento deverá ser de 100g (cem gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.
PRATO PROTEICO		Carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g (cento e vinte gramas) de carne sem osso e 180g (cento e oitenta gramas) de carne com osso per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, 120 g (cento e vinte gramas) de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta gramas).
		As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos: **CARNE BOVINA**: Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas; Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas; Coxão Mole – preparações cozidas e picadas; Fraldinha – preparações cozidas e assadas; Costela – preparações cozidas; Cupim – preparações assadas. **FRANGO**: Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas; Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar; Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar. **CARNE SUÍNA**: Paleta e/ou Pernil: preparações cozidas ou picadas ou em cubos; Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos. **PESCADOS**: Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas; Posta de mapará: preparações cozidas, fritas ou assadas; Posta de piramutaba: preparações cozidas, fritas ou assadas; Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas; Filé de tilápia: preparações empanadas ou assadas. **VÍSCERAS**: Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas); Bucho – preparações cozidas
SOBREMESAS		Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sobremesa: frutas – no mínimo 22(vinte e duas) vezes ao mês e doces – no máximo 8 (oito) vezes ao mês.
	FRUTAS	As frutas fatiadas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica biodegradável e fechada hermeticamente, observado o disposto na Lei n. 6.266, de 29 de janeiro de 2019, e legislação correlata.
		As frutas devem ser variadas, mas priorizando a sazonalidade, ao longo do cardápio semanal devendo ter os seguintes porcionamentos: - Fruta unidade ou fatiada com casca: 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte gramas) para as demais. - Fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas).
		Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 01 (uma) fruta somente.
		As frutas não poderão ser repetidas mais do que 2x (duas vezes) na mesma semana.
	DOCES	Permitido doces do tipo: Gelatina, Pudim, Arroz Doce e Doce Caseiro: 50g (cada)
SUCO		Será oferecido suco de fruta in natura ou da polpa de fruta, de acordo com IN MAPA Nº 49 de 26/09/2018, em copo descartável e biodegradável de 200ml (duzentos mililitros), sendo uma unidade por usuário, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e demais legislação correlata.
		A concentração do suco deverá ser de 20% para maracujá, limão e tamarindo e de 40% para os demais sabores.
		É vedada a substituição da fruta por um copo de suco ou vice-versa.
		A contratada deverá oferecer a opção de suco sem açúcar, ofertando adoçante (sachê).
CAFÉ		Será oferecido café em copo descartável e biodegradável de 50ml (cinquenta mililitros), sendo uma unidade por usuário, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e demais legislação correlata.
		A contratada deverá oferecer a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante (sachê).

FREQUÊNCIA dos **pratos proteicos do almoço**, em média, deverá ser:

TIPO DE CARNE	FREQUÊNCIA (MENSAL)
BOVINA COM OSSO	3 x (três vezes)
BOVINA SEM OSSO	7 x (sete vezes)
FRANGO COM OSSO	5 x (cinco vezes)
FRANGO SEM OSSO	4 x (quatro vezes)
SUÍNA COM OSSO	1 x (uma vez)

SUÍNA SEM OSSO	2 x (duas vezes)
PESCADOS FILÉ	1 x (uma vez)
PESCADOS POSTA	1 x (uma vez)
VÍSCERAS	2x (duas vezes)
SALGADOS COMPOSTOS	Feijoada às sextas feiras

OBSERVAÇÕES (ALMOÇO):

a) Quando forem servidos no cardápio **pescados, vísceras, carne suína e feijoada**, a CONTRATADA deverá oferecer como **opções** aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), torta de frango ou carne, ou carne moída.

b) A **feijoada**, na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta gramas), servida às sextas-feiras deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (35%), linguiça calabresa (10%), pé suíno salgado (10%), costelinha suína salgada (10%), orelha suína salgada (5%).

c) Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: **paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados**.

d) **Não serão permitidos**: suan suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).

e) A **dobradinha**, servida na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta gramas) deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa (15%) e cenoura (10%).

f) Nos casos de preparações do tipo **torta, escondidinho** ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 200g (duzentos gramas) sendo, no mínimo, 120g (cento e vinte gramas) de proteína na composição.

g) Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína a serem utilizados nos cardápios mensais serão definidos pela CONTRATANTE em conjunto com a CONTRATADA, considerando as opções relacionadas acima;

h) Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína diferentes dos previstos neste Termo de Referência, provenientes da **Agricultura Familiar** deverão ser submetidos à aprovação da CONTRATANTE para inserção no cardápio.

i) As preparações do tipo carne com legumes (ex: cozido), deverão ser servidos 120g (cento e vinte gramas) de carne sem osso e 100g (sem gramas) de legumes diversos. Neste tipo de preparação não será necessário servir outra guarnição.

j) Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal nas preparações do tipo almoço.

9.2.4.3. **JANTAR** - O cardápio diário da refeição do tipo Jantar deverá ser constituído, **obrigatoriamente**, de:

SOPA E/OU CALDO	A composição da sopa e/ou caldo deverá ter como base: vegetais, massas, leguminosas, cereais ou creme adicionado de vegetais, oferecidos alternadamente, com porcionamento mínimo de 250g (duzentos e cinquenta gramas).
	A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 80g (oitenta gramas).
	O porcionamento da sopa e/ou caldo deverá ser de 500 ml (quinhentos mililitros) per capita e obedecerá ao cardápio mensal previamente estabelecido.
	A frequência deverá ser de 2x (duas vezes) na semana.
GALINHADA,ARROZ CARRETEIRO, BAIÃO DE TRÊS, entre outras variações	A composição das preparações deverá ter como base: arroz, feijão, leguminosas, vegetais, etc, oferecidos alternadamente.
	A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 100g (cem gramas) sem osso e 150g (cento e cinquenta gramas) com osso.
	O porcionamento das preparações deverá ser de 400g (quatrocentos gramas) per capita quando preparada com proteína sem osso e 450g (quatrocentos e cinquenta gramas) per capita quando preparada com proteína com osso e obedecerá ao cardápio mensal previamente estabelecido.
	A frequência deverá ser de 3x (três vezes) na semana.
MASSAS E/OU SANDUÍCHES	A composição das preparações deverá ter as seguintes variações: escondidinho, lasanha, macarronada, pão com carne moída ou frango , entre outros.
	A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 100g (cem gramas).
	O porcionamento das preparações deverá ser de 400g (quatrocentos gramas) per capita e obedecerá ao cardápio mensal previamente estabelecido.
	A frequência deverá ser de 2x (duas vezes) na semana.
	Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal nas preparações do tipo Jantar.

9.2.4.4. **OBSERVAÇÕES GERAIS**

a) Todas as **carnes e produtos lácteos** utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter os selos de inspeção aceitos no DF e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes;

b) **Não será permitida** a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;

c) **Não será permitida** a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne "*sangria*";

d) **Não será permitido** o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão for composto (tutu e tropeiro);

e) A distribuição das refeições deverá ser realizada por funcionário devidamente uniformizados, treinados e capacitados para os serviços de entrega em balcões de distribuições;

f) A CONTRATANTE realizará a seu critério, **análises laboratoriais** (físico-químicos, microbiológicas) e classificação de arroz, feijão e café *in natura*, por meio de amostras coletadas na Unidade, por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes ou acionando órgão de controle sanitário.

g) As refeições (do tipo marmitas) da modalidade café da manhã, almoço e jantar serão fornecidas em **embalagem adequada** disponibilizada pela CONTRATADA, contendo impressa a identificação de que o alimento foi produzido pelo equipamento público de segurança alimentar e nutricional.

h) A tabela abaixo contém os complementos dos cardápios diários para cada refeição:

CAFÉ DA MANHÃ	Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios, quando necessário, colher descartável embaladas em invólucros próprio, açúcar e adoçante (sachê).
ALMOÇO	Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios, quando necessário, colher descartável, faca e garfo embalados em invólucros próprio, palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário, farinha de mandioca acondicionada em farinheira, molho de pimenta, azeite de oliva (sachê), vinagre (sachê) e adoçante (sachê).
JANTAR	Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios, quando necessário, colher descartável, faca e garfo embalados em invólucros próprio, palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário e molho de pimenta.

9.2.5. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004 - ANVISA.

9.2.6. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata substituição dos funcionários eventualmente ausentes por quaisquer motivos, sejam por afastamentos regulamentares, como folgas, férias, licenças em geral e/ou faltas injustificadas, a fim de garantir o pleno funcionamento do Restaurante Comunitário.

9.2.7. É atribuição da CONTRATADA, manter o seu quadro de pessoal compatível com o funcionamento regular do Restaurante Comunitário, com suas jornadas de trabalho estabelecidas em lei. Para a função Nutricionista, deverão ser atendidas as quantidades conforme RESOLUÇÃO CFN n. 600 de 25/02/2018.

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Nutricionista (1 Responsável Técnico)	1 - De 100 a 500 refeições 2 - De 501 a 1000 refeições 3 - De 1001 a 1500 refeições 4 - De 1501 a 2000 refeições 4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia - acima de 2500 refeições RESOLUÇÃO CFN n. 600 de 25/02/2018.

9.2.8. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários 1 (um) Posto Diurno - Agente de Portaria CBO 5174-20 e 1 (um) Posto 24 horas - Vigilante CBO 5173-30 que atendam as descrições sumárias de cada posto e que as desempenhem no equipamento público respectivo.

9.2.9. Tabela de mão de obra **sugestiva** para cada Restaurante:

Categoria Profissional	Quantidade Brazlandia[1]	Quantidade Itapoã[2]	Quantidade São Sebastião[3]	Quantidade Sobradinho[4]
Cozinheiro	2	2	2	2
Auxiliar de cozinha	8	7	8	7
Auxiliar de serviços gerais	6	5	6	5
Caixa	3	3	3	3
Agente de portaria	2	2	2	2
Vigilante	4	4	4	4
Nutricionistas	4	4	4	4
TOTAL	**29**	**27**	**29**	**27**

[1]Considerando 2365 refeições da modalidade almoço; [2]considerando 2055 refeições da modalidade almoço; [3]considerando 2380 refeições da modalidade almoço, [4] considerando 2020 refeições da modalidade almoço.

9.2.10. É atribuição da CONTRATADA manter o seu **quadro de pessoal compatível com o funcionamento regular do Restaurante Comunitário**, com suas jornadas de trabalho estabelecidas em lei e composto por nutricionista, cozinheiro, auxiliar de serviço de alimentação, auxiliar de serviço de manutenção, auxiliar de serviços gerais, agente de portaria, vigilante e demais cargos que venham a ser necessários para a total execução do objeto contratual.

9.2.11. Nos horários de atendimento aos usuários será obrigatória a permanência de funcionários responsáveis pela limpeza dos banheiros (masculino e feminino) e do salão, bem como pelo recolhimento dos pratos/talheres/bandejas.

9.2.12. **Dos valores a serem pagos pelas refeições**

9.2.12.1. Os valores a serem pagos pelos usuários obedecerá ao disposto no art. 12, § 1º, alíneas "a", "b" e "c", do Decreto nº 44.335, de 20 de março de 2023 que retifica os Decretos nº 37.355, de 20 de maio de 2016; nº 37.708, de 14 de outubro de 2016; nº 40.234, de 05 de novembro de 2019; e, nº 40.854, de 05 de junho de 2020; altera o Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011, que Regulamenta a Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011, que institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza - DF sem Miséria, e dá outras providências:

a) almoço, ao preço de R$1,00, para a população em geral;

b) café da manhã, ao preço único de R$0,50;

c) jantar, ao preço único de R$0,50;

Deverá ser observada a **gratuidade** das refeições do tipo **almoço e jantar** para a as **pessoas em situação de rua (PSR)** conforme dispõe o art. 12, § 1º, alínea "d" do Decreto nº 44.335, de 20 de março de 2023:

d) almoço e jantar, sem custo, para as pessoas em situação de rua, até que a administração operacionalize outra forma de prestação de serviços.

9.2.12.2. A gratuidade da refeição do tipo café da manhã para as pessoas em situação de rua (PSR), **quando operacionalizada pela Administração**, deverá ser observada pela Contratada de acordo com decreto específico a ser editado de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo no âmbito do Distrito Federal e será formalizada por meio de aditivo ao contrato celebrado entre as partes e de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 44.330/2023.

9.2.12.3. Os valores pagos pelos usuários serão complementados com subsídio do Governo do Distrito Federal para atingir o Preço Único por Refeição (PUR). O número de refeições estimadas considera a vigência do contrato, ou seja, 12 meses, baseando-se primordialmente nos históricos de demanda da Unidade, com funcionamento de segunda à sábado. Considerando que a nova contratação será com funcionamento de segunda a domingo, o quantitativo foi projetado para 30 dias de fornecimento para refeições do tipo café da manhã e almoço e jantar.

9.2.12.4. Os valores referentes as refeições servidas amparadas pela gratuidade para a população em situação de rua (PSR), serão pagos integralmente de acordo com o Preço Único por Refeição (PUR).

9.2.12.5. Os valores a serem pagos pelos usuários poderão ser alterados a critério da Administração Pública, sendo vedada qualquer alteração por parte da CONTRATADA. Os valores pagos pelos usuários serão complementados com subsídio do Governo do Distrito Federal para atingir o Preço Único por Refeição.

9.2.13. **Do controle financeiro**:

9.2.13.1. Caberá à CONTRATANTE implantar *software* para controle eletrônico do fornecimento de refeições, instalar catracas com leitura de biometria e computadores necessários para controle do número de refeições e acessos ao Restaurante Comunitário.

9.2.13.2. Caberá a CONTRATADA a aquisição de equipamentos acessórios necessários ao funcionamento do sistema, tais como: leitores óticos, instalações elétricas, cabos, entre outros. Ficando condicionado o funcionamento do Restaurante Comunitário à devida instalação do sistema e a plena execução do controle.

9.2.13.3. O usuário deverá adquirir o tíquete no caixa da CONTRATADA e dirigir-se à entrada da Unidade de Alimentação onde o tíquete adquirido será lido pelo sistema eletrônico de controle de refeições, autorizando sua entrada para o consumo da refeição.

9.2.13.4. Caberá à CONTRATADA manter em funcionamento o sistema de controle eletrônico e efetuar a devida manutenção dos equipamentos com rápida reativação, quando necessário.

9.2.13.5. A reativação do equipamento deverá ser efetuada no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas após a verificação da falha, salvo nos casos excepcionais devidamente motivados pela CONTRATADA e previamente acatados pela CONTRATANTE.

9.2.13.6. Nos casos excepcionais, o requerimento deverá ser dirigido ao Executor do contrato em até 12 (doze) horas após a verificação da falha, e quando aceita a justificativa será aberta a contagem do prazo concedido e necessário à manutenção.

9.2.13.7. Em caso de impossibilidade do funcionamento do sistema, a contagem dos registros será efetuada manualmente por funcionários da CONTRATADA, sob fiscalização do Executor do contrato e/ou servidores da CONTRATANTE.

9.2.13.8. O executor do contrato e/ou servidores da CONTRATANTE, após a contagem dos registros, deverá encaminhar os dados via Sistema Eletrônico de Informação - SEI para a área responsável da Secretaria, Subsecretaria de Gestão da Informação - SUGIP.

9.2.13.9. A venda dos tíquetes deverá ser realizada diretamente a população pela CONTRATADA sob a fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida a terceirização de tal atividade.

9.2.13.10. A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção e manter em funcionamento, durante toda a execução do contrato, o sistema eletrônico de controle de refeições (catracas, leitores óticos, instalações elétricas, cabos, entre outros) na entrada dos Restaurantes Comunitários.

9.2.13.11. Caberá a CONTRATANTE a instalação de catracas roleta com contador de giro ou para bloqueios de entrada e saída individual para controle de grande *fluxo* e contagem de passagens na entrada do refeitório. A entrada do usuário no refeitório será liberada somente após o devido registro do tíquete adquirido no dia pelo sistema de controle de refeições.

9.2.13.12. As modalidades café da manhã, almoço e jantar podem ser vendidas em quantitativo de até 2 (duas) refeições por usuário por dia, podendo ser servidas para consumo na Unidade ou em embalagem apropriada para consumo externo.

9.2.13.13. As marmitas da modalidade café da manhã, almoço e jantar serão fornecidas em embalagem adequada disponibilizada pela CONTRATADA, contendo impressa a identificação de que o alimento foi produzido pelo equipamento público de segurança alimentar e nutricional. DATA DA PRODUÇÃO E CONSUMO IMEDIATO.

9.2.13.14. Todos os equipamentos, insumos e materiais necessários para este controle ocorrerão por conta da CONTRATADA.

9.2.13.15. A Administração Pública poderá efetuar auditoria no funcionamento do software a qualquer tempo, inclusive requerer a mudança ou adaptação do sistema.

9.2.13.16. A CONTRATANTE poderá propor a qualquer tempo alteração no sistema de controle eletrônico de refeições para adequá-lo às necessidades do controle financeiro do Restaurante Comunitário.

9.2.13.17. Caso a empresa necessite de outro modelo de sistema eletrônico para controle do fornecimento de refeições, a proposta deverá ser encaminhada à CONTRATANTE, vedada qualquer alteração sem comunicação e permissão prévia.

9.2.13.18. A contratada deverá aceitar como forma de pagamento pelo usuário: dinheiro em espécie, máquina de cartão de débito e crédito, cartões refeição, cartão prato cheio, PIX (Decreto nº 45.381 de 02/01/2024), dentre outras formas de pagamento que vierem a ser disponibilizadas . Todos os custos para aquisição e manutenção das máquinas de cartão, ocorrerão por conta da contratada.

9.3. **Rotinas a serem seguidas:**

9.3.1. **Da Segurança e Limpeza**

9.3.1.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela segurança e guarda da edificação e dos equipamentos, bens e utensílios, no período diurno e noturno, durante toda a duração do contrato, mantendo em seu quadro de pessoal funcionários em quantidade e qualificação suficientes para o desempenho da função.

9.3.1.2. A CONTRATADA deverá instalar sistema de monitoramento por câmera de vigilância que permita a visualização, no mínimo, do caixa, fila, balcões térmicos de distribuição, salão e área de produção.

9.3.1.3. A CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na Unidade, conforme solicitação da CONTRATANTE, devendo guardar os registros por, no mínimo, 30 (trinta) dias.

9.3.1.4. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno e externo do Restaurante Comunitário, mantendo às suas expensas equipe de funcionários qualificados para cumprimento da exigência.

9.3.1.5. Em hipótese alguma, funcionários de limpeza poderão exercer atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.

9.3.1.6. Os funcionários de limpeza, que cuidam da higienização dos banheiros, não poderão simultaneamente atuarem na lavagem de louças (bandejas, pratos, talheres...).

9.3.2. **Do Transporte de matéria-prima e demais insumos**

9.3.2.1. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas. Apresentar revestimento interno apropriado, com juntas vedadas de forma a proporcionar controle rigoroso de temperatura para os gêneros alimentícios, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.

9.3.2.2. O transporte de gêneros alimentícios deverá ser efetuado por meio de monoblocos, recipientes ou embalagens adequadas, sempre cobertos, identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e temperatura ideal para o transporte, não sendo permitido aquele que possa favorecer contaminação.

9.3.2.3. O horário de recebimento de mercadoria será de 8h as 18h, com supervisão das nutricionistas da empresa.

9.3.2.4. Nas Unidades em que haja cruzamento de fluxo de gêneros é vedado o recebimento de mercadorias em horário de atendimento aos usuários, ou seja, das 7h às 9h, das 11h às 14h e das 17h às 19h.

9.3.2.5. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação devem estes estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

9.3.2.6. O transporte de produtos descartáveis deverá ser efetuado em embalagens apropriadas e em veículos adequados e em boas condições de uso, limpeza e higiene.

9.3.2.7. O transporte de material de limpeza deverá ser feito de forma separada e exclusiva, não podendo, de forma alguma, ocorrer concomitantemente com os gêneros alimentícios.

9.4. **Do Armazenamento de matéria-prima e demais insumos**

9.4.1. O armazenamento dos gêneros alimentícios deverá seguir as recomendações dos fornecedores para o adequado armazenamento dos alimentos adquiridos.

9.4.2. Os alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração e congelamento, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

9.4.3. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

9.4.4. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, os prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

9.4.5. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

9.4.6. Produtos crus, ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

9.4.7. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

9.4.8. Os critérios de temperatura e de tempo devem ser observados para o armazenamento dos alimentos perecíveis e não perecíveis adquiridos.

9.4.9. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e refrigeração e as respectivas validades após descongelamento, mudanças de temperatura de armazenamento ou abertura da embalagem devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as temperaturas e prazos de validade de, no máximo:

9.4.9.1. **Dos Produtos Congelados**:

I - 5°C a 0°C (entre 5 graus Celsius negativos e zero grau Celsius) terão prazo de validade de até 10 (dez) dias;

II - 10°C a – 6°C (entre 10 graus Celsius negativos e seis graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 20 (vinte) dias;

III - 11°C a -18°C (entre onze graus Celsius negativos e dezoito graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 30 (trinta) dias;

IV - < -18°C (menor que dezoito graus negativos) terá prazo de validade de até 90 (noventa) dias.

9.4.9.2. **Dos produtos Resfriados**:

I - Os pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

II - Os pescados pós-cocção até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;

III - Alimentos pós-cocção, exceto pescados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

IV - Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

V - Espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 2 (dois) dias;

VI - Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

VII - Maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 2 (dois) dias;

VIII - Sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

IX - Demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

X - Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

XI - Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

XII - Leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

9.4.10. No caso de abertura de embalagens, descongelamentos e fracionamentos, os parâmetros de validade estipulados nessa alínea não podem ser ampliados em relação aos prazos originais estipulados pelo fabricante.

9.4.11. No processo de resfriamento de um alimento preparado a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado 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).

9.4.12. As normas vigentes para refrigeração e congelamento dos diversos tipos de alimentos perecíveis, considerando embalagens apropriadas, tempo de armazenamento, temperatura correta das câmaras, etiquetas de identificação e, posteriormente, processo correto de descongelamento dos alimentos congelados.

9.4.13. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia como também utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

9.4.14. Não será permitido o armazenamento de sobras processadas de nenhum gênero alimentício do cardápio para fins de reaproveitamento para servir a usuários ou funcionários da empresa.

9.4.15. É vedada a utilização dos gêneros preparados e não servidos (sobras), ou qualquer de seus componentes, para a confecção de produtos a serem comercializados posteriormente, vedada sua manutenção, ainda que temporária, nas geladeiras, freezers ou câmaras frias da Unidade.

9.4.16. O uso correto e em quantidade adequada de estrados ou prateleiras destinados aos alimentos ou recipientes com alimentos, vedado o contato direto dos gêneros com o piso e as paredes. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e/ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

9.4.17. No armazenamento dos produtos em prateleiras, estes devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm (sessenta centímetros) e afastados da parede no mínimo 10cm (dez centímetros), a fim de favorecer a ventilação, observando-se a altura mínima dos estrados utilizados, conforme legislação vigente.

9.4.18. A identificação dos alimentos armazenados deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

9.4.19. Os alimentos, após a abertura de suas embalagens originais, deverão ser transferidos para recipientes higienizados e adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), devidamente identificados.

9.4.20. Matérias-primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência e/ou fracionamento.

9.4.21. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, deverá atender ao disposto pelo fabricante.

9.4.22. A utilização correta de sacos plásticos e papéis impermeáveis apropriados para a proteção de alimentos, sendo expressamente vedada a reutilização desse material de proteção.

9.4.23. É vedado o armazenamento, por mais de uma semana, de sobras de óleo vegetal resultantes da produção e/ou proceder a transformação desse tipo de resíduo em outros subprodutos.

9.4.24. A CONTRATADA deverá efetuar o descarte adequado desse tipo de resíduo, evitando seu despejo na rede de águas pluviais e esgoto, coletando-o em recipiente adequado, evitando impacto negativo ao meio-ambiente.

9.4.25. Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados e colocados em local apropriado.

9.4.26. Deverá ser efetuado monitoramento e retirada diária da área de armazenamento dos produtos com prazo de validade expirados ou com embalagens danificadas.

9.4.27. É vedado o armazenamento, ainda que temporário, de produtos diversos à execução contratual nas geladeiras, freezers, câmaras frias ou estoque da Unidade.

9.4.28. O armazenamento dos produtos tóxicos ou de higienização deverá ser feito em área delimitada, com identificação e normas de utilização, não sendo permitido, sob nenhuma hipótese, armazená-los junto aos gêneros alimentícios, devendo ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico.

9.4.28.1. Os produtos descartáveis adquiridos deverão ser armazenados em suas embalagens originais, a fim de que não contaminem os alimentos.

9.4.28.2. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e serem armazenadas conforme recomendação do fabricante e em separado dos demais produtos.

9.4.28.3. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.

9.4.28.4. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

9.4.29. **Da Produção e Preparação das Refeições**:

9.4.29.1. Excepcionalmente as refeições do tipo almoço, jantar e café da manhã poderão ser produzidas em unidades centrais de produção da CONTRATADA, desde que as dependências dos Restaurantes Comunitários não possuam condições físicas e operacionais de produzir, temporariamente, as refeições.

9.4.29.2. A CONTRATADA deverá fazer solicitação formal à SUBSAN/SEDES para realização de vistoria técnica-operacional e emissão de autorização para o funcionamento da unidade central de produção, a ser denominada de unidade complementar, a qual servirá somente como apoio e deverá possuir todas as condições e autorizações de caráter sanitário emitidas pelos órgãos competentes.

9.4.29.3. A CONTRATADA, para ser autorizada a produzir refeições na unidade complementar, deverá apresentar justificativa consubstanciada da motivação e do período de tempo que será necessário para retorno da produção de refeições nas próprias unidades de consumo, ou seja, os Restaurantes Comunitários.

9.4.29.4. A condição de excepcionalidade prevista no subitem 9.4.29.1 poderá ser solicitada pela CONTRATANTE com o objetivo de não suspensão do fornecimento de refeições aos usuários, caso haja fato que justifique a interrupção da produção na própria unidade de consumo, por motivo de força maior (reformas, reconstruções, adequações de equipamentos, entre outros), também por meio de justificativa formal e consubstanciada por pareceres técnicos.

9.4.29.5. A CONTRATADA se responsabilizará por todas e quaisquer despesas referentes à unidade complementar, inclusive no que tange a equipamentos, pessoal, utensílios e transporte necessários ao fornecimento das refeições.

9.4.30. **Das Normas Sanitárias:**

9.4.30.1. Os gêneros a serem utilizados deverão ser devidamente selecionados, lavados e sanitizados com produto apropriado e diluição adequada, retirando a parte imprópria para o consumo e separando-a das demais.

9.4.30.2. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades.

9.4.30.3. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.

9.4.30.4. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas e contaminação cruzada, devendo ser as áreas de pré-preparo e preparo/manipulação identificadas e respeitadas a utilização de destino.

9.4.30.5. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.

9.4.30.6. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.

9.4.30.7. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, os produtos em embalagens impermeáveis originais, sempre que possível, devem ser lavados antes de serem abertos.

9.4.30.8. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo.

9.4.30.9. Produtos perecíveis podem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação. O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente não deve exceder 30 (trinta) minutos por lote ou 2 (duas) horas em área climatizada. A climatização deverá manter o ambiente entre 12ºC e 18ºC (entre doze e dezoito graus Celsius).

9.4.30.10. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.

9.4.30.11. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5ºC (cinco graus Celsius), ou ainda em água sob fervura.

9.4.30.12. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regulamentados pela ANVISA, devendo ainda atender as instruções do fabricante:

a) A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável; desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável.

b) Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).

9.4.30.13. Os manipuladores devem higienizar de forma adequada as mãos antes de manusear qualquer alimento e/ou troca de atividades e usar luvas descartáveis, de material apropriado, durante os diferentes estágios de processamento das refeições em que seu uso é indicado e com a substituição periódica.

a) Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários. Deve-se atentar para limpeza de cartazes e murais.

b) As instruções para a higienização de mãos são: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 (três) minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

c) Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela ANVISA para antissepsia de mãos.

9.4.30.14. Nos gêneros alimentícios a serem consumidos in natura e que necessitem ser submetidos à higienização prévia, deverá ser utilizada solução bactericida adequada, em diluição correta.

9.4.30.15. Durante a recepção, armazenamento, pré-preparo e preparo final das refeições, deverá a CONTRATADA atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros alimentícios.

9.4.30.16. Os alimentos em preparação ou preparados (prontos para consumo) devem ser protegidos, sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

9.4.30.17. É vedada a reutilização de qualquer produto/embalagem descartável.

9.4.30.18. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo em determinadas temperaturas, apresentados a seguir e os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

a) Os alimentos quentes expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas.

b) Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), deverão ser mantidos resfriados abaixo de 7°C (sete graus Celsius).

c) Os alimentos frios expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.

d) O processo de pré-preparo e cocção dos alimentos deve ser monitorado para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas.

e) Os alimentos no processo de cocção devem a atingir 74ºC (setenta e quatro graus Celsius) no seu centro geométrico ou ocasionalmente outras temperaturas podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

f) A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente, deverá ser colocada na altura de 20 cm aproximadamente ou até que atinja o fundo da cuba. A água deverá ser mantida a temperatura de 80°C a 90°C (oitenta a noventa graus Celsius), sendo que esta temperatura deve ser aferida durante todo o tempo de distribuição. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição e o termostato deve estar regulado à temperatura de 80 - 90ºC.

g) A temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação deve ser adequada, garantindo que molhos e alimentos atinjam 74ºC (setenta e quatro graus Celsius) no seu interior.

h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180ºC (cento e oitenta graus Celsius);

II - Quando aquecidos, devem encontrar-se na faixa de 160°C a 180°C (cento e sessenta a cento e oitenta graus Celsius), com tolerância até 190°C (cento e noventa graus Celsius);

III - A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar qualquer alteração das características sensoriais como cor, sabor e odor ou não apresentar formação de espuma e fumaça, caso contrário deverá ser desprezado;

IV - O óleo, para ser reutilizado, deverá ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;

V - O descarte não poderá ser efetuado na rede de esgoto nem de águas pluviais;

VI - Óleos de fritura utilizados e inservíveis deverão ser recolhidos ou destinados para reciclagem;

VII - Os resíduos de óleo de fritura deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados e fora da área de produção.

9.4.30.19. O pré-preparo de carnes e/ou a manipulação de produtos lácteos deverá ser realizado em pequenos lotes, retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada.

9.4.30.20. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 (trinta) minutos, por lote.

9.4.30.21. As temperaturas de segurança dos produtos lácteos nas etapas de armazenamento, espera e distribuição devem ser observadas.

9.4.30.22. Todo leite tipo C recebido e utilizado no Restaurante Comunitário deverá ser fervido.

9.4.30.23. As carnes e/ou outros produtos perecíveis devem ser grelhados, fritos ou cozidos em lotes adequados, retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente para a cocção, observando-se as temperaturas de segurança nas etapas de espera devem ser rigorosamente observadas, sendo as carnes cruas abaixo de 4ºC (quatro graus Celsius) e carnes prontas acima de 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius).

9.4.30.24. A maionese utilizada deverá ser industrializada.

9.4.30.25. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

a) Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;

b) Utilização de procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;

c) Utilização de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como cremes, mousses, entre outros;

d) É vedada a utilização de ovos com a casca rachada ou suja na preparação de alimentos;

e) O armazenamento dos ovos deverá ser, preferencialmente, em ambientes refrigerados;

f) Observação do prazo de validade dos ovos;

g) É vedada a reutilização das embalagens de ovos, mesmo que para outras finalidades;

h) Não deverá ser feita a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação previamente ao armazenamento, e sim imediatamente antes da sua utilização.

9.4.30.26. Os alimentos preparados devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, nos pass-throughs, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

a) Alimentos com temperaturas abaixo de 60ºC (sessenta e cinco graus Celsius) devem ser descartados em até 3 (três) horas.

b) O controle e registro das temperaturas de refrigeração, congelamento, cocção e etapas de espera deverá ser realizado pela CONTRATADA em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.

9.4.30.27. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

9.4.30.28. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões térmicos de distribuição. Ventiladores e condicionadores de ar são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

9.4.30.29. O recebimento de dinheiro e cartões para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos sem a devida higienização.

9.4.30.30. É vedada a utilização de utensílios de madeira (tábuas, suportes, bancos de apoio, bancadas e talheres).

9.4.31. **Da Higiene dos Funcionários:**

9.4.31.1. Nas atividades diárias, os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. (Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216 - ITEM 4.6.3)

9.4.31.2. Todos os funcionários deverão estar providos, de uniformes completos e adequados ao desempenho de suas funções, preferencialmente na cor branca, constituídos basicamente de touca, calça e jaleco e/ou camiseta, avental, e sapato e/ou bota fechada, sem saltos e com solado antiderrapante.

9.4.31.3. Os funcionários relacionados às atividades de limpeza e higienização deverão ter seus uniformes com cores diferenciadas.

9.4.31.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão: Higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e o Procedimento Operacional Padrão personalizado da Unidade. As mãos não podem conter ferimentos, devendo as unhas ser conservadas curtas, limpas e sem esmalte; Utilizar, enquanto na área interna do Restaurante Comunitário, rede de cabelo e/ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos, presos e totalmente protegidos; Manter rigoroso asseio pessoal: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, independente das demais medidas de higiene a serem observadas enquanto na área interna, mantendo os sapatos e botas limpas; É estritamente vedada a utilização de adornos pessoais a todos os funcionários, com atuação direta ou indireta na área de produção, tais como: brincos, *piercing* em áreas expostas, colares, amuletos, pulseiras, fitas, relógios, anéis, unhas e cílios postiços, alianças, perfumes fortes, maquiagem, etc;

9.4.31.5. Os responsáveis deverão ser comunicados de qualquer anormalidade quanto ao estado de saúde dos funcionários, não devendo manipular alimentos os funcionários que apresentem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, sendo afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

9.4.31.6. É expressamente vedada a presença de qualquer funcionário com suspeita de portar enfermidade transmissível nas dependências do Restaurante Comunitário.

9.4.31.7. Os funcionários deverão usar luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamento, quando indicadas, deverão ser utilizadas ininterruptamente e serem de material adequado e em boas condições sanitárias de uso, não dispensando, contudo, a lavagem frequente das mãos.

9.4.31.8. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e colocar luvas descartáveis.

9.4.31.9. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou não, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis, devendo ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocadas com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

9.4.31.10. O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e quando da utilização de máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes: Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes; Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas; A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

9.4.31.11. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, ao chegar ao local de trabalho e entre troca de atividades, de acordo com as exigências da operação em execução.

9.4.31.12. Na manipulação de alimentos crus ou cozidos deverá ser utilizada máscara descartável e trocá-la sempre que necessário, de acordo com as normas vigentes.

9.4.31.13. Na utilização de sacos mangas de confeiteiro, estes deverão ser descartáveis.

9.4.31.14. O fornecimento e o uso de todos os equipamentos de proteção individual por parte dos funcionários, de acordo com a atividade a ser realizada, como: capas, capote, máscaras, gorros, propés, protetor auricular, luvas de malha de aço, dentre outros, sempre que necessário deverá ser observado pela CONTRATADA.

9.4.31.15. Os equipamentos de proteção individual (EPI) deverão estar dispostos em local de fácil acesso, sempre limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e/ou visitantes, bem como as atividades desenvolvidas no local.

9.4.31.16. É obrigatório o uso de equipamentos de proteção individual (EPI), tais como japona ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios.

9.4.31.17. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

9.4.31.18. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde haja grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

9.4.31.19. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

9.4.31.20. Os funcionários em período de avaliação ou teste devem fazer o uso completo dos uniformes.

9.4.32. **Da Higienização de Equipamentos, Utensílios e Instalações:**

9.4.32.1. A Contratada deverá manter os utensílios, equipamentos e áreas destinadas à recepção, descarte e preparação e distribuição dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (detergentes neutros, sanitizantes e solução bactericida a base de cloro) e de acordo com as exigências da Resolução de Diretoria Colegiada - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

9.4.32.2. Esterilizar e secar os pratos, bandejas e talheres em local adequado e colocá-los em embalagens plásticas, acompanhados por guardanapos de papel e palito.

9.4.32.3. Responsabilizar-se pela adoção de medidas necessárias, adequadas e suficientes para proteger os equipamentos, utensílios e instalações de toda e qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante a recepção, o armazenamento, manipulação, distribuição das refeições e descarte do lixo.

9.4.32.4. Manter todo o local do Restaurante Comunitário diariamente limpo, higienizado, bem como se responsabilizar pelo correto e adequado armazenamento, retirada e transporte de todo lixo produzido dentro da Unidade e em seu entorno.

9.4.32.5. Remover no mínimo 2 (duas) vezes ao dia, o lixo das áreas de manipulação de alimentos, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, entre outros).

9.4.32.6. Não deixar na área de produção itens de higienização (vassoura, rodo, material de limpeza, dentre outros).

9.4.32.7. Promover a segregação dos resíduos sólidos entre recicláveis e não recicláveis, nos termos da legislação vigente.

9.4.32.8. Acondicionar o lixo úmido das diversas áreas do serviço em embalagem descartável apropriada.

9.4.32.9. Acondicionar o lixo em área externa em recipientes coletores devidamente vedados, com capacidade suficiente para acolher os dejetos até o recolhimento pelo serviço público de coleta de lixo.

9.4.32.10. Responsabilizar-se pela limpeza e manutenção da área externa conexa ao Restaurante Comunitário (calçadas, gramados, dependências externas, cerca e/ou muro, fachada, coletores de lixo, entre outros).

9.4.32.11. Providenciar a manutenção da telagem das janelas voltadas para a área externa do Restaurante Comunitário, localizadas no salão do refeitório, banheiros de usuários e funcionários ou nas áreas de manipulação e recebimento/estocagem de alimentos.

9.4.32.12. As telas deverão ser constantemente vistoriadas para substituição e reparo sempre que necessário, despesas essas que correrão às expensas da CONTRATADA.

9.4.32.13. Manter durante a vigência do contrato, rigorosamente organizadas, limpas e higienizadas as áreas de recepção, armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, conforme exigências da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

9.4.32.14. Utilizar em equipamentos (máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa entre outros), produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurantes alcalinos.

9.4.32.15. Empregar agentes de polimento adequado para limpar utensílios de alumínio ou dar-lhes brilho, sendo vedado o emprego de esponja de aço ou palha de aço.

9.4.32.16. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser autorizados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar: Os dados completos da empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o número de autorização de funcionamento na ANVISA; O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional; Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

9.4.32.17. Usar somente produtos recomendados pelo fabricante da máquina de lavar louças, a fim de preservar o bom funcionamento do equipamento.

9.4.32.18. Proceder diariamente e quantas vezes forem necessárias, à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, tetos, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) e das dependências vinculadas ao serviço, observando as normas sanitárias vigentes e de boas práticas.

9.4.32.19. Proceder diariamente e quantas vezes forem necessárias, à higienização e desinfecção dos banheiros, mantendo-os limpos e abastecidos com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, papel toalha descartável não reciclado e papel higiênico.

9.4.32.20. Realizar, no mínimo, mensalmente, às suas expensas e sob sua responsabilidade, segundo as normas preconizadas por órgão federal e/ou distrital de fiscalização, a desinsetização e desratização do Restaurante Comunitário, incluindo cozinha, refeitório, almoxarifado, banheiros, áreas externas e dentro dos limites físicos do Restaurante Comunitário, de modo a evitar o acesso proliferação de ratos, moscas, baratas e formigas, conforme estabelece a Resolução nº 52, de 22 outubro de 2009 da ANVISA e no caso de ineficiência dos procedimentos adotados, a empresa ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido.

9.4.32.21. Sempre que necessário, a empresa deverá acionar a CONTRATANTE a fim de que esta contate os órgãos públicos responsáveis pela manutenção e limpeza de áreas externas periféricas ao Restaurante Comunitário, a fim de não colocar em risco a segurança sanitária do local (vazamento de esgotos públicos, acúmulo de entulho ou lixo, caixas de escoamento de água sem manutenção, etc.).

9.4.32.22. Proceder a limpeza da caixa d'água semestralmente ou sempre que necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, mantendo o registro do procedimento realizado na Unidade. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha, devendo ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos, onde serão observados os seguintes itens pela CONTRATADA

9.4.32.23. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha, devendo ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos, onde serão observados os seguintes itens pela CONTRATADA:

a) O uso de escovas para limpeza e higienização limitar-se-á tão somente à limpeza de áreas físicas e utensílios, sendo vedado seu emprego na higiene das mãos.

b) Os panos de chão deverão ser lavados diariamente em baldes e pias exclusivos para este fim, substituindo-se aqueles que se encontrarem desgastados.

c) Panos de chão de limpeza usados em áreas de manipulação de alimentos e do refeitório deverão ser lavados, limpos e higienizados e guardados separadamente daqueles utilizados em banheiros, na área administrativa e nas áreas externas do Restaurante Comunitário.

d) É vedada a utilização de vassouras e/ou rodos com cabos de madeira.

e) É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação.

f) É proibido fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento.

g) É proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos.

h) É proibido escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

9.4.33. **Das Condições Sanitárias, Recepção e Controle de Mercadorias:**

9.4.33.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e qualidade dos alimentos e refeições, respondendo perante a CONTRATANTE e outros órgãos do poder público, por qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos no presente Termo de Referência.

9.4.33.2. A CONTRATANTE realizará recolhimento de amostras e armazenamento, sob refrigeração, de aproximadamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados e etiquetados conforme por um período de 96 (noventa e seis) horas para realização de análises laboratoriais (microbiológica, fisico-química, microscopia), caso necessário, com o objetivo de avaliar a qualidade dos alimentos e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos usuários.

9.4.33.3. A CONTRATADA deverá proceder à análise semestral das amostras recolhidas, às suas expensas, para fins de comprovação à CONTRATANTE da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas na Unidade.

9.4.33.4. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

9.4.33.5. As despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas, correrão por conta da CONTRATADA.

9.4.33.6. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em boas condições de higiene.

9.4.33.7. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

9.4.33.8. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras.

9.4.33.9. Todas as informações contidas nos rótulos dos produtos devem ser conferidas pela CONTRATADA no ato do recebimento.

9.4.33.10. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência) dos produtos.

9.4.33.11. As temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias.

9.4.33.12. Os produtos congelados devem ser recepcionados a temperatura de no mínimo -12°C (doze graus Celsius negativos) ou ainda conforme recomendação do fabricante.

9.4.33.13. Os pescados refrigerados devem ser recepcionados a temperatura de 0°C a 2°C (zero a dois graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

9.4.33.14. As carnes refrigeradas devem ser recepcionadas a temperatura de 0ºC a 7ºC (zero a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

9.4.33.15. Os demais produtos refrigerados devem ser recepcionados a temperatura de 0ºC a 10ºC (zero a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

9.4.34. **Das Normas Sanitárias:**

9.4.34.1. A CONTRATADA deverá executar o objeto do presente Termo de Referência segundo as normas técnicas vigentes na data da contratação, normas e recomendações das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito do Distrito Federal e normas nacionais pertinentes.

9.4.34.2. A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação objeto deste termo de referência não desobriga a CONTRATADA de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais ou federais.

9.4.34.3. A CONTRATADA também não poderá eximir-se de responsabilidades na execução dos serviços contratados de acordo com as normas legais e técnicas vigentes alegando desconhecimento delas.

9.4.35. **Das Atividades Complementares:**

9.4.35.1. Cabe à CONTRATANTE autorizar, a qualquer tempo:

a) Atividades de cunho artístico e cultural, eventos em datas comemorativas de interesse da Administração Pública ou atividades de interesse público, conforme ato de regulamentação próprio da SEDES.

b) Parceria para prática de estágio ou atividades práticas de disciplinas de graduação ou curso técnico de Nutrição nas Unidades

c) Cabe à CONTRATANTE a elaboração de atividades de Educação Alimentar e Nutricional que devem ser realizadas nos Restaurantes Comunitários, com apoio da CONTRATADA, conforme Plano de Educação Alimentar e Nutricional da SEDES, considerando os aspectos éticos, culturais, socioeconômicos e regionais a fim de promover hábitos alimentares adequados e saudáveis, de forma a estimular a autonomia do usuário para que ele tenha liberdade de fazer escolhas adequadas também fora do ambiente do Restaurante Comunitário.

d) A Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATADA deverá elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional com os usuários do Restaurante Comunitário, atribuição inerente do profissional nutricionista da área de alimentação coletiva, conforme dispõe a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição, desde que sigam recomendações oficiais, que sejam previamente autorizadas pela CONTRATANTE e sejam acompanhadas por servidores da SUBSAN/SEDES.

e) A contratada deverá disponibilizar materiais de apoio (*folders*, impressão de materiais educativos, *banners*, equipamentos eletrônicos, locais para exposição do tema) para divulgação das ações de EAN.

f) A CONTRATANTE poderá sugerir temas para a CONTRATADA elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional.

g) A divulgação dos eventos de Educação Alimentar e Nutricional será feita pelos órgãos oficiais de comunicação do Governo do Distrito Federal e pela CONTRATADA.

9.4.36. **Da Sustentabilidade:**

9.4.36.1. A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal, em conformidade com o Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta, o art. 3º da Lei nº 8.666/1 993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, bem como o Decreto Distrital nº 39.103/2018 que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no âmbito do Distrito Federal.

9.4.37. **Do Programa de Integridade**:

9.4.37.1. De acordo com a Lei nº 6.112/2018 será implantado o Programa de Integridade em pessoas jurídicas que celebrem contrato, consórcio, convênio, concessão, parceria público-privada e qualquer outro instrumento ou forma de avença similar, inclusive decorrente de contratação direta, pregão eletrônico e dispensa ou inexigibilidade de licitação, com a administração pública direta ou indireta do DF, com valor global igual ou superior a R$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais) e cujo prazo de validade ou de execução seja igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias.

9.4.38. **Da Obrigatoriedade da Inclusão de cláusula de proibição de conteúdo discriminatório**:

9.4.39. De acordo com a Lei Distrital nº 5.448/2015, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão de cláusula de proibição de conteúdo discriminatório contra a mulher nos contratos de aquisição de bens e serviços pelo Distrito Federal, será obrigatória a observância do art. 1º o qual dispõe que Os órgãos e entidades da Administração Pública direta, indireta, autárquica e fundacional do Distrito Federal devem incluir, nas licitações ou contratações diretas, cláusula de proibição de conteúdo: discriminatório contra a mulher; que incentive a violência contra a mulher; que exponha a mulher a constrangimento; homofóbico; que represente qualquer tipo de discriminação.

9.4.40. **Dos impactos ambientais**:

9.4.40.1. Incumbe aos órgãos e entidades integrantes da Administração Pública conviver com a nova realidade trazida pela Lei nº 14.133, de 2021, que prevê o desenvolvimento sustentável como princípio e objetivo das contratações públicas.

9.4.40.2. O parágrafo único, inciso V, do Art. 32, do Decreto nº 44.330, de 2023, dispõe que a governança das contratações tem a função de assegurar o alcance dos objetivos do processo licitatório por meio da promoção da internalização de tecnologias diferenciadas e sistemas construtivos inovadores que promovam a melhoria na produtividade, **sustentabilidade ambiental,** eficiência e qualidade.

9.4.40.3. Assim, considerando o impacto ambiental decorrente das características dos serviços a serem prestados, a Contratada deverá **declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade, apresentando documentação específica apta a essa finalidade**, em conformidade com as normas contidas na Lei Distrital nº 4.770/2012, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal. Ademais, deverá a Contratada atuar com crescente preocupação ambiental e adoção de práticas que minimizem ao máximo os impactos ambientais decorrentes de sua atividade, conforme modelo de declaração constante do Anexo IV.

9.4.40.4. A Lei nº 5.610, de 18 de fevereiro de 2016, dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos gerenciarem os próprios resíduos não perigosos e não inertes, passando a ser responsáveis pelo acondicionamento adequado, coleta, transporte e disposição final dos resíduos sólidos, sendo regulamentada pelo Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016. Assim, são considerados Grandes Geradores as pessoas físicas ou jurídicas que **produzem mais de 120 litros diários de resíduos** em estabelecimentos comerciais, públicos, de prestação de serviço, terminais rodoviários e aeroportuários, cuja natureza ou composição sejam similares àqueles dos resíduos domiciliares.

9.4.40.5. Deverá ser observado o disposto nos artigos 9 a 14 do Decreto Distrital nº 37.568, de 24 de agosto de 2016 no que diz respeito à responsabilidade dos grandes geradores, considerando que são integralmente responsáveis pelo gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos que produzam e pelos ônus dele decorrentes independentemente do volume diário produzido observado, ainda, o disposto art. 26 do Decreto Distrital visto que a contratação de serviços de coleta, armazenamento, transporte, transbordo, tratamento ou destinação final de resíduos sólidos não isenta os grandes geradores da responsabilidade por danos provocados pelo gerenciamento inadequado dos seus resíduos ou rejeitos.

9.4.40.6. Os grandes geradores de resíduos sólidos devem manter disponível e atualizado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos para fins de fiscalização que será realizada pela ADASA em relação às atividades de competência do SLU e por agência de fiscalização do Distrito Federal em relação ao acondicionamento, coleta, transporte e disposição final de que trata o Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016.

9.4.40.7. A Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019, alterada pela Lei nº 6.297, de 03 de maio de 2019, dispõe sobre a obrigatoriedade de os estabelecimentos comerciais utilizarem canudo e copo fabricados com **produtos biodegradáveis.**

9.4.40.8. Conforme a Resolução CONAMA nº 275/2011 que estabelece o **código de cores para os diferentes tipos de resíduos**, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva e considerando que a reciclagem de resíduos deve ser incentivada, facilitada e expandida no país, para reduzir o consumo de matérias-primas, recursos naturais não-renováveis, energia e água; bem como a necessidade de reduzir o crescente impacto ambiental associado à extração, geração, beneficiamento, transporte, tratamento e destinação final de matérias-primas, provocando o aumento de lixões e aterros sanitários, fica recomendada a adoção de referido código de cores para programas de coleta seletiva nos restaurantes comunitários, objeto da pretensa contratação.

9.4.40.9. Os produtos deverão atender aos Requisitos de **Avaliação de Conformidade** - RAC e possuir a Etiqueta Nacional de Conservação - ENCE, de acordo com os Regulamentos técnicos e programas de avaliação de conformidade e observadas as Portarias e Resoluções, assim como a legislação correlata expedida pelo Inmetro, Conama e eventuais outras autoridades.

10. **DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário. Os equipamentos e utensílios especificados na tabela abaixo poderão ser redimensionados pela Contratada, desde que devidamente justificados e que não interfiram na qualidade da prestação dos serviços ofertados, aqui incluídos o uso de novas tecnologias e/ou equipamentos e de responsabilidade e ônus exclusivo da Contratada.

10.1.1. Relação de utensílios, equipamentos e mobiliários **POR CONTA DA CONTRATADA**:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
ITEM	**REFERÊNCIA**	**ESPECIFICAÇÃO**
1	1 a cada 500 refeições	Espátulas para fritura n° 5
2	1 a cada 500 refeições	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno
3	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco 12”
4	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco 7"
5	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco inox 8”
6	1 a cada 500 refeições	Rodos n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas
7	1 por Restaurante	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾”, para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).
8	1 por Restaurante	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)
9	1 a cada 1000 refeições	Abridor de lata em aço inoxidável
10	1 a cada 1000 refeições	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)
11	1 a cada 500 refeições	Pegador para massas de inox
12	1 a cada 500 refeições	Pegadores para frios de inox
13	1 a cada 500 refeições	Garfo tridente 70 cm
14	1 a cada 500 refeições	Garfo tridente 50 cm
15	1 a cada 700 refeições	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)
16	1 a cada 500 refeições	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)
17	40% do número de refeições	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)

	de maior volume	
18	40% do número de refeições de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)
19	40% do número de refeições de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)
20	1 a cada 150 refeições	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)
21	1 a cada 500 refeições	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)
22	1 a cada 200 refeições	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm
23	1 a cada 500 refeições	Espumadeira grande inox - 125 mm
24	1 a cada 500 refeições	Espumadeira pequena inox - 105 mm
25	1 a cada 500 refeições	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)
26	1 por Restaurante	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 22)
27	1 a cada 1000 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 60 litros, tipo caçarola com asa e tampa.
28	1 a cada 500 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
29	1 a cada 800 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
30	1 a cada 800 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
31	1 a cada 500 refeições	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).
32	1 a cada 800 refeições	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.
33	1 a cada 700 refeições	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm
34	1 a cada 500 refeições	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm
35	1 a cada 200 refeições	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente150X400X560mm
36	1 a cada 800 refeições	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.
37	1 a cada 500 refeições	Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm.
38	1 a cada 400 refeições	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.
39	1 a cada 50 refeições	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8-0,8mm
40	1 a cada 200 refeições	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.
41	1 por refeição de maior volume	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor preferencialmente PRETA , com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente até 70º em maquina autoclave - enxágue
42	40% do número de refeições de maior volume	Prato para refeição - Tipo: raso - Características Adicionais: Com resistência de no máximo 170° em máquina de lavar louça, empilhamento sem a caixa - de 40 a 50 unidades. Cor branca, Material: fabricado em Gres de Porcelana. Diâmetro: com diâmetro de 27 cm
43	1 por Restaurante	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts
44	1 a cada 1000 refeições	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.
45	1 por Restaurante	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos
46	1 a cada 1000 refeições	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.
47	1 a cada 800 refeições	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.
48	1 a cada 800 refeições	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração
49	1 por Restaurante	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h
50	1 por Restaurante	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito
51	1 por Restaurante	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável
52	1 a cada 1000 refeições	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.
53	1 por Restaurante	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.
54	1 a cada 700 refeições	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg
55	1 a cada 1000 refeições	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.
56	1 por Restaurante	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.
57	1 por Restaurante	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.
58	1 por Restaurante	No-break com recarga automática de bateria.
59	2 por Restaurante	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar
60	2 por Restaurante	Termômetro digital para alimentos com faixa de temperatura de -50 a 300°C / -58 °F a 572 °F com resolução mínima de 0,1 °C
61	1 por Restaurante	Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v.
62	1 a cada 500 refeições	Vassoura gari (mínimo 40 cm) com cabo de alumínio
63	1 a cada 500 refeições	Balde plástico (mínimo 10 litros)
64	1 por Restaurante	Mural ou quadro aviso refeitório 2x1,5 (1 por RC)
65	1 por Restaurante	Televisor (mínimo 40 polegadas)
66	3 por Restaurante	Computador completo (para caixas, estoque e sala da nutrição)
67	1 por Restaurante	Kit lixeiras para coleta seletiva (mínimo 60 litros)
MOBILIÁRIO		

68	1 a cada 1000 refeições	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.
69	1 por Restaurante	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.
70	1 a cada 1000 refeições	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.
71	1 a cada 500 refeições	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.
72	1 a cada 1000 refeições	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.
73	1 a cada 500 refeições	Armário Roupeiro - tipo, guarda–volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.
74	1 a cada 500 refeições	Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.

11. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

11.1. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessários para completa execução dos serviços.

11.2. Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, em todos os dias da semana, preferencialmente das 07h às 09h no café da manhã, das 11h às 14h no almoço e das 17h às 19h no jantar, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade de grau gravíssimo.

11.3. O tempo para atendimento do cidadão deverá respeitar o disposto na Lei nº 2.529, de 21 de fevereiro de 2000, no tocante ao tempo máximo de espera.

11.4. Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar do DF, Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno - RIDE e outras localidades do país, podendo a CONTRATANTE estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos e empresas do Sistema de Agricultura do Distrito Federal (Secretaria de Agricultura, EMATER e CEASA) para promover a viabilidade deste processo.

11.5. Para implementação da obrigação constante no inciso IV, poderá ser fornecido, 2 (duas) vezes por semestre, cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes orgânicos produzidos por produtores do Distrito Federal ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.

11.6. Manter contato permanente com a CONTRATANTE, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento da Unidade do respectivo Restaurante Comunitário.

11.7. Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com o desempenho de suas funções.

11.8. Desenvolver boas relações com a CONTRATANTE e sua equipe técnica, acatando orientações e instruções pertinentes às normas de segurança, higiene, segurança do trabalho, legislação dos alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional.

11.9. Apresentar, antes do início da execução dos serviços, ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, foto etc.) de todos os seus funcionários.

11.10. No caso de alteração no quadro de pessoal, deverá a CONTRATANTE ser automaticamente comunicada e mantida na Unidade ficha atualizada de todos os funcionários.

11.11. Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado, inclusive aos sábados, domingos e feriados, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.

11.12. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.

11.13. Observar rigorosamente todas as normas legais, infralegais e técnicas aplicáveis, especialmente relacionadas à saúde e segurança dos usuários do equipamento.

11.14. Levar ao conhecimento da CONTRATANTE por escrito, para posterior definição, qualquer caso omisso quanto à execução dos serviços.

11.15. Responder por danos causados à CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus funcionários ou prepostos.

11.16. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela vigilância e guarda da edificação e dos equipamentos, bens e utensílios, no período diurno e noturno, durante toda a duração do contrato, mantendo em seu quadro de pessoal funcionários em quantidade e qualificação suficientes para o desempenho da função.

11.17. A CONTRATADA deverá instalar sistema de monitoramento por câmera de vigilância que permita a visualização, no mínimo, do caixa, fila, balcões térmicos de distribuição, salão e área de produção.

11.18. A CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na Unidade, conforme solicitação da CONTRATANTE, devendo guardar os registros por, no mínimo, 30 (trinta) dias.

11.19. Manter o local do Restaurante Comunitário diariamente limpo, higienizado, bem como responsabilizar-se pela retirada de todo lixo produzido na Unidade e em seu entorno.

11.20. Manter em adequadas condições de uso as instalações do Restaurante Comunitário e reparar eventuais danos à unidade, tais como: pinturas, pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, pias, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, filtros de água, carga ou recarga de extintores, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, inclusive encanamentos, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços, exceto quando se tratar de dano estrutural decorrente de desgaste natural ou caso fortuito ou força maior, hipótese em que o reparo do dano será de responsabilidade da Administração.

11.21. Responsabilizar-se pelos danos a que tiver dado causa.

11.22. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de sua propriedade ou da CONTRATANTE, necessários ao bom funcionamento da Unidade, incluídas as instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas na edificação, bem como reparar os danos ocorridos durante a vigência do contrato, independentemente da existência de culpa.

11.23. Realizar as manutenções necessárias ao uso do equipamento público, garantindo-lhe a conservação, devendo apresentar relatórios periódicos à CONTRATANTE com informação das intercorrências ocorridas, reparos realizados, assim como do estado dos equipamentos e área física à sua disposição.

11.24. Realizar desentupimento de instalações hidráulicas em função de danos ao encanamento provocados pelo descarte de objetos em ralos e/ou vasos sanitários.

11.25. Revisar, restaurar e manter em adequado funcionamento a rede elétrica, bem como realizar teste de estanqueidade com periodicidade mínima de um ano.

11.26. Realizar, no período de vigência do Contrato, as benfeitorias necessárias, ou seja, aquelas que têm como finalidade a própria conservação do equipamento público, evitando sua deterioração. Na hipótese de benfeitorias úteis ou voluptuárias, a CONTRATADA poderá retirá-las ao fim do contrato, desde que não provoque danos à estrutura da Unidade.

11.27. Devolver ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento/utilização, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios de propriedade do patrimônio público, salvo aqueles que tiverem cumprido a vida útil prevista pelo fabricante. Deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos e a descrição do estado de conservação e funcionamento físico de cada um.

11.28. Cabe à Contratada restituir o imóvel no estado em que o recebeu, de acordo com o termo de vistoria.

11.29. A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo de até 48 horas, levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança e/ou a qualidade do serviço.

11.30. Comunicar, no prazo de até 48 horas, contadas da ciência, qualquer necessidade de reparos de natureza estrutural à Administração, sob pena de, extrapolado esse prazo, a ação corretiva ficar a cargo da CONTRATADA.

11.31. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado no presente Estudo Técnico Preliminar.

11.32. Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.

11.33. Garantir o fornecimento de todos os equipamentos de proteção individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, devidamente esterilizados (capas, capote, máscaras, gorros, propés, luva de malha de aço, protetor auricular e óculos), aos representantes da CONTRATANTE e aos prestadores de serviço sempre que indispensável, bem como todo o material descartável necessário à execução contratual, sem custos adicionais.

11.34. Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas ao abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal qualificado de forma a garantir o atendimento aos usuários, sendo todos devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ressaltando-se que estes funcionários, embora sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATADA, obedecerão às normas da Unidade.

11.35. Proceder à substituição do profissional nutricionista que atue em desacordo com as normas legais vigentes e com o código de ética de sua profissão, ou ainda que se demonstre aquém da capacidade de administrar a produção do Restaurante Comunitário.

11.36. Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.

11.37. O treinamento deve abranger formas adequadas de tratamento com o público, como cordialidade, educação e respeito com o próximo.

11.38. Caso a CONTRATANTE convide a equipe de funcionários da CONTRATADA para participar de capacitação específica, a empresa deverá liberá-los e arcar com os custos relacionados.

11.39. Manter sempre um preposto, preferencialmente nutricionista, com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, relacionada à boa execução dos serviços contratados.

11.40. Providenciar, de acordo com o período estipulado pela legislação pertinente, exame de saúde de seus funcionários, a fim de evitar a veiculação de doenças aos usuários pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, obedecendo às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, mas poderá ser reduzida dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças.

11.41. Segurar seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a lei, deverá ser apresentado à CONTRATANTE.

11.42. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança de higiene e saúde dos funcionários, fornecendo os meios apropriados e necessários à execução das atividades laborais.

11.43. Fornecer no mínimo 02 (dois) jogos de uniformes a todos os seus funcionários no ato da contratação e providenciar a troca do referido jogo a cada 06 (seis) meses, zelando para que se apresentem com aspecto adequado, conservados, limpos e nominalmente identificados, substituindo-os sempre que necessário e, devendo os funcionários assinar um documento atestando o recebimento do uniforme, devidamente datado.

11.44. Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas com a alimentação de seus funcionários.

11.45. Disponibilizar/manter sala para utilização de funcionários da CONTRATANTE, para acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados.

11.46. Responsabilizar-se pelo pagamento do fornecimento de água, esgoto, internet, luz, gás e taxas e/ou impostos decorrentes da utilização do imóvel.

11.47. As faturas referentes ao consumo de energia e água deverão ser pagas e apresentadas junto com as notas fiscais dos serviços prestados, referente ao pagamento mensal ao mês a que se referem.

11.48. Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário no prazo de até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade.

11.49. Os POPs deverão estar afixados em locais de fácil visualização e apresentados de forma clara para a compreensão.

11.50. No mínimo, deverá existir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para:

- Higiene e saúde dos funcionários: deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados;

- Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no art. 120, II da IN/DIVISA/SVS nº 16, de 23 de maio de 2017;

- Controle de qualidade na recepção de mercadorias;

- Transporte de alimentos;

- Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada: deverá conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados, quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos;

- Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

- Controle integrado de vetores e pragas urbanas: deverá contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

11.51. Ceder as instalações do Restaurante Comunitário, sem ônus, fora do horário de atendimento aos usuários, para cursos, capacitações e eventos oferecidos pelo Poder Público e autorizados formalmente pela CONTRATANTE.

11.52. Ficará cedida a contratada, área total do Restaurante Comunitário, envolvendo a área de execução dos serviços, bem como suas áreas lindeiras, com exceção da Sala de Administração que restará sob a responsabilidade da contratante.

11.53. A CONTRATADA deverá executar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, tendo como referencial teórico o “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas” e outras publicações direcionadas às políticas públicas relacionadas.

11.54. As ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN poderão ocorrer simultaneamente em todos os Restaurantes Comunitários, cabendo à CONTRATANTE determinar o cronograma dessas atividades.

11.55. Dispor no refeitório, um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2 (dois) metros de comprimento por 1,5 (um e meio) metro de largura (2,00x1,50), para expor comunicações diversas.

11.56. Deverá constar, obrigatoriamente, o número do telefone da Ouvidoria do Distrito Federal e o do Núcleo da Vigilância Sanitária responsável pela região onde está estabelecido o Restaurante Comunitário.

11.57. Deverá ser usado para atividades educativas e informativos de interesse da comunidade local, devendo ter autorização prévia da CONTRATANTE para serem ali fixados.

11.58. Campanhas educativas, propagandas e publicidades deverão obedecer às recomendações emanadas da Assessoria de Comunicação – ASCOM/SEDES.

11.59. Dispor, no refeitório, 06 (seis) banners educativos e informativos, em local visível, medindo até 3m² (três metros quadrados), conforme solicitação da CONTRATANTE.

11.60. Manter sede, filial ou escritório de representação no Distrito Federal com telefone fixo e móvel com DDD 61 e capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da CONTRATANTE, devendo comprovar o cumprimento desta obrigação no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

11.61. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, no montante de 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicialmente contratado, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

11.62. Manter, durante toda execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.

11.63. É facultada à CONTRATADA a utilização das áreas externas da unidade para a produção de hortaliças e temperos, bem como o plantio de árvores frutíferas.

11.64. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos.

11.65. Não permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.66. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, conforme Art. 63 da Instrução Normativa nº 05.

11.67. Respeitar os termos estipulados no Decreto nº 38.365, de 26 de julho de 2017, que regulamenta a Lei nº 5.448, de 12 de janeiro de 2015, que proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher.

11.68. A Contratada fica obrigada ao cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a Administração Pública do Distrito Federal, em todas esferas de Poder, e dá outras providências.

11.69. A Contratada deverá, ainda, observar que oscilações consideradas normais no mercado se caracterizam como risco do negócio e devem ser levadas em consideração na composição dos custos quando da Proposta, eis que não ensejam reequilíbrio econômico-financeiro.

11.70. Para além das obrigações descritas neste item, a CONTRATADA deve atender a todas cláusulas presentes neste Termo de Referência e nas legislações correlatas ao objeto do contrato.

12. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

12.1. As informações relevantes para o dimensionamento da proposta encontram-se discriminadas no Anexo VI deste Termo de Referência, bem como no ETP - constante no Anexo II.

12.2. Não serão aceitos na proposta de preços valores superiores aos itens constantes na tabela de preços referencias constantes no Anexo IX deste Termo de Referência.

13. PROCEDIMENTOS DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. **Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas**

I - Após a assinatura do Contrato, a CONTRATADA deverá firmar o Termo de Recebimento e Responsabilidade relativo ao mobiliário, utensílios e estado geral de conservação do equipamento público, obrigando-se a devolvê-los em bom estado de conservação ao final da vigência contratual, rescisão ou qualquer outro motivo de encerramento das atividades no restaurante comunitário ou a substituí-los por outros de características e qualidades similares, na hipótese de serem justificadamente recusados pelo fiscal do contrato.

II - Deverá ser mantido em perfeitas condições de uso as instalações do Restaurante Comunitário, tais como: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços, por meio do Termo de Entrega do Equipamento Público.

III - O fiscal do contrato, no momento da entrega do equipamento público deverá observar todos os itens constantes no Termo de Entrega do Equipamento Público e anexá-lo, após as assinaturas correspondentes, no processo de contratação e mencioná-lo, juntamente com o Termo de Recebimento e Responsabilidade, no posterior Relatório Final de Execução.

14. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

14.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas do Decreto nº 44.330, de 2023 e da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

14.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

14.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

14.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

14.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

15. DO PREPOSTO

15.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

15.2. A Contratada deverá manter sempre um preposto, preferencialmente nutricionista, para representá-lo na execução do contrato e com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, relacionada à boa execução dos serviços contratados.

15.2.1. A Contratada responderá por quaisquer prejuízos que o preposto vier a causar ao patrimônio do órgão ou entidade contratante ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

15.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

16. **DA FISCALIZAÇÃO**

16.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

16.2. Consta, no Anexo VII deste Termo, plano de fiscalização com os modelos de instrumentos que irão subsidiar a execução contratual**.** O plano de fiscalização contempla todas as áreas e etapas do serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente e dos instrumentos preparatórios e contratuais.

16.3. Ademais, há fiscalização em diferentes e frequentes intervalos: ações de controle e fiscalização diárias, semanais, mensais, semestrais e anuais. Ao todo, são aproximadamente 120 itens constantes dos formulários de fiscalização a serem aplicados durante toda a vigência contratual, além da fiscalização exercida em redundância pelas áreas de gestão da Subsan/Sedes, das visitas dos gestores da Subsan/Sedes às unidades, e dos roteiros de fiscalização levados a efeito tanto pela Subsan quanto pela Suag quando dos pagamentos mensais pelo serviço. Constam ações de fiscalização, ainda, quanto ao cumprimento de normas regulamentares, especialmente em relação à segurança higiênico sanitária.

16.4. Também será utilizado, no plano de fiscalização, o Instrumento de Medição de Resultados - IMR, utilizado para registrar as ocorrências observadas durante a fiscalização contratual, sendo importante para balizar as pontuações que serão atribuídas às inadequações presenciadas e as consequências dessas inconformidades. Finalmente, para além dos instrutivos propostos, os gestores e executores contratuais podem implementar novas ferramentas que se fizerem necessárias a melhor qualidade e eficiência do serviço.

16.5. Ademais, ressalta-se que os modelos propostos poderão ser aprimorados pela Administração no decorrer da vigência contratual.

16.6. **Fiscalização Técnica**:

16.6.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Art. 21, II e Art. 24, do Decreto nº 44.330, de 2023);

16.6.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

16.6.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

16.6.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

16.6.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

16.6.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

16.7. **Fiscalização Administrativa**:

16.7.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 21, III e Art. 25, do Decreto nº 44.330, de 2023).

16.7.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

16.8. **Gestor do Contrato**:

16.8.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Art. 21, I e Art. 23, do Decreto nº 44.330, de 2023)

16.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

16.8.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

16.8.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

16.8.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

16.8.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

16.8.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

17. **DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO E DAS GLOSAS**

17.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) nos termos do Anexo VII (no âmbito do Plano de Fiscalização), da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, recepcionada no âmbito do GDF pelo Decreto nº 38.934, de 15 de março de 2018.

17.2. O gestor emitirá Relatório de Acompanhamento Mensal, conforme Anexo VII, para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

17.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17.4. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), e as infrações contratuais previstas no Anexo VII, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

17.4.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

17.4.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.5. As infrações descritas no Anexo VII são exemplificativas, situações diversas serão definidas pela contratante.

17.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17.7. O resultado do IMR implicará, dependendo do caso, no desconto sobre o valor do faturamento mensal referente ao período de avaliação de acordo com os parâmetros estabelecidos.

17.8. As avaliações realizadas durante o mês referência de cada fatura serão condensadas para definição do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), tendo como referência as infrações contratuais apresentadas no Anexo VII desse Termo de Referência.

17.9. O IMR deverá ser anexado ao processo e encaminhado juntamente com cada fatura.

17.10. Será direito da CONTRATADA ter acesso a todos os checklists realizados pela equipe de fiscais, sempre que for solicitado, sem necessidade de trâmites burocráticos.

17.11. A cada ocorrência/infração o gestor do contrato Notificará a CONTRATADA.

17.12. As ocorrências que afetem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, com potenciais riscos à saúde dos usuários, deverão ser resolvidas de imediato, sob pena de sanção administrativa.

17.13. A CONTRATADA poderá apresentar carta que justifique a(s) infração(ões) descrita(s) pelo gestor. Caberá à CONTRATANTE acatar ou não a justificativa.

17.14. A cada mês, para o serviço de refeições, será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Esta soma servirá como base para que a CONTRATANTE aplique as glosas administrativas, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma glosa, esta será aplicada, conforme tabelas abaixo, cuja pontuação se aplica sobre cada **ocorrência de infração**, em razão do grau de severidade:

Grau	Classificação	Pontuação
1	leve I	0,2
2	leve II	0,4
3	médio	0,6
4	grave I	0,8
5	grave II	1

IMR	PROVIDÊNCIA
0 a 1	Carta de Notificação
1,1 a 8	Glosa correspondente a 1% do valor mensal da fatura do período correspondente
8,1 a 12	Glosa correspondente a 2% do valor mensal da fatura do período correspondente
12,1 a 20	Glosa correspondente a 4% do valor mensal da fatura do período correspondente
20,1 a 24	Glosa correspondente a 6% do valor mensal da fatura do período correspondente
24,1 a 28	Glosa correspondente a 8% do valor mensal da fatura do período correspondente
28,1 a 32	Glosa correspondente a 10% do valor mensal da fatura do período correspondente
A cada ponto acima de 32	Glosa correspondente a 10% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor mensal da fatura do período correspondente.

17.15. A cada aplicação da glosa, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação.

17.16. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

17.17. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.18. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.19. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

17.20. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

17.21. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

17.22. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

17.23. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.24. As glosas serão aplicadas de acordo com as ocorrências, conforme estabelecido nos subitens anteriores, devendo ser acompanhado pelo IMR que servirá de indicador de desempenho do serviço prestado nos Restaurantes Comunitários:

INDICADOR DE DESEMPENHO: QUALIDADE DO SERVIÇO	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
FINALIDADE	Garantir o atendimento adequado aos usuários, por meio da obediência às obrigações previamente pactuadas em termos quantitativos e qualitativos.
META	Manter índice abaixo de 1 ponto.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Pontuação obtida conforme Anexo VII.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Ocorrências registradas no Relatório de Acompanhamento Mensal.
PERIODICIDADE	Mensal

18. **DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E PROVISÓRIO**

18.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 duas úteis a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a , da Lei nº 14.133, de 2021 e Art. 27, do Decreto nº 44.330, de 2023).

18.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

18.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 21, II, do Decreto nº 44.330, de 2023).

18.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 27, § único do Decreto nº 44.330, de 2023).

18.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

18.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

18.6.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

18.6.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

18.6.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

18.6.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

18.6.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

18.7. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

18.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

18.9. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

18.10. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato

19. **DA LIQUIDAÇÃO**

19.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

19.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

19.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

19.3.1. o prazo de validade;

19.3.2. a data da emissão;

19.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

19.3.4. o período respectivo de execução do contrato;

19.3.5. o valor a pagar; e

19.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

19.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/202

19.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

19.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

19.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

20. **DO PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO**

20.1. O pagamento será feito, de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, em parcela(s), mediante a apresentação de Nota Fiscal, liquidada até 30 (trinta) dias de sua apresentação, devidamente atestada pelo Executor do Contrato.

20.2. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

20.3. Para fins de pagamento, será considerado o valor constante no relatório diário/mensal que será extraído do sistema de controle de acesso, sendo que este comprovará os quantitativos de atendimento efetivamente realizados.

20.4. Caso haja divergência nos valores constantes na nota fiscal e no relatório, serão considerados para fins de pagamento os valores especificados no relatório de controle institucional, a diferença será considerada glosa.

20.5. O pagamento pelo serviço de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA no mês subsequente aos serviços prestados, considerando o nível de serviço e desde que os documentos de cobrança (última fatura da CEB/CAESB; Recolhimento do INSS do mês anterior; FGTS do mês vigente e Relatório GFIP) estejam em perfeitas condições de liquidação e pagamento até o dia 12 (doze) de cada mês subsequente à prestação do serviço. A empresa CONTRATADA deverá emitir nota fiscal de serviços prestados conforme o relatório de execução, contendo o quantitativo total de refeições servidas no mês de referência, comprovado através do relatório de bilhetagem da respectiva Unidade do Restaurante Comunitário.

20.6. Passados 30 (trinta) dias da data do atesto da Nota Fiscal respectiva pelo executor ou suplente do contrato, ou ainda, pela chefia imediata, se for o caso e quando devidamente justificada, sem o devido pagamento por parte da administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação "*pro rata tempore*" do IPCA, nos termos do art. 3, do Decreto n, 37.121/2016.

20.7. Será observado, ainda, a Portaria nº 247, de 31 de julho de 2019, que prova o Manual do Imposto de Renda Retido na Fonte, de titularidade do Distrito Federal, nos termos do art. 157, inciso I, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e que trata da retenção sobre pagamentos feitos pela administração pública.

20.8. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

20.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

20.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

20.10.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

20.11. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

21. **DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

21.1. **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

21.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do **critério de julgamento MENOR PREÇO POR GRUPO.**

21.2. **Regime de Execução**

21.2.1. O regime de execução do contrato será empreitada por preço **unitário**.

22. **EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

22.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

22.1.1. **Da Qualificação Técnica:**

I - Comprovante do registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição em plena validade;

II - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, mediante atestado(s) ou declaração(ões) de Capacidade Técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizado ou estar realizando o fornecimento dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital. O atestado deverá conter, preferencialmente, nome, endereço e telefone de contato do atestador.

III - Comprovação técnico-operacional da licitante efetuada mediante a apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal e secundária especificadas no contrato social vigente, os quais deverão estar vinculados aos serviços e quantidades mínimas descritas a seguir:

a) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

b) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

c) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;

d) Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 30% (trinta por cento) do quantitativo total do lote interessado.

IV - Declaração formal da empresa, de que esta tomou conhecimento, por intermédio de seu representante técnico, de todas as condições de trabalho referentes aos serviços, nos termos do Termo de Referência.

V - Declaração de que possui ou instalará filial ou escritório de representação no Distrito Federal com telefone fixo e móvel com DDD 61 e capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da CONTRATANTE, devendo comprovar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

22.1.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

22.1.1.2. Quanto aos requisitos que deverão ser comprovados no subitem 22.1.1 cumpres esclarecer que de acordo com a legislação vigente, quando a atividade-fim da empresa contratada refere-se à atuação ligada à nutrição humana, bem como quando há atividades privativas de profissional da nutrição, é imprescindível o registro no Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando a atividade da empresa de atuação ligada à nutrição humana, torna-se essencial não só o registro perante o Conselho Regional de Nutrição, bem como a declaração, dessa entidade ou de outro ente contratante, público ou privado, da capacidade técnica da empresa a ser contratada.

22.1.1.3. É importante ressaltar que, pela natureza do serviço e pela essencialidade e impacto do interesse público envolvido na prestação de serviços que é objeto desta contratação, os requisitos de qualificação técnica se mostram necessários na medida em que se encontram. Assim, faz-se necessário exigir atestados de adequada execução de contrato(s) pretérito(s) – item a -, além da comprovação da legitimidade desses mesmos atestados – item b –, facultada a

comprovação de quantitativo mínimo do serviço, com diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante – item c –, ressaltando-se possível e suficiente a apresentação de comprovação de fornecimento de, ao menos, 30% do quantitativo total do contrato a ser firmado – item d.

22.1.1.4. Esse percentual é o mínimo necessário para verificação de que a empresa será capaz, ao menos em tese, de fornecer a totalidade das refeições previstas nesta contratação.

22.1.1.5. Fundamental, ainda, que a empresa contratada emita declaração de que tomou conhecimento, por intermédio de seu representante técnico, de todas as condições de trabalho referentes aos serviços constantes desta contratação.

22.1.2. Caso admitida a participação de **cooperativas**, será exigida a seguinte documentação complementar:

I - A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

II - A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

III - A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

IV - O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

V - A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

VI - Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

VII - A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

22.1.2.1. Para a participação das cooperativas será imprescindível que que a sua atividade esteja diretamente ligada ao objeto licitado.

22.1.2.2. Sendo a Cooperativa de Trabalho de Serviço constituída por sócios para a prestação de serviços especializados a terceiros, não poderá haver a presença dos pressupostos da relação de emprego e não poderá ser utilizada para intermediação de mão de obra subordinada, conforme art. 4º e 5º da Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012.

22.1.3. **Da Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

I - Certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal, em plena validade, para as empresas com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, que poderá ser obtida por meio do sitio eletrônico da Secretaria de Economia do Distrito Federal - https://ww1.receita.fazenda.df.gov.br/cidadao/certidoes/Certidao;

II - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a Lei n.º 12.440 de 2011.

22.1.4. **Da Qualificação Econômico-Financeira**:

I - certidão Negativa de falência, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;

II - balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;

b) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

c) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o serviço cotado constante do Anexo I.

d) balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

e) capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

f) comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

22.1.5. **Da Habilitação Jurídica**:

22.1.6. A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

a) Cédula de identidade;

b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

c) Procuração dos responsáveis por assinar a proposta ou, na falta desta, o contrato social da empresa;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

f) Prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

g) Reprodução autenticada do Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de Eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa, conforme a natureza da atividade da licitante, visando comprovar a adequação da finalidade da licitante com o objeto da licitação, bem como o cumprimento do art. 14 e §§ da Lei n.º 14.133 de 2021, inclusive para aferição de cumprimento da vedação de nepotismo, quando for o caso.

22.1.7. Demais disposições sobre as documentações para habilitação e demais exigências estarão dispostas no Edital de Licitação respectivo.

23. **ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

23.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 61.713.324,00 (sessenta e um milhões, setecentos e treze mil trezentos e vinte e quatro reais)** - (133082470), sendo R$15.793.308 o valor estimado global para o Restaurante Comunitário de Brazlândia; R$15.377.940,00 o valor estimado global para o Restaurante Comunitário do Itapoã; R$ 16.293.492,00 o valor estimado global para o Restaurante Comunitário de São Sebastião e R$ 14.248.584,00 o valor estimado global para o Restaurante Comunitário de Sobradinho II.

23.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na análise de risco constante do Contrato.

23.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

23.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

23.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

23.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

23.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

24. **DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei de Orçamento do Distrito Federal de 2024.

24.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Elaborado e revisado pela equipe de planejamento: (123498380)
Presidente: Regina Mara Kowalczuk - Matrícula 179.235-0 **Integrantes Técnicos:** Clayton Andreoni Batista - Matrícula 191.756-0; Regina Mara Kowalczuk - Matrícula 179.235-0 e Stefany Corrêa Lima de Carvalho - Matrícula 279.051-3 - Gabriel Reis Carvalho - Matrícula 283.271-2 **Integrante Administrativo:** Leandro dos Santos de Abreu - Matrícula 280.006-3

APROVO este Termo de Referência.

VANDERLÉA F. CREMONINI

Matrícula 0276903-4

Subsecretária

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

25. **DOS ANEXOS**

I - **Quantitativos estimados diário, mensal e anual e valores estimados**

II - **Estudo Técnico Preliminar**

III - **Cardápio exemplificativo e Fichas Técnicas de Preparação**

IV - **Declaração de sustentabilidade ambiental**

V - **Relatório de Acompanhamento Mensal**

VI - **Modelo de Proposta**

VII - **Plano de Fiscalização**

VIII - **Tabelas de Preços Referenciais**

ANEXO I

QUANTITATIVOS ESTIMADOS DIÁRIO, MENSAL E ANUAL E VALORES ESTIMADOS

Imagem do doc. emitido pela GECOM - 133082470

GOVERNO DE BRASÍLIA
SECRETARIA DE ESTADO DEDESENVOLVIMENTO SOCIAL
GERÊNCIA DE SUPRIMENTOS E COMPRAS

	ITEM	DESCRIÇÃO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO DIÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
BRAZLÂNDIA	1	CAFÉ DA MANHÃ	275	8.250	99.000	R$ 8,53	R$ 2.345,75	R$ 70.372,50	R$ 844.470,00
	2	ALMOÇO	2.365	70.950	851.400	R$ 13,37	R$ 31.620,05	R$ 948.601,50	R$ 11.383.218,00
	3	JANTAR	1.065	31.950	383.400	R$ 9,30	R$ 9.904,50	R$ 297.135,00	R$ 3.565.620,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - BRAZLÂNDIA			3.705	111.150	1.333.800		R$ 43.870,30	R$ 1.316.109,00	R$ 15.793.308,00
	ITEM	DESCRIÇÃO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO DIÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
ITAPOÃ	1	CAFÉ DA MANHÃ	720	21.600	259.200	R$ 8,13	R$ 5.853,60	R$ 175.608,00	R$ 2.107.296,00
	2	ALMOÇO	2.055	61.650	739.800	R$ 12,98	R$ 26.673,90	R$ 800.217,00	R$ 9.602.604,00
	3	JANTAR	1150	34.500	414.000	R$ 8,86	R$ 10.189,00	R$ 305.670,00	R$ 3.668.040,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - ITAPOÃ			3.925	117.750	1.413.000		R$ 42.716,50	R$ 1.281.495,00	R$ 15.377.940,00
	ITEM	DESCRIÇÃO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO DIÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
SÃO SEBASTIÃO	1	CAFÉ DA MANHÃ	500	15.000	180.000	R$ 8,33	R$ 4.165,00	R$ 124.950,00	R$ 1.499.400,00
	2	ALMOÇO	2.380	71.400	856.800	R$ 13,18	R$ 31.368,40	R$ 941.052,00	R$ 11.292.624,00
	3	JANTAR	1.070	32.100	385.200	R$ 9,09	R$ 9.726,30	R$ 291.789,00	R$ 3.501.468,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - SÃO SEBASTIÃO			3.950	118.500	1.422.000		R$ 45.259,70	R$ 1.357.791,00	R$ 16.293.492,00
	ITEM	DESCRIÇÃO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO DIÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
SOBRADINHO II	1	CAFÉ DA MANHÃ	455	13.650	163.800	R$ 8,60	R$ 3.913,00	R$ 117.390,00	R$ 1.408.680,00
	2	ALMOÇO	2.020	60.600	727.200	R$ 13,44	R$ 27.148,80	R$ 814.464,00	R$ 9.773.568,00
	3	JANTAR	910	27.300	327.600	R$ 9,36	R$ 8.517,60	R$ 255.528,00	R$ 3.066.336,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - SOBRADINHO II			3.385	101.550	1.218.600		R$ 39.579,40	R$ 1.187.382,00	R$ 14.248.584,00
TOTAL GLOBAL									R$ 61.713.324,00

LUIZ CLÁUDIO VIEIRA DE SOUZA
GERENTE DE SUPRIMENTOS E COMPRAS

PAULO GIOVANNI CABREIRA MACEDO
EAS - ADMINISTRADOR

Brasília, 07 de fevereiro de 2024

Planilha com valores retirados do doc. GECOM (133082470)

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
			DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	1	CAFÉ DA MANHA - Unidade BRAZLÂNDIA	275	8.250	99.000	R$ 8,53	R$ 2.345,75	R$ 70.372,50	R$ 844.470,00
	2	ALMOÇO - Unidade BRAZLÂNDIA	2.365	70.950	851.400	R$ 13,37	R$ 31.620,05	R$ 948.601,50	R$ 11.383.218,00
	3	JANTAR- Unidade BRAZLÂNDIA	1.065	31.950	383.400	R$ 9,30	R$ 9.904,50	R$ 297.135,00	R$ 3.565.620,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - LOTE 1 - BRAZLÂNDIA			**3.705**	**111.150**	**1.333.800**		**R$ 43.870,30**	**R$ 1.316.109,00**	**R$ 15.793.308,00**
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
			DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
2	1	CAFÉ DA MANHÃ - Unidade ITAPOÃ	720	21.600	259.200	R$ 8,13	R$ 5.853,60	R$ 175.608,00	R$ 2.107.296,00
	2	ALMOÇO - Unidade ITAPOÃ	2.055	61.650	739.800	R$ 12,98	R$ 26.673,90	R$ 800.217,00	R$ 9.602.604,00
	3	JANTAR- Unidade ITAPOÃ	1150	34.500	414.000	R$ 8,86	R$ 10.189,00	R$ 305.670,00	R$ 3.668.040,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - LOTE 2 - ITAPOÃ			**3.925**	**117.750**	**1.413.000**		**R$ 42.716,50**	**R$ 1.281.495,00**	**R$ 15.377.940,00**
TOTAL GLOBAL									
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
			DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
3	1	CAFÉ DA MANHA - Unidade SÃO SEBASTIÃO	500	15.000	180.000	R$ 8,33	R$ 4.165,00	R$ 124.950,00	R$ 1.499.400,00
	2	ALMOÇO - Unidade SÃO SEBASTIÃO	2.380	71.400	856.800	R$ 13,18	R$ 31.368,40	R$ 941.052,00	R$ 11.292.624,00
	3	JANTAR- Unidade SÃO SEBASTIÃO	1.070	32.100	385.200	R$ 9,09	R$ 9.726,30	R$ 291.789,00	R$ 3.501.468,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - LOTE 3 - SÃO SEBASTIÃO			**3.950**	**118.500**	**1.422.000**		**R$ 45.259,70**	**R$ 1.357.791,00**	**R$ 16.293.492,00**
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO			VALOR DA REFEIÇÃO			
			DIÁRIO	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
4	1	CAFÉ DA MANHA - Unidade SOBRADINHO II	455	13.650	163.800	R$ 8,60	R$ 3.913,00	R$ 117.390,00	R$ 1.408.680,00
	2	ALMOÇO - Unidade SOBRADINHO II	2.020	60.600	727.200	R$ 13,44	R$ 27.148,80	R$ 814.464,00	R$ 9.773.568,00
	3	JANTAR- Unidade SOBRADINHO II	910	27.300	327.600	R$ 9,36	R$ 8.517,60	R$ 255.528,00	R$ 3.066.336,00
TOTAL ESTIMADO GLOBAL - LOTE 4 - SOBRADINHO II			**3.385**	**101.550**	**1.218.600**		**R$ 39.579,40**	**R$ 1.187.382,00**	**R$ 14.248.584,00**
TOTAL GLOBAL									**R$ 61.713.324,00**

ANEXO II

O **Estudo Técnico Preliminar** encontra-se anexo aos autos deste processo(132781404) e em composição ao Edital de contratação que será publicado.

ANEXO III

Para composição dos custos relacionados à matéria prima foi elaborado cardápio de 30 (trinta) dias para cada tipo de refeição – café da manhã, almoço e jantar. Os cardápios foram construídos de acordo com as composições e incidências preconizadas no presente termo de referência. Destaca-se que o cardápio elaborado é meramente exemplificativo, uma vez que as combinações de refeições passam por adaptações conforme sazonalidade de frutas, verduras e legumes, e ainda são realizadas mensalmente, pela equipe técnica, variações nas combinações de prato principal, guarnição, saladas e demais itens, a fim de evitar monotonia e melhorar a aceitabilidade pela população. Sublinha-se que toda e qualquer variação de cardápio deve estar de acordo com as especificações técnicas de produção pré-estabelecidas neste Termo de Referência.

CARDÁPIO EXEMPLIFICATIVO:

Café da manhã							
	Segunda-Feira (1)	**Terça-feira (2)**	**Quarta-feira (3)**	**Quinta-feira (4)**	**Sexta-feira (5)**	**Sábado (6)**	**Domingo (7)**
Panificação	Cuscuz com manteiga e **queijo**	Pão com manteiga, e ovo	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão com manteiga, queijo e presunto	Bolo de Fubá	Pão com manteiga e ovo	Cuscuz com manteiga, queijo
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão	Laranja	Pêra
	Segunda-Feira (8)	**Terça-feira (9)**	**Quarta-feira (10)**	**Quinta-feira (11)**	**Sexta-feira (12)**	**Sábado (13)**	**Domingo (14)**
Panificação	Pão com manteiga e ovo	Cuscuz com manteiga e queijo	Pão com manteiga e **queijo**	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão de queijo	Pão com manteiga presunto e ovo	Bolo de laranja
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Goiaba	Abacaxi	Melão	Melancia	Maçã	Laranja	Banana
	Segunda-Feira(15)	**Terça-feira (16)**	**Quarta-feira (17)**	**Quinta-feira (18)**	**Sexta-feira (19)**	**Sábado (20)**	**Domingo (21)**
Panificação	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão com manteiga e queijo	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão com manteiga e ovo	Rosca	Pão com manteiga, queijo e presunto	Cuscuz com manteiga e **queijo**
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Melancia	Manga	Banana	Mamão	Melão	Laranja	Goiaba
	Segunda-Feira (22)	**Terça-feira (23)**	**Quarta-feira (24)**	**Quinta-feira (25)**	**Sexta-feira (26)**	**Sábado (27)**	**Domingo (28)**
Panificação	Pão com manteiga e ovo	Pão de queijo	Pão com manteiga, ovo e presunto	Cuscuz com manteiga e queijo	Bolo simples	Pão com manteiga e **queijo**	Cuscuz com manteiga e ovo
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	Manga	Banana prata	Laranja	Maçã
	Segunda-Feira (29)	**Terça-feira (30)**					
Panificação	Pão com manteiga, e ovo	Rosca					
Bebida	Leite e café	Leite e café					
Fruta	Pêra	Goiaba					

Almoço							
	Segunda-Feira (1)	**Terça-feira (2)**	**Quarta-feira (3)**	**Quinta-feira (4)**	**Sexta-feira (5)**	**Sábado (6)**	**Domingo (7)**
Prato proteico	Peito de frango em cubos ao molho de ervas	Strogonoff de carne	Cubos de carne suína ao molho de abacaxi Opção: Escondidinho de carne moída	Frango assado (coxa e sobrecoxa) ao molho de açafrão	Feijoada Opção: Omelete de forno	Moqueca de peixe (postas) Opção: Torta de frango	Carne moída
Guarnição	Chuchu refogado com cheiro verde	Batata inglesa sauté	Ratatouille (berinjela e abobrinha refogadas com cebola, orégano e molho de tomate)	Polenta	Farofa de couve	Jardineira de legumes (chuchu, cenoura e batata)	Macarrão ao alho e óleo
Salada	Repolho verde, repolho roxo e		Cenoura e beterraba	Alface crespa e tomate	Vinagrete (tomate	Acelga e beterraba	Alface, tomate e

	cenoura	Chicória e tomate			pimentão, cebola, azeite e vinagre)		pepino
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Doce de banana	Melancia	Banana Prata	Laranja	Maçã	Gelatina
Bebida	Suco de uva	Suco de manga	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de melancia	Suco de manga
	Segunda-Feira (8)	**Terça-feira (9)**	**Quarta-feira (10)**	**Quinta-feira (11)**	**Sexta-feira (12)**	**Sábado (13)**	**Domingo (14)**
Prato proteico	Carne chinesa (carne bovina, brócolis, pimentão, repolho e molho shoyo)	Strogonoff de frango	Peixe assado (filé) com molho de ervas	Carne bovina ao molho escuro	Feijoada	Frango assado (coxa e sobrecoxa)	Carne suína ao molho vinagrete
			Opção: Carne moída com milho		Opção: torta de frango		Opção: ovos mexidos
Guarnição	-	Batata doce sauté	Abobrinha refogada	Macarrão ao molho vermelho	Farofa de couve	Quibebe de abóbora	Mandioca cozida
Salada	Tabule (trigo para quibe, alface, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Alface e tomate	Repolho e cenoura	Acelga e pepino	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Chicória e tomate	Cenoura e beterraba
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Banana	Pudim	Melancia	Arroz doce	Laranja	Goiaba	Mamão Formosa
Bebida	Suco de uva	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de manga	Suco de abacaxi	Suco de tamarindo	Suco de melancia
	Segunda-Feira (15)	**Terça-feira (16)**	**Quarta-feira (17)**	**Quinta-feira (18)**	**Sexta-feira (19)**	**Sábado (20)**	**Domingo (21)**
Prato proteico	Silveirinha de carne moída	Carne suína assada (costela) com molho barbecue	Iscas de fígado acebolada	Frango à moda caipira (coxa e sobrecoxa) (cebola, tomate e quiabo)	Feijoada	Carne bovina em cubos	Frango xadrez (pimentão, cebola, cenoura, repolho e shoyo)
		Opção: Torta de carne moída	Opção: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)		Opção: Quibe de forno		
Guarnição	Inhame cozido com açafrão	Seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)	Purê de batata	Angu de fubá	Farofa de couve	Chuchu com vagem	-
Salada	Acelga e beterraba	Chicória e tomate	Cenoura, beterraba e tomate	Salada de feijão fradinho (feijão fradinho, tomate, cebola e pimentão)	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Repolho roxo, repolho verde e tomate	Alface e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Banana	Doce de abóbora	Melancia	Laranja	Flan de chocolate	Melão
Bebida	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de uva	Suco de tamarindo	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de melancia
	Segunda-Feira (22)	**Terça-feira (23)**	**Quarta-feira (24)**	**Quinta-feira (25)**	**Sexta-feira (26)**	**Sábado (27)**	**Domingo (28)**
Prato proteico	Frango assado ao molho vermelho (coxa e sobrecoxa)	Dobradinha	Costela bovina ao molho	Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão	Feijoada	Cozidão de carne bovina (carne bovina, batata, cenoura e abóbora)	Iscas de frango grelhado com cebola
		Opção: omelete		Opção: Carne moída com milho	Opção: Torta de carne moída		
Guarnição	Abóbora com quiabo	Farofa crocante	Mandioca cozida	Brócolis refogado com cebola e cenoura	Farofa de couve	-	Purê de batata
Salada	Alface, repolho e tomate	Acelga e beterraba	Cenoura e chicória	Alface e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Tabule (trigo para quibe, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Repolho roxo e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca

Sobremesa	Goiaba	Banana	Melancia	Flan de coco	Laranja	Abacaxi	Mamão Formosa
Bebida	Suco de uva	Suco de melancia	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de manga

	Segunda-Feira (29)	**Terça-feira (30)**
Prato proteico	Carne moída com cheiro verde	Cubos de frango ao molho pizzaiolo (coxa e sobrecoxa)
Guarnição	Polenta	Cenoura e couve flor
Salada	Cenoura e pepino	Salada de feijão fradinho (feijão fradinho, tomate, cebola e pimentão)
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Doce de batata doce com coco
Bebida	Suco de melancia	Suco de uva

Jantar							
	Segunda-Feira (1)	**Terça-feira (2)**	**Quarta-feira (3)**	**Quinta-feira (4)**	**Sexta-feira (5)**	**Sábado (6)**	**Domingo (7)**
Prato	Arroz Carreteiro	Sopa de frango, macarrão e legumes	Baião de três	Arroz colorido com carne suína	Pão com frango ao sugo	Escondidinho de carne moída	Canja de galinha
	Segunda-Feira (8)	**Terça-feira (9)**	**Quarta-feira (10)**	**Quinta-feira (11)**	**Sexta-feira (12)**	**Sábado (13)**	**Domingo (14)**
Prato	Caldo de frango, milho e batata	Arroz cremoso de carne suína	Macarrão oriental com frango e legumes	Galinhada	Sopa de carne, macarrão e legumes	Baião de três	Escondidinho de frango
	Segunda-Feira (15)	**Terça-feira (16)**	**Quarta-feira (17)**	**Quinta-feira (18)**	**Sexta-feira (19)**	**Sábado (20)**	**Domingo (21)**
Prato	Galinhada	Arroz colorido com frango	Lasanha à bolonhesa	Arroz Carreteiro	Caldo verde com carne e batata	Macarrão oriental com carne suína e legumes	Caldo de mandioca com carne bovina
	Segunda-Feira (22)	**Terça-feira (23)**	**Quarta-feira (24)**	**Quinta-feira (25)**	**Sexta-feira (26)**	**Sábado (27)**	**Domingo (28)**
Prato	Caldo de feijão, macarrão e carne	Galinhada	Escondidinho de carne suína	Lasanha de frango ao sugo	Baião de três	Caldo de mandioca com carne suína	Arroz cremoso de carne bovina

	Segunda-Feira (29)	**Terça-feira (30)**
Prato	Sopa de frango com macarrão e legumes	Macarrão à bolonhesa

Após a elaboração do cardápio, foram construídas as fichas técnicas das preparações (FTPs). Acentua-se que a FTP é um instrumento que auxilia na preparação dos itens do cardápio, uma vez que contém os ingredientes necessários para cada prato, a quantidade utilizada na receita e o modo de preparo.

Desta feita, encontram-se abaixo todas as FTPs produzidas a partir do **cardápio exemplificativo** elaborado para fins de mensuração do custo com matérias primas da presente contratação, a saber:

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO:

Café da manhã:

Preparação: Café da manhã – Bolo de fubá				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Farinha de trigo especial	kg	1,000	1,000	1
Açúcar cristal	kg	2,500	2,500	1
Ovos	unid	33	33	1,12
Leite pasteurizado	l	2,000	2,000	1
Fermento em pó	kg	0,125	0,125	1
Sal refinado	kg	0,012	0,012	1
Óleo de soja	kg	1,300	1,300	1
Fubá de milho	kg	2,000	2,000	1
Erva doce	kg	0,125	0,125	1
Modo de preparo: Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo. Misture a farinha de trigo e o fubá de milho. Reserve. Em um recipiente, bata os ovos com o açúcar cristal até obter uma mistura clara e fofa. Adicione o óleo de soja e o leite pasteurizado à mistura de ovos e açúcar. Misture bem até ficar homogêneo. Acrescente a erva-doce à mistura líquida e misture. Aos poucos, adicione a mistura de farinha de trigo e fubá à mistura líquida, até que a massa esteja completamente incorporada. Por último, adicione o fermento em pó e misture suavemente até que esteja bem distribuído na massa. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície. Leve ao forno pré-aquecido e asse por				

aproximadamente 35-45 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos. Em seguida, desenforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 51,6 g /55,4%	Proteínas por porção (g/%): 4,63g / 5,1%	Lipídeos por porção (g/%): 15,78g / 39,4%	VET por porção (kcal): 360,4 kcal

Preparação: Café da manhã – Bolo de laranja				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Farinha de trigo especial	kg	4,000	4,000	1
Açúcar cristal	kg	3,000	3,000	1
Ovos	unid	30	30	1,12
Leite pasteurizado	l	2,500	2,500	1
Fermento em pó	kg	0,200	0,200	1
Manteiga com sal	kg	1,500	1,500	1
Laranja pera (suco)	kg	3,000	1,327	2,26
Modo de preparo: Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo. Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento em pó. Reserve. Em outro recipiente, bata a manteiga com o açúcar cristal até obter uma mistura cremosa e clara. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Gradualmente, adicione a mistura de farinha e o leite à mistura de ovos e manteiga, alternando entre os ingredientes secos e o leite, começando e terminando com os ingredientes secos. Misture bem até que a massa esteja homogênea. Adicione o suco de laranja à massa e misture até que esteja bem incorporado. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 35-45 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos. Em seguida, desenforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 61,1 g / 62%	Proteínas por porção (g/%): 6,12 g / 6%	Lipídeos por porção (g/%): 14,24 g / 32 %	VET por porção (kcal): 397 kcal	

Preparação: Café da manhã – Bolo simples				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Farinha de trigo especial	kg	3,200	3,200	1
Açúcar cristal	kg	1,500	1,500	1
Ovos	unid	25	25	1,12
Leite pasteurizado	l	2,000	2,000	1
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1
Manteiga com sal	kg	0,650	0,650	1
Modo de preparo: Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo. Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento em pó. Reserve. Em outro recipiente, bata a manteiga com o açúcar cristal até obter uma mistura cremosa e clara. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Gradualmente, adicione a mistura de farinha à mistura de ovos e manteiga, alternando com o leite, começando e terminando com os ingredientes secos. Misture bem até que a massa esteja homogênea. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos. Em seguida, desenforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 41,74 g/ 65,3%	Proteínas por porção (g/%): 4,84 g / 7,7%	Lipídeos por porção (g/%): 7,49 g / 27%	VET por porção (kcal): 250, 3 kcal	

Preparação: Café da manhã – Café com leite				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Café moído	kg	0,800	0,800	1
Leite pasteurizado	kg	20,000	20,000	1
Açúcar cristal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Preparo do café coado: Ferva a água. A água deve estar quente, mas não fervendo, para evitar queimar o café. A temperatura ideal é entre 90°C e 96°C. Coloque o café moído em um filtro para café coado. Despeje a água quente sobre o café moído, começando pelo centro e movendo-se em círculos em direção às bordas do filtro. Certifique-se de umedecer todo o café uniformemente. Quando a goteira diminuir e o café parar de escorrer, o café coado estará pronto. Preparo do leite: ferva o leite pasteurizado e coloque em recipientes térmicos de armazenamento, a exemplo de garrafas térmicas exclusivas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 300ml	
Carboidratos por porção (g/%): 58,3 g / 50,9%	Proteínas por porção (g/%): 14,25 g / 12,7%	Lipídeos por porção (g/%): 18,2 g / 36,5%	VET por porção (kcal): 150,13 kcal	

Preparação: Café da manhã – Cuscuz com manteiga e ovo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Flocão de milho	kg	4,000	4,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Ovos	Unid	100	100	1,12
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Misture o flocão com o sal. Regue com água aos poucos e deixe hidratar por 10 minutos. Coloque na cuscuzeira sem compactar e deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 10 minutos. Após, baixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Sirva com ovos e manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): 36 g / 28,4%	Proteínas por porção (g/%): 23,9 g / 18,7%	Lipídeos por porção (g/%): 30,3 g / 52,9%	VET por porção (kcal): 152,93 kcal	

Preparação: Café da manhã – Cuscuz com manteiga e queijo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Flocão de milho	kg	4,000	4,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo mussarela	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Misture o flocão com o sal. Regue com água aos poucos e deixe hidratar por 10 minutos. Coloque na cuscuzeira sem compactar, intercalando com o queijo. Deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 10 minutos. Após, baixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Sirva com queijo e manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 14,2 g / 23,6%	Proteínas por porção (g/%): 10 g / 17,2%	Lipídeos por porção (g/%): 15,3 g / 59%	VET por porção (kcal): 179,44 Kcal	

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e ovo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Pão francês 50g	kg	10,000	10,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Ovos	Unid	100	100	1,12
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Comece preparando os ovos: Em uma tigela, quebre os ovos e bata-os com um garfo ou um fouet até que as gemas e as claras estejam bem misturadas. Tempere com sal. Despeje os ovos batidos na frigideira quente com manteiga. Mexa os ovos suavemente com uma espátula, cozinhando até que estejam completamente cozidos, mas ainda úmidos. Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque os ovos cozidos dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): 93,3 g / 59,7%	Proteínas por porção (g/%): 24, 2 g / 15,7%	Lipídeos por porção (g/%): 16,8g / 24,6%	VET por porção (kcal): 410,6 kcal	

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e queijo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Pão francês 50g	kg	10,000	10,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo mussarela	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque as fatias de queijo dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva com manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 81,1 g / 56,3%	Proteínas por porção (g/%): 21,7 g / 15,4%	Lipídeos por porção (g/%): 17,7 g / 28,4 %	VET por porção (kcal): 433,61 kcal	

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e presunto				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Pão francês 50g	kg	10,000	10,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Presunto	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque as fatias de presunto dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva com manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 80,5 g / 65,5%	Proteínas por porção (g/%): 17,94 g / 15%	Lipídeos por porção (g/%): 10,3 g / 19,4%	VET por porção (kcal): 368,38 kcal	

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga, queijo e presunto				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Pão francês 50g	kg	10,000	10,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo mussarela	kg	1,250	1,250	1
Presunto	kg	1,250	1,250	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque as fatias de queijo e presunto dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva com manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 80,5 g / 61,7%	Proteínas por porção (g/%): 19,3 g / 15,1%	Lipídeos por porção (g/%): 13,1 g / 23,2%	VET por porção (kcal): 397,14 kcal	

Preparação: Café da manhã – Frutas fatiadas com casca – melão ou melancia				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**

Melão	kg	15,000	15,000	1 - Servida com casca
Melancia	kg	15,000	15,000	1- Servida com casca
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): Melão - 5,7g/86,3% Melancia - 6,5g/87,2%	Proteínas por porção (g/%): Melão - 0,6 g/10% Melancia - 0,7g/9,7%	Lipídeos por porção (g/%): Melão - 0,1g/3,8% Melancia - 0,1g / 3,1%	VET por porção (kcal): Melão - 24 kcal Melancia - 29 kcal	

Preparação: Café da manhã – Frutas fatiadas sem casca – manga, mamão, abacaxi				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Manga Tommy ou	kg	15,500	10,000	1,55
Mamão Formosa ou	kg	14,700	10,000	1,47
Abacaxi	kg	18,900	10,000	1,89
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): Manga tommy - 12,8g/89,6% Mamão formosa - 11,6g/ 91,1% Abacaxi - 11,6g/88,8%	Proteínas por porção (g/%): Manga tommy - 0,9g/6.9% Mamão formosa - 0,8g /7% Abacaxi - 0,7g/5,7%	Lipídeos por porção (g/%): Manga tommy - 0,2g/3,5% Mamão formosa - 0,1g/2% Abacaxi - 0,3g/5,5%	VET por porção (kcal): Manga tommy - 52 kcal Mamão formosa - 46 kcal Abacaxi - 49 kcal	

Almoço

Preparação: Salada: Cenoura e chicória				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	kg	4,480	3,82	1,17
Chicória	kg	7,020	6,26	1,12
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Misturar bem a cenoura e a chicória picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,1 g / 66,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,1 g / 25,3%	Lipídeos por porção (g/%): 1,2 g / 8,1%	VET por porção (kcal): 16,76 kcal	

Preparação: Salada: Chicória e tomate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Chicória	Kg	3,360	3	1,12
Tomate	Kg	8,750	7	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Misturar bem a chicória e o tomate picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 3,5 g / 63%	Proteínas por porção (g/%): 1,07 g / 27,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,16 g / 9,3%	VET por porção (kcal): 15,5 kcal	

Preparação: Salada: acelga e beterraba				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acelga	Kg	4,620	3	1,54
Beterraba	Kg	11,270	7	1,61
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; ralar a beterraba; Misturar bem a acelga e a beterraba picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 9,16 g / 79,4%	Proteínas por porção (g/%): 1,8 g / 18,4%	Lipídeos por porção (g/%): 0,1 g / 2,2%	VET por porção (kcal): 39,1 kcal	

Preparação: Salada: Acelga e pepino				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acelga	Kg	4,620	3	1,54
Pepino	Kg	8,190	7	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Cortar o pepino em fatias bem finas. Misturar bem a acelga e o pepino picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 2,95 g / 67,3%	Proteínas por porção (g/%): 0,9 g / 26,5%	Lipídeos por porção (g/%): 0,96 g / 6,2%	VET por porção (kcal): 13,90 kcal	

Preparação: Salada : Alface e tomate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Alface lisa/crespa	kg	3,630	3	1,21

Tomate	kg	8,750	7	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Misturar bem o alface e o tomate picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 3,21 g / 60,8%	Proteínas por porção (g/%): 1,1 g / 29,5%	Lipídeos por porção (g/%): 0,15 g / 9,8%	VET por porção (kcal): 14,3 kcal	

Preparação: Alface, tomate e pepino				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Alface lisa/crespa	kg	3,630	3	1,21
Tomate	kg	4,370	3,5	1,25
Pepino	kg	4,970	4,25	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Cortar o pepino em fatias bem finas. Misturar bem o tomate, o alface e o pepino picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 2,82 g / 59,2%	Proteínas por porção (g/%): 0,99 g / 31,3%	Lipídeos por porção (g/%): 0,13 g / 9.6%	VET por porção (kcal): 12,6 kcal	

Preparação: Salada: cenoura e beterraba				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	Kg	5,850	5	1,17
Beterraba	Kg	8,050	5	1,61
Modo de preparo: Selecionar, higienizar as hortaliças; Ralar a cenoura e a beterraba. Misturar bem. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 9,32 g / 80,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,54 g / 16,2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,15 g / 3,6%	VET por porção (kcal): 38 kcal	

Preparação: Salada: cenoura e pepino				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	Kg	5,850	5	1,17
Pepino	Kg	5,850	5	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Cortar o pepino em fatias bem finas. Misturar bem a cenoura ralada e o pepino picado. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,89 g / 75%	Proteínas por porção (g/%): 0,9 g / 18,2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,15 g/ 6,8%	VET por porção (kcal): 20 kcal	

Preparação: Salada: cenoura, beterraba e tomate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	Kg	3,510	3	1,17
Beterraba	Kg	4,830	3	1,61
Tomate	Kg	5	4	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar a cenoura e a beterraba; Misturar bem a cenoura, a beterraba e o tomate picado; Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 7,2 g / 77,1%	Proteínas por porção (g/%): 1,34 g / 18,1%	Lipídeos por porção (g/%): 0,16 g / 4,8%	VET por porção (kcal): 29,6 kcal	

Preparação: Salada: Repolho roxo e tomate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Repolho roxo	Kg	5,400	4	1,35
Tomate	Kg	7,500	6	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar o repolho. Misturar bem o repolho e o tomate picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,24 g / 70%	Proteínas por porção (g/%): 1 g / 23,9%	Lipídeos por porção (g/%): 0,13 g / 6,1%	VET por porção (kcal): 18,6 kcal	

Preparação: Salada: Cenoura e repolho verde				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	Kg	5,850	5	1,17
Repolho verde	kg	6,750	5	1,35
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar a cenoura e o repolho bem fininhos. Misturar bem a cenoura e o repolho ralados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 5,98 g / 75,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,12 g / 18,3%	Lipídeos por porção (g/%): 0,18 g / 6,4%	VET por porção (kcal): 24,5 kcal	

Preparação: Salada: alface, repolho e tomate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Alface lisa/crespa	Kg	3,630	3	1,21
Repolho	Kg	4,050	3	1,35
Tomate	kg	5,00	4	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar o repolho. Misturar bem o repolho, alface e o tomate picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 3,89 g / 60,4%	Proteínas por porção (g/%): 1,36 g / 30,3%	Lipídeos por porção (g/%): 0,19 g / 9,3%	VET por porção (kcal): 17,9 kcal	

Preparação: Salada: Repolho verde, repolho roxo e cenoura				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Repolho verde	Kg	4,050	3,000	1,35
Repolho roxo	Kg	4,050	3,000	1,35
Cenoura	kg	4,680	4,000	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar a cenoura e o repolho bem fininhos. Misturar bem a cenoura e o repolho verde e roxo ralados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 6,1 g / 74,3%	Proteínas por porção (g/%): 12,5 g / 19,4%	Lipídeos por porção (g/%): 0,18 g / 6,4%	VET por porção (kcal): 25,8 kcal	

Preparação: Salada: Repolho verde, repolho roxo e tomate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Repolho verde	Kg	4,050	3,000	1,35
Repolho roxo	Kg	4,050	3,000	1,35
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar o repolho bem fininho. Misturar bem o tomate e o repolho verde e roxo ralados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,62g / 69,1%	Proteínas por porção (g/%): 1.22 g / 23,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,17 g / 7,3%	VET por porção (kcal): 20,6 kcal	

Preparação: Salada de feijão fradinho				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Feijão fradinho	kg	2,625	2,500	1,05
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	2,520	2,000	1,26
Salsa	kg	0,050	0,045	1,1
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Vinagre	l	0,500	0,500	1
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Sal refinado	kg	0,050	0,050	1
Modo de preparo: Cozinhe o feijão fradinho na pressão até ficar macio, mas não desmanchando. Depois de cozido, escorra e deixe esfriar. Enquanto o feijão esfria, prepare os vegetais. Pique a cebola, os tomates e o pimentão verde em cubos pequenos. Reserve. Em uma tigela grande, coloque o feijão fradinho cozido e já frio. Adicione a cebola picada, os tomates picados e o pimentão verde picado à tigela com o feijão. Em seguida, acrescente a salsa picada e a cebolinha verde picada. Separadamente, prepare o molho. Misture o vinagre com o suco de limão e o sal. Despeje o molho sobre os ingredientes e misture tudo. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 18,87 g / 67,9%	Proteínas por porção (g/%): 5,67 g / 25%	Lipídeos por porção (g/%): 0,7 g / 7%	VET por porção (kcal): 90,37 kcal	

Preparação: Salada: Tabule				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Tomate	kg	3,750	3,000	1,25
Pepino	kg	3,510	3,000	1,17
Cebolinha	kg	0,100	0,090	1,11
Limão	kg	0,500	0,221	2,26
Sal refinado	kg	0,050	0,050	1
Hortelã fresca	kg	0,100	0,100	1
Trigo para quibe	kg	1,200	1,200	1
Modo de preparo: Comece preparando o trigo para quibe. Deixe-o de molho por cerca de 20-30 minutos, ou até que ele tenha absorvido toda a água e esteja macio. Após o tempo de molho, escorra o trigo em uma peneira e pressione-o levemente para remover o excesso de água. Pique a cebola, os tomates, o pepino, a cebolinha verde e as folhas de hortelã. Reserve. Adicione a cebola picada ao trigo e misture bem. Acrescente os tomates, o pepino, a cebolinha verde e a hortelã picada à tigela com o trigo. Separadamente, prepare o molho, misturando o suco dos limões com o sal refinado. Despeje o molho sobre os ingredientes e misture bem. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 12,2 g / 79,2%	Proteínas por porção (g/%): 2,24 g / 16,4%	Lipídeos por porção (g/%): 0,27 g /4,4%	VET por porção (kcal): 54,73 kcal

Preparação: Salada: Vinagrete (tomate, pimentão, cebola, azeite e vinagre)				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cebola	kg	9,000	7,500	1,2
Tomate	kg	5,600	4,480	1,25
Pimentão verde	kg	3,150	2,500	1,26
Salsa	kg	0,050	0,045	1,1
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Vinagre	l	0,200	0,200	1
Azeite	l	0,100	0,100	1
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Misturar bem o tomate, a cebola e o pimentão verde e após adicione a salsa picada e a cebolinha verde picada. Prepare o molho misturando o vinagre com o azeite de oliva. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 10 g / 63,3%	Proteínas por porção (g/%): 2 g / 15,5%	Lipídeos por porção (g/%): 1,25 g / 21,2%	VET por porção (kcal): 52,85 kcal	

Preparação: Arroz branco				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,200	0,166	1,2
Sal Refinado	kg	0,100	0,100	1
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1
Modo de preparo: • Selecionar o arroz, lavar e escorrer bem. • Refogar no óleo a cebola picada, o alho e o sal, juntar o arroz. • Acrescentar água suficiente para o cozimento em fogo brando.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 56,5g (81,4%)	Proteínas por porção (g/%): 5,1g (7,4%)	Lipídeos por porção (g/%): 3,5g (11,2%)	VET por porção (kcal): 278 kcal	

Preparação: Feijão preto ou carioca				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Feijão Preto/ carioca	kg	5,250	5,000	1,05
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,200	0,166	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Óleo de soja	L	0,150	0,150	1
Modo de preparo: • Selecionar e lavar bem o feijão. • Deixar de remolho de um dia para o outro. • Colocar para cozinhar. • Refogar no óleo a cebola picada, o alho e o sal, juntar o feijão.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): 20,8g (62,5%)	Proteínas por porção (g/%): 7,3g (21,8%)	Lipídeos por porção (g/%): 2,3g (15,7%)	VET por porção (kcal): 133 kcal	

Preparação: Guarnição - abóbora com quiabo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abóbora cabotia	kg	7,590	6,600	1,15
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Quiabo	kg	3,420	2,803	1,22
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Adicione o quiabo e a abóbora, deixe cozinhar até ficar macio. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 8,0g / 61%	Proteínas por porção (g/%): 1,9g / 14%	Lipídeos por porção (g/%): 1,4g / 25%	VET por porção (kcal): 52 kcal	

Preparação: Guarnição - abobrinha refogada				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abobrinha	kg	12,540	9,428	1,33
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a abobrinha picada e deixe refogar até ficar macio. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,8 g / 55%	Proteínas por porção (g/%): 1,3 g /15%	Lipídeos por porção (g/%): 1,14 g / 30%	VET por porção (kcal): 35 kcal	

Preparação: Guarnição - angú de fubá de milho				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Fubá de milho	kg	5,000	5,000	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, refogue o alho picado no óleo de soja em fogo médio. Em seguida adicione a água e o sal e deixe ferver. Enquanto isso, dissolva o fubá em água e após, despeje, aos poucos, o fubá dissolvido na água que está fervendo. Abaixe o fogo e mexa até engrossar. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 38,74 g / 71,4%	Proteínas por porção (g/%): 4,14g / 7,9 %	Lipídeos por porção (g/%): 4,8 g / 20,7%	VET por porção (kcal): 209,41 kcal	

Preparação: Guarnição - batata doce sauté				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Batata doce	kg	11,410	10,097	1,13
Orégano	kg	0,030	0,030	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00
Modo de preparo: Descascar e cortar a batata doce em rodelas. Cozinhar a batata doce em água, escorrer e reservar. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio-alto. Junte as batatas, sal e orégano, e mexa bem até as batatas dourarem por todos os lados. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 29,2 g / 82,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,86 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 1,74 g / 11,8%	VET por porção (kcal): 132,68 kcal	

Preparação: Guarnição - batata inglesa sauté				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Batata inglesa	kg	10,600	10,000	1,06
Orégano	kg	0,050	0,050	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Descascar e cortar a batata inglesa em rodelas. Cozinhar a batata inglesa em água, escorrer e reservar. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio-alto. Junte as batatas, sal e orégano, e mexa bem até as batatas dourarem por todos os lados. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 17,2g / 68,8%	Proteínas por porção (g/%): 2,2g / 9,2%	Lipídeos por porção (g/%): 2,3g / 22%	VET por porção (kcal): 94,18 kcal	

Preparação: Guarnição - brócolis refogado com cebola e cenoura				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Brócolis	kg	6,870	3,240	2,12
Cebola	kg	1,800	1,500	1,20
Cenoura	kg	6,500	5,555	1,17
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00

Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Cozinhe o brócolis em água com sal até que fique macio. Escorra e reserve. Cozinhe a cenoura, pique e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o brócolis e a cenoura e refogue.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 7,05g / 59%	Proteínas por porção (g/%): 2,22g / 19%	Lipídeos por porção (g/%): 1,2g / 22%	VET por porção (kcal): 48 kcal	

Preparação: Guarnição - cenoura com couve flor				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	kg	7,800	6,666	1,17
Couve flor	kg	8,220	3,702	2,22
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Cozinhe a couve-flor em água com sal até que fique macio. Escorra e reserve. Cozinhe a cenoura, pique e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a couve-flor e a cenoura e refogue.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 7,4g /63%	Proteínas por porção (g/%): 1,7g / 15%	Lipídeos por porção (g/%): 1,2g / 26%	VET por porção (kcal): 47 kcal	

Preparação: Guarnição - chuchu com vagem				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Chuchu	kg	10,710	7,285	1,47
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,050	0,050	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o chuchu e a vagem picados e deixe cozinhar até ficarem macios. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 5,3g / 67,2%	Proteínas por porção (g/%): 1,2g / 15,4%	Lipídeos por porção (g/%): 0,6g / 17,4%	VET por porção (kcal): 31 kcal	

Preparação: Guarnição - chuchu refogado com cheiro verde				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Chuchu	kg	15,300	10,408	1,47
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o chuchu picado e deixe cozinhar até ficar macio. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 5,0 g / 60,2%	Proteínas por porção (g/%): 1g / 10,9%	Lipídeos por porção (g/%): 1,1g / 28,9%	VET por porção (kcal): 33 kcal	

Preparação: Guarnição - farofa crocante				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Farinha de mandioca crua	kg	3,000	3,000	1,00
Cenoura	kg	1,950	1,666	1,17
Cebola	kg	0,300	0,250	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Batata palha	kg	1,000	1,000	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, refogue o alho e a cebola picados na manteiga até que fiquem dourados. Acrescente o sal e a cenoura ralada e refogue. Em seguida adicione a farinha de mandioca e a batata palha e misture bem. Sirva conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	

29,7g / 68,1%	0,97g / 2,3%	5,48g / 29,6%	166,8 kcal

Preparação: Guarnição - farofa de couve				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Farinha de mandioca crua	kg	3,500	3,500	1,00
Couve manteiga	kg	3,550	3,034	1,17
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a manteiga, o sal e a couve picada e refogue. Em seguida adicione a farinha de mandioca e misture bem. Sirva conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 34,27g / 71,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,73g / 3,8%	Lipídeos por porção (g/%): 5g / 24,8%	VET por porção (kcal): 181,61 kcal	

Preparação: Guarnição - inhame cozido com açafrão				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Inhame	kg	13,720	9,800	1,40
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Açafrão	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o inhame, o sal e o açafrão e mexa bem, até secar a baba do inhame. Acrescente a água, tampe a panela e deixe cozinhar, até que o inhame fique macio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 20,5g / 67,5%	Proteínas por porção (g/%): 2,4g / 8,1%	Lipídeos por porção (g/%): 3,14g / 24,4%	VET por porção (kcal): 116 kcal	

Preparação: Guarnição - jardineira de legumes (Chuchu, cenoura e batata)				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	kg	4,550	3,888	1,17
Batata	kg	3,710	3,500	1,06
Chuchu	kg	4,590	3,122	1,47
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00
Modo de preparo: Cozinhe os legumes cortados em pedaços pequenos com sal e água até ficarem macios. Escorra e reserve. Em uma panela aqueça a manteiga, acrescente os legumes e misture bem. Servir conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 9,3g / 64%	Proteínas por porção (g/%): 1,3 g / 9,2%	Lipídeos por porção (g/%): 1,7g /26,7%	VET por porção (kcal): 58 kcal	

Preparação: Guarnição - macarrão ao alho e óleo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Macarrão sêmola espaguete	kg	4,000	4,000	1,00
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,500	0,500	1,00
Modo de preparo: Ferva água com um pouco de sal e óleo; Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinhar por alguns minutos; Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o alho picado, e refogue até que fique dourado. Adicione o sal e o macarrão cozido e misture bem. Servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100 g	
Carboidratos por porção (g/%): 29,27g / 62,7%	Proteínas por porção (g/%): 5,5 g / 11,8%	Lipídeos por porção (g/%): 5,28g / 25,5%	VET por porção (kcal): 186,4 kcal	

Preparação: Guarnição - macarrão ao molho vermelho				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Macarrão sêmola espaguete	kg	3,500	3,500	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,00
Tomate	kg	1,250	1,000	1,25

Manjericão fresco	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0300	0,300	1,00
Modo de preparo: Ferva água com um pouco de sal e óleo; Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinhar por alguns minutos; Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente sal, tomate picado, extrato de tomate e o macarrão cozido e misture bem. Finalize com manjericão fresco.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 26,92 g / 68,2%	Proteínas por porção (g/%): 5,1g / 13,1%	Lipídeos por porção (g/%): 3,27g / 18,8%	VET por porção (kcal): 156,7 kcal	

Preparação: Guarnição - mandioca cozida				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Mandioca descascada	kg	9,500	9,500	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Coloque a mandioca em pedaços na panela de pressão e cubra com água. Acrescente sal, tampe a panela e cozinhe até ficar macia. Escorra a mandioca e finalize com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100 g	
Carboidratos por porção (g/%): 28,36 g / 96%	Proteínas por porção (g/%): 0,63g / 2,2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,23g / 1,8%	VET por porção (kcal): 114,3 kcal	

Preparação: Guarnição - polenta				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Flocão de milho	kg	5,000	5,000	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, refogue o alho picado no óleo de soja em fogo médio. Em seguida adicione a água e o sal e deixe ferver. Acrescente, aos poucos, o flocão de milho na água que está fervendo, mexendo sem parar até engrossar. Abaixe o fogo e deixe cozinhar. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 11,62g / 73,7%	Proteínas por porção (g/%): 1,89g / 12,7%	Lipídeos por porção (g/%): 0,9g /13,6%	VET por porção (kcal): 59,6 kcal	

Preparação: Guarnição - purê de batata				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Batata inglesa	kg	10,000	9,433	1,06
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,450	0,450	1,00
Modo de preparo: Cozinhe a batata em água sem sal até amolecer; Escorra, descasque e liquidifique a batata até ficar uma mistura pastosa. Reservar; Refogue o alho e a cebola na manteiga. Adicione a batata liquidificada e o sal. Servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 14,5g / 58,7%	Proteínas por porção (g/%): 1,8g / 7,5%	Lipídeos por porção (g/%): 3,7g / 33,8%	VET por porção (kcal): 99 kcal	

Preparação: Guarnição - quibebe de abóbora				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abóbora cabotiá	kg	10,840	9,426	1,15
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a abóbora picada e o sal e deixe cozinhar até ficar macia. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 8,5g / 62%	Proteínas por porção (g/%): 1,8g / 13%	Lipídeos por porção (g/%): 1,5g / 25%	VET por porção (kcal): 55 kcal	

Preparação: Guarnição - Ratatouille				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Berinjela	kg	4,040	3,884	1,04

Cebola	kg	1,200	1,000	1,20
Abobrinha	kg	4,390	3,300	1,33
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00

Modo de preparo: Corte a berinjela, a abobrinha e os tomates em rodelas finas. Descasque a cebola e corte-a em rodelas finas. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o alho picado e deixe dourar levemente. Na mesma frigideira, adicione as rodelas de cebola e refogue por alguns minutos até que fiquem macias. Em seguida, adicione as rodelas de berinjela e abobrinha. Adicione o sal e refogue até que os vegetais fiquem macios. Por fim, adicione as rodelas de tomate e continue cozinhando por mais alguns minutos, até que todos os vegetais estejam macios.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 4,85g / 56%	Proteínas por porção (g/%): 1,3g /15%	Lipídeos por porção (g/%): 1,12g /29%	VET por porção (kcal): 35 kcal

Preparação: Guarnição - seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Brócolis	kg	7,850	3,702	2,12
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Milho verde	kg	2,000	2,000	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00

Modo de preparo: Cozinhe o brócolis em água com sal até que fique macio. Escorra e reserve. Cozinhe a cenoura, pique e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o brócolis e a cenoura e o milho verde e refogue.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 8,52g / 57%	Proteínas por porção (g/%): 2,64g / 18%	Lipídeos por porção (g/%): 1,64 g / 25%	VET por porção (kcal): 60 kcal

Preparação: Carne bovina ao molho escuro

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém com osso	kg	28,540	25,711	1,11
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Molho inglês	L	1,000	1,000	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente o molho inglês e a água. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,46 g / 3%	Proteínas por porção (g/%): 25,1g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,3 g / 47%	VET por porção (kcal): 205,7 kcal

Preparação: Carne bovina em cubos

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	19,000	17,117	1,11
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione o colorau e cozinhe por alguns minutos, adicionando um pouco de água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um pouco de caldo. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção (g/%): 25,1g / 51%	Lipídeos por porção (g/%): 10,3g / 48%	VET por porção (kcal): 201,5 kcal

Preparação: Carne chinesa

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção

Coxão mole	kg	19,000	17,272	1,10
Cebola	kg	1,200	1,000	1,20
Brócolis	kg	9,800	4,622	2,12
Repolho roxo	kg	4,170	3,088	1,35
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Shoyu	L	0,500	0,500	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione todos os vegetais e o shoyu e cozinhe por mais alguns minutos, adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e os vegetais cozidos.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 220 g
Carboidratos por porção (g/%): 5,2g / 7%	Proteínas por porção (g/%): 41,3g / 53%	Lipídeos por porção (g/%): 13,9g / 40%	VET por porção (kcal): 311 kcal

Preparação: Carne moída				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acém sem osso moído	kg	17,140	17,140	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

M**odo de preparo:** Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção g/%): 23,4g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,14g / 49%	VET por porção (kcal): 192,6 kcal

Preparação: Carne moída com cheiro verde				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acém sem osso moído	kg	17,140	17,140	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,100	0,090	1,10
Cebolinha	kg	0,100	0,090	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção (g/%): 23,4g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,14g / 49%	VET por porção (kcal): 192,6 kcal

Preparação: Carne suína ao molho vinagrete				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Pernil suíno s/osso	kg	18,850	17,136	1,10
Pimentão verde	kg	0,630	0,500	1,26
Cebola	kg	1,700	1,416	1,20
Tomate	kg	1,870	1,496	1,25
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Vinagre branco	L	0,100	0,100	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos, tempere e reserve. Em um recipiente separado junte a cebola, tomate, pimentão, limão e vinagre e deixe marinar por alguns minutos. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne e refogue até que esteja totalmente cozida e dourada. Adicione os vegetais marinados e cozinhe por 30 minutos, adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 2,4g / 3%	Proteínas por porção (g/%): 39,12g / 46%	Lipídeos por porção (g/%): 19,6g / 51%	VET por porção (kcal): 352 Kcal

Preparação: Carne suína assada com molho barbecue				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Costelinha suína	kg	20,000	20,000	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Açúcar cristal	kg	1,200	1,200	1,00
Vinagre branco	L	2,000	2,000	1,00
Páprica defumada	kg	0,100	0,100	1,00
Extrato de tomate	kg	2,000	2,000	1,00
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,050	0,050	1,00
Shoyu	L	0,250	0,250	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em fatias, tempere e reserve. Em uma panela prepare o molho barbecue: coloque o açúcar e a água e leve ao fogo baixo para o açúcar derreter e caramelizar. Em seguida coloque o alho amassado e deixe cozinhar mais 1 a 2 minutos. Coloque o extrato de tomate, páprica, limão, vinagre, sal e shoyu. Mexa a mistura vez por outra para evitar que queime. Aumente o fogo e deixe engrossar Em seguida, prepare a carne suína: em um recipiente, espalhe o molho barbecue por toda a carne. Espere alguns minutos para pegar sabor. Leve para assar em forno a 180º por 30 minutos.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 19,24 g / 11,6%	Proteínas por porção (g/%): 36,95 g / 24,5%	Lipídeos por porção (g/%): 42,8 g / 63,9%	VET por porção (kcal): 603,3 kcal	

Preparação: Cozidão de carne bovina				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acém sem osso	kg	19,000	17,117	1,11
Batata inglesa	kg	3,770	3,556	1,06
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Abóbora cabotiá	kg	3,250	2,826	1,15
Cebola	kg	0,600	0,500	1,20
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione todos os legumes, sal, água e cozinhe por mais um tempo até a carne ficar macia e os legumes cozidos e firmes. Desligue o fogo e salpique a salsa e cebolinha picados por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 220g	
Carboidratos por porção (g/%): 13,86 g / 16,5%	Proteínas por porção (g/%): 34,97 g / 46,2%	Lipídeos por porção (g/%): 12,58 g / 37,4%	VET por porção (kcal): 302,9 kcal	

Preparação: Costela bovina ao molho				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Costela bovina	kg	32,400	30,000	1,08
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,00
Tomate	kg	1,000	0,800	1,25
Cebola	kg	0,600	0,500	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Tempere a costela com alho, cebola e alho. Em uma panela larga aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho picados. Em seguida, refogue a carne até dourar. Adicione água, o extrato de tomate e o tomate e deixe cozinhar por mais tempo até que a carne fique cozida e macia.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,74 g / 1,9%	Proteínas por porção (g/%): 50,49 g / 18,2%	Lipídeos por porção (g/%): 98,44 g / 79,9%	VET por porção (kcal): 1.087,92 kcal	

Preparação: Cubos de carne suína ao molho de abacaxi				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Pernil suíno s/osso	kg	18,850	17,136	1,10
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Alecrim desidratado	kg	0,050	0,050	1,0
Abacaxi	kg	3,000	1,587	1,89
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,0

Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Shoyu	L	0,250	0,250	1,0
Açúcar	kg	0,200	0,200	1,0

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere com suco de limão, alecrim e sal. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione água aos poucos, conforme o líquido for secando e, em seguida, o shoyu. Deixe a carne cozinhar até ficar bem macia. Por último, acrescente o abacaxi picado e mexa delicadamente.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 5,61 g / 7,5%	Proteínas por porção (g/%): 38,25 g / 38,3%	Lipídeos por porção (g/%): 24,1 g / 54,2%	VET por porção (kcal): 399,72 kcal

Preparação: Cubos de Frango ao molho pizzaiolo

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Tomate	kg	1,300	1,040	1,25
Manjericão desidratado	Kg	0,010	0,010	1,0
Orégano	kg	0,050	0,050	1,0
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Extrato de tomate	Kg	0,500	0,500	1,0

Modo de preparo: Corte o peito de frango em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de filé e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione o tomate, manjericão e orégano e cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até o frango cozinhar e ficar macio.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 2 g / 3,6%	Proteínas por porção (g/%): 31,91 g / 67,6%	Lipídeos por porção (g/%): 6,1 g / 28,9%	VET por porção (kcal): 188, 94 kcal

Preparação: Dobradinha

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Linguiça calabresa	kg	3,370	3,370	1,0
Bucho bovino	Kg	17,890	16,263	1,1
Cenoura	Kg	3,510	3,000	1,17
Feijão Branco	kg	3,370	3,12	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1,0
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0

Modo de preparo: Preparo do feijão: Deixe o feijão de molho, de véspera. Cozinhe o feijão na água com 1 cabeça de alho inteira sem descascar, até amolecer, sem desmanchar (cerca de 20 minutos) e reserve. Preparo da carne: Retire toda a gordura do bucho e corte em tiras. Coloque dentro de um recipiente e lave várias vezes em água corrente. Em seguida, escalde o bucho em água quente pelo menos 3 vezes. Em uma panela de pressão, coloque o bucho, a cebola e a cenoura para cozinhar até o bucho ficar macio. Em outra panela, coloque água para ferver e cozinhe a linguiça calabresa por alguns minutos, desprezando a água do cozimento depois. Por fim, escorra o bucho e a cenoura, junte o feijão e a linguiça e aqueça tudo junto, mexendo delicadamente para não desmanchar os feijões.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 270g
Carboidratos por porção (g/%): 23,28 g / 21,3%	Proteínas por porção (g/%): 46,58 g / 40,9%	Lipídeos por porção (g/%): 19,13 g / 37,8%	VET por porção (kcal): 455,48 kcal

Preparação: Feijoada

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Feijão	kg	2,830	2,695	1,05
Paleta suína	kg	14,850	13,500	1,1
Linguiça calabresa	Kg	2,210	2,210	1,0
Pé de porco	Kg	2,960	2,960	1,0
Costelinha suína	Kg	3,000	3,000	1,0
Orelha suína salgada	kg	1,125	1,125	1,0
Louro	kg	0,030	0,030	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,0
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08

Modo de preparo: Preparo do feijão: Deixe o feijão de molho por 12 horas. Em seguida, coloque o feijão para cozinhar em bastante água com as folhas de louro. Preparo das carnes: Lave bem as carnes salgadas, corte em pedaços e deixe de molho em água por 12 horas, trocando a água pelo menos duas vezes. Em uma panela à parte, cozinhe por ½ hora as carnes salgadas, escorra a água e reserve. Preparo da feijoada: Quando o feijão estiver começando a amolecer, coloque as carnes, a lingüiça e deixe ferver em fogo brando até estar tudo bem cozido (leva algum tempo: de 2 a 3

horas). Em uma panela à parte, esquente o óleo e refogue a cebola e o alho picado. Coloque uma concha do feijão, amasse bem e deixe ferver e despeje na feijoada. Deixe ferver por mais 30 minutos.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 270g
Carboidratos por porção (g/%): 25,15 g / 13,8%	Proteínas por porção (g/%): 47,84 g / 29,8%	Lipídeos por porção (g/%): 40,3 g / 56,4%	VET por porção (kcal): 644,08 kcal

Preparação: Frango à moda caipira				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Tomate	kg	0,600	0,480	1,25
Quiabo	kg	1,000	0,819	1,22

Modo de preparo: Tempere as coxas e sobrecoxas. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os pedaços de frango e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione água até cobrir todos os pedaços e cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até o frango ficar cozido e formar um caldo. Enquanto isso, prepare o quiabo à parte: pique no tamanho de 3 a 4 cm e cozinhe em panela separada com uma pitada de sal. Após o cozimento, escorra a água e adicione-o à panela do frango. Junte o tomate e deixe cozinhar por mais alguns minutos, mexendo com cuidado para não desmanchar o quiabo. Retire do fogo e salpique a salsa e a cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,78 g / 1,1%	Proteínas por porção (g/%): 44,78 g / 46,9%	Lipídeos por porção (g/%): 22 g / 52%	VET por porção (kcal): 384,24 kcal

Preparação: Frango assado				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Colorau	kg	0,050	0,050	1,0

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180ºC). Em um recipiente, prepare uma mistura para temperar os pedaços de frango, colocando um pouco de água, a cebola picadinha, o alho amassado, o sal e o colorau. Em um recipiente, regue o frango com a mistura dos temperos, deixando um pouco de caldo no fundo do recipiente. Deixe marinar por alguns minutos, preferencialmente, dentro da geladeira. Regue uma assadeira com um fio de óleo, coloque os pedaços de frango e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos. De vez em quando, regue o frango com o caldo da assadeira e vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando. Assim que o frango dourar, desligue o fogo, tendo o cuidado para deixar sobrar um pouco do caldo. Por último, sirva o frango com o caldo por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,4 g / 0,9%	Proteínas por porção (g/%): 44,6 g / 46,9%	Lipídeos por porção (g/%): 22 g / 52,2%	VET por porção (kcal): 382 kcal

Preparação: Frango assado ao molho de açafrão				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Açafrão	kg	0,050	0,050	1,0

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180ºC). Em um recipiente, prepare uma mistura para temperar os pedaços de frango, colocando um pouco de água, a cebola picadinha, o alho amassado, o sal e o açafrão. Em um recipiente, regue o frango com a mistura dos temperos, deixando um pouco de caldo no fundo do recipiente. Deixe marinar por alguns minutos, preferencialmente, na geladeira. Regue uma assadeira com um fio de óleo, coloque os pedaços de frango e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos. De vez em quando, regue o frango com o caldo da assadeira e vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando. Assim que o frango dourar, desligue o fogo, tendo o cuidado para deixar sobrar um pouco do caldo. Por último, sirva o frango com o caldo por cima e salpique salsa e cebolinha picados por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,06 g / 0,6%	Proteínas por porção (g/%): 44,59 g / 47,1%	Lipídeos por porção (g/%): 22,02 g / 52,3%	VET por porção (kcal): 381 kcal

Preparação: Frango assado ao molho vermelho				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,0
Tomate	Kg	1,500	1,200	1,25
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1,0

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180ºC). Em um recipiente, prepare uma mistura para temperar os pedaços de frango, colocando um pouco de água, a cebola picadinha, o alho amassado, o sal e o colorau. Em um recipiente, regue o frango com a mistura dos temperos, deixando um pouco de caldo no fundo do recipiente. Deixe marinar por alguns minutos, preferencialmente, na geladeira. Em seguida, adicione os tomates e o extrato de tomate e misture tudo. Regue uma assadeira com um fio de óleo, coloque os pedaços de frango e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos. De vez em quando, regue o frango com o caldo da assadeira e vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando. Assim que dourar, desligue o fogo, tendo o cuidado para deixar sobrar um pouco do caldo. Por último, sirva o frango com o caldo por cima e salpique cebolinha picada por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 2,55 g / 1,9%	Proteínas por porção (g/%): 44,86 g / 46,5%	Lipídeos por porção (g/%): 22,1 g / 51,5%	VET por porção (kcal): 388,54 kcal

Preparação: Frango xadrez (pimentão, cebola, cenoura, repolho e shoyo)

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Repolho	kg	2,780	2,059	1,35
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cenoura	kg	6,500	5,555	1,17
Shoyu	L	0,250	0,250	1,00

Modo de preparo: Corte o peito de frango em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione todos os vegetais e o shoyu e cozinhe por mais alguns minutos, adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e os vegetais cozidos.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 220g
Carboidratos por porção (g/%): 8,36 g / 9,3%	Proteínas por porção (g/%): 27,69 g / 41,7%	Lipídeos por porção (g/%): 14,46 g / 49%	VET por porção (kcal): 265,67 kcal

Preparação: Iscas de fígado acebolada

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Fígado bovino	kg	17,140	17,140	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	2,000	1,666	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0

Modo de preparo: Corte o fígado em tiras e tempere. Aqueça o óleo em uma frigideira, refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte o fígado e refogue. Acrescente as cebolas e cozinhe até que tudo esteja dourado.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 3,66 g / 8,2%	Proteínas por porção (g/%): 35,83 g / 51,8%	Lipídeos por porção (g/%): 12,27 g / 40%	VET por porção (kcal): 276,45 kcal

Preparação: Iscas de frango grelhado com cebola

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	17,910	17,910	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	2,000	1,666	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0

Modo de preparo: Corte o peito de frango em tiras e tempere. Aqueça o óleo em uma frigideira, refogue o alho picado. Adicione a cebola cortada em pedaços maiores e refogue até ficar transparente. Junte as tiras de frango e refogue até dourar por todos os lados.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,77 g / 2,8%	Proteínas por porção (g/%): 37,96 g / 69,8%	Lipídeos por porção (g/%): 6,61 g / 27,3%	VET por porção (kcal): 217,46 kcal

Preparação: Moqueca de peixe (postas)

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Mapará em postas	kg	23,300	23,300	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08

Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Sal refinado	Kg	0,230	0,230	1,0
Tomate	Kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão	Kg	2,000	1,587	1,26
Leite de coco	l	1,000	1,000	1,0

Modo de preparo: Tempere o peixe e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue rapidamente o pimentão em tiras, a cebola em rodelas, o tomate em rodelas e o alho amassado. Coloque as postas de peixe e refogue delicadamente. Adicione o leite de coco e deixe cozinhar por 15 minutos.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 140g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 2,84 g / 2,6%	Proteínas por porção (g/%): 42,62 g / 55,3%	Lipídeos por porção (g/%): 14,42 g / 42,1%	VET por porção (kcal): 308,13 kcal

Preparação: Escondidinho de carne moída

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Batata inglesa	kg	10,000	9,433	1,06
Manteiga	kg	0,500	0,500	1,0

Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para a carne moída: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne moída à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere a carne moída com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione a carne moída temperada sobre o purê de batata. Por cima da carne moída, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g
Carboidratos por porção (g/%): 18,34 g / 20,8%	Proteínas por porção (g/%): 32 g / 38,3%	Lipídeos por porção (g/%): 15,18 g / 40,9%	VET por porção (kcal): 334,22 kcal

Preparação: Carne moída com milho

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Milho verde lata	kg	2,000	2,000	1,0

Modo de preparo: Tempere a carne moída e reserve. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne moída e refogue até que fique dourada. Acrescente o milho e a água até cobrir a carne. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 7,1g / 10,1%	Proteínas por porção (g/%): 30,65 g / 48,1%	Lipídeos por porção (g/%): 11,8g / 41,8%	VET por porção (kcal): 255 kcal

Preparação: Silveirinha de carne moída

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Milho verde lata	kg	1,500	1,500	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Cenoura	kg	1,950	1,666	1,17

Modo de preparo: Tempere a carne moída e reserve. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne moída e refogue até que fique dourada. Acrescente o milho, a cenoura e água até cobrir toda a preparação. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne e os vegetais ficarem cozidos. Retire do fogo e salpique a salsa e a cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 7,31 g/10,2%	Proteínas por porção (g/%): 30,7g/48,2%	Lipídeos por porção (g/%): 11,7g/41,5%	VET por porção (kcal): 254,93 kcal

Preparação: Omelete de forno

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Ovos	und	240,00	240,00	1,0
Óleo de soja	L	0,150	0,150	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Coloque os ovos em uma tigela e bata bastante com a ajuda de um garfo ou batedor. Tempere com sal. Adicione a cebola, a salsa e a cebolinha. Em uma forma untada, coloque a omelete e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por 30 minutos;				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 3 g / 5,5%	Proteínas por porção (g/%): 28,16 g / 54,1%	Lipídeos por porção (g/%): 9,36 g / 40,5%	VET por porção (kcal): 208,32 kcal	

Preparação: Ovos mexidos				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Ovos	und	240,00	240,00	1,0
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Modo de preparo: Coloque o óleo em uma frigideira e adicione os ovos. Quebre as gemas sem mexer os ovos. Só depois desse passo, leve a frigideira ao fogo baixo. A clara vai cozinhar primeiro que a gema. Quando a gema começar a ficar cozida, mexa vigorosamente para misturar tudo. Não frite demais, para evitar que o mexido fique seco.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2,37 g / 4,1%	Proteínas por porção (g/%): 28 g / 51,2%	Lipídeos por porção (g/%): 10,85 g / 44,7%	VET por porção (kcal): 218,74 kcal	

Preparação: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Ovos	und	200,00	200,00	1,0
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Cenoura	kg	1,300	1,111	1,17
Modo de preparo: Em uma panela em fogo alto, aqueça o óleo e refogue a cebola em rodelas. Acrescente o alho amassado e refogue por alguns segundos. Coloque os tomates em cubos e sem sementes. Misture tudo. Em um recipiente separado, bata os ovos. Quebre as gemas sem mexer os ovos e adicione o sal. Coloque os ovos na panela e mexa vigorosamente para misturar tudo. Não frite demais, para evitar que o mexido fique seco.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,34 g / 7,7%	Proteínas por porção (g/%): 23,84g / 48,4%	Lipídeos por porção (g/%): 9,6 g / 43,9%	VET por porção (kcal): 196,97 kcal	

Preparação: Quibe de forno				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Trigo para quibe	kg	3,200	3,200	1,0
Hortelã fresca	kg	0,050	0,050	1,0
Modo de preparo: Preparo do trigo: Coloque o trigo de molho na água quente por 1 hora para hidratar. Após, escorra a água, sem apertar o trigo. Preparo da carne: Tempere a carne moída usando cebola, alho, salsa, cebolinha e hortelã. Por último, misture o trigo com a carne e amasse bem. Unte uma assadeira com óleo e espalhe o quibe formando uma camada de uns 2,5 cm. Regue com óleo e leve ao forno médio, preaquecido, até assar e dourar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 27,5 g / 29,5%	Proteínas por porção (g/%): 34,13 g / 39,6%	Lipídeos por porção (g/%): 11,86 g / 30,9%	VET por porção (kcal): 345,19 kcal	

Preparação: Torta de carne moída				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1,0
Manteiga	kg	2,000	2,000	1,0
Farinha	kg	4,000	4,000	1,0
Ovos	und	16	16	1,0

Modo de preparo: Preparo do recheio: tempere a carne moída. Em uma panela, refogue a cebola picada e depois o alho. Adicione a carne moída e refogue até ficar dourada. Reserve. Preparo da massa: Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, óleo, farinha, sal e o fermento. Despeje metade da massa em forma untada e enfarinhada. Coloque o recheio de carne moída. Por cima, adicione o restante da massa. Leve ao forno para assar em fogo brando até dourar.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g
Carboidratos por porção (g/%): 34 g / 26,1%	Proteínas por porção (g/%): 35,16 g / 27%	Lipídeos por porção (g/%): 27,1 g / 46,9%	VET por porção (kcal): 520,38 kcal

Preparação: Torta de frango

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,780	15,780	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1,0
Manteiga	kg	2,000	2,000	1,0
Farinha	kg	4,000	4,000	1,0
Ovos	und	16	16	1,0

Modo de preparo: Preparo do recheio: tempere o frango desfiado. Em uma panela, refogue a cebola picada e depois o alho. Adicione o frango e refogue até ficar dourado. Reserve. Preparo da massa: Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, óleo, farinha, sal e o fermento. Despeje metade da massa em forma untada e enfarinhada. Coloque o recheio de frango. Por cima, adicione o restante da massa. Leve ao forno para assar em fogo brando até dourar.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g
Carboidratos por porção (g/%): 31,9 g / 26,7%	Proteínas por porção (g/%): 38,34 g / 32,1 %	Lipídeos por porção (g/%): 21,84 g / 41,2%	VET por porção (kcal): 477,52 kcal

Preparação: Peito de frango em cubos ao molho de ervas

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Limão	kg	0,200	0,088	2,26==
Orégano	kg	0,050	0,050	1,0
Alecrim desidratado	kg	0,010	0,010	1,0
Manjericão desidratado	kg	0,010	0,010	1,0

Modo de preparo: Corte o peito de frango em cubos e tempere com sal e limão. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de filé e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione o orégano, alecrim e manjericão e cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até o frango cozinhar e ficar macio, deixando sobrar um caldo.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,18 g / 2,1%	Proteínas por porção (g/%): 31,71 g / 68,5%	Lipídeos por porção (g/%): 6 g / 29,4%	VET por porção (kcal): 185,15 kcal

Preparação: Peixe assado (filé) ao molho de ervas

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Filé de tilápia	kg	20,000	20,000	1,00
Óleo de soja	L	0,200	0,200	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,200	0,200	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alecrim desidratado	kg	0,030	0,030	1,0
Manjericão desidratado	kg	0,050	0,050	1,0

Modo de preparo: Tempere os filés de tilápia com sal e alho picadinho. Deixe descansar por 1 hora. Em um recipiente, misture as ervas desidratadas com um pouquinho de água. Coloque os filés em uma assadeira untada com óleo e cubra com o molho de ervas e um pouquinho de óleo. Leve para assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e salpique a cebolinha e salsinha por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,46 g / 2%	Proteínas por porção (g/%): 36,41 g / 69%	Lipídeos por porção (g/%): 6,79g / 29%	VET por porção (kcal): 211 kcal

Preparação: Peixe assado (filé) ao molho de tomate e pimentão				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Filé de tilápia	kg	20,000	20,000	1,00
Óleo de soja	L	0,200	0,200	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,200	0,200	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Pimentão	kg	1,000	0,793	1,26
Tomate	kg	1,300	1,040	1,25
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,0
Modo de preparo: Tempere os filés de tilápia. Deixe descansar por 1 hora. Em uma panela refogue a cebola picada, os tomates e os pimentões. Em seguida, coloque o extrato de tomate. Cozinhe a mistura por 10 minutos. Coloque os filés de peixe em uma assadeira untada com óleo e adicione a mistura por cima. Leve para assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e salpique a cebolinha e a salsinha por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2,07 g / 3,2%	Proteínas por porção (g/%): 36,66 g / 68,7%	Lipídeos por porção (g/%): 6,66 g / 28 %	VET por porção (kcal): 213,39 kcal	

Preparação: Strogonoff de frango				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Creme de leite	kg	1,500	1,500	1,0
Extrato de tomate	kg	1,500	1,500	1,0
Modo de preparo: Corte o frango em tiras finas e tempere. Em uma panela , coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte o frango e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente extrato de tomate. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo encorpado. Abaixe o fogo, adicione o creme de leite e misture até a completa dissolução. Retire do fogo antes de ferver.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 3,26 g / 5,2%	Proteínas por porção (g/%): 32,33 g / 56,8%	Lipídeos por porção (g/%): 9,6 g / 38%	VET por porção (kcal): 227,63 kcal	

Preparação: Strogonoff de carne				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Coxão mole	kg	18,850	17,136	1,1
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Creme de leite	kg	1,500	1,500	1,0
Extrato de tomate	kg	1,500	1,500	1,0
Modo de preparo: Corte a carne em tiras finas e tempere. Em uma panela, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente extrato de tomate. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo encorpado. Abaixe o fogo, adicione o creme de leite e misture até a completa dissolução. Retire do fogo antes de ferver.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 3,27 g / 6%	Proteínas por porção (g/%): 37,15 g / 40,8%	Lipídeos por porção (g/%): 21,51 g / 53,2%	VET por porção (kcal): 364,23 kcal	

Preparação: Arroz doce				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Arroz agulhinha tipo 1	kg	1,400	1,400	1
Açúcar cristal	kg	1,000	1,000	1
Canela em casca	kg	0,025	0,025	1
Leite condensado	kg	0,600	0,600	1
Leite	l	0,600	0,600	1
Modo de preparo: Cozinhe o arroz em fogo alto. Assim que ferver, abaixe o fogo e tampe a panela. Após a água secar, adicione o leite e o açúcar. Mexa bem, aumente o fogo e deixe ferver. Após a fervura, abaixe o fogo, mantenha a panela destampada e, de vez em quando, mexa para evitar pregar no fundo da panela. Adicione a canela e assim que a calda engrossar, desligue o fogo.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	

25,12 g / 88,3%	1,6 g / 5,6%	0,75 g / 6%	113,51 Kcal

Preparação: Doce de abóbora				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abóbora	kg	5,420	4,713	1,15
Açúcar cristal	kg	1,350	1,350	1
Canela em casca	kg	0,008	0,008	1
Modo de preparo: Em uma panela, coloque a abóbora, o açúcar e a canela. Cozinhe em fogo brando, mantendo a panela tampada. Mexa sempre e amasse com uma colher de pau até a abóbora desmanchar. Quando ela estiver bem cozida, adicione a canela e desligue o fogo. O doce não pode ficar seco, tem que ficar molhadinho.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 15,92 g / 95,6%	Proteínas por porção (g/%): 0,5 g / 3,2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,9 g / 1,2%	VET por porção (kcal): 62,34 kcal	

Preparação: Doce de banana				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Banana	kg	8,000	5,290	1,51
Açúcar cristal	kg	2,000	2,000	1
Cravo da Índia	kg	0,010	0,010	1
Modo de preparo: Descasque e corte as bananas em rodelas. Coloque o açúcar em uma panela e espere formar uma calda (caramelo). Adicione um pouco de água e o cravo e mexa tudo até levantar fervura. Em seguida, coloque as bananas e mexa até elas ficarem cobertas. Abaixe o fogo e deixe cozinhar em fogo médio até que as bananas fiquem na cor de caramelo.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 34,16 g / 97,2%	Proteínas por porção (g/%): 0,7 g / 2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,1 g / 0,8%	VET por porção (kcal): 135,38 kcal	

Preparação: Doce de batata doce com coco				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Batata doce	kg	6,250	5,530	1,13
Açúcar cristal	kg	2,375	2,375	1
Coco ralado sem açúcar	kg	0,400	0,400	1
Modo de preparo: Em uma panela, coloque as batatas para cozinhar em água até que fiquem bem macias. Escorra a água e amasse-as com um garfo ou espremedor. Reserve. Em outra panela, coloque a água e o açúcar para ferver até formar uma calda espessa. Adicione o coco ralado e a batata doce amassada. Mexa até desgrudar do fundo da panela (+/- 10 minutos).				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 24,71 g / 79,4%	Proteínas por porção (g/%): 0,3 g / 0,9%	Lipídeos por porção (g/%): 2,6 g / 19,6%	VET por porção (kcal): 118,38 kcal	

Preparação: Flan de chocolate				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Leite pasteurizado	l	3,125	3,125	1
Leite condensado	kg	0,625	0,625	1
Açúcar cristal	kg	0,312	0,312	1
Achocolatado	kg	0,930	0,930	1
Amido de milho	kg	0,031	0,031	1
Ovos	Und	6,000	6,000	1
Gelatina em pó sem sabor	kg	0,075	0,075	1
Essência de baunilha	l	0,031	0,031	1
Modo de preparo: Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o achocolatado, amido de milho, ovos, baunilha e a gelatina hidratada na água e dissolvida. Em seguida, coloque em recipientes e leve à geladeira. Sirva gelado.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 17,63 g / 70,8%	Proteínas por porção (g/%): 2,6 g / 10,6%	Lipídeos por porção (g/%): 2 g / 18,6%	VET por porção (kcal): 97,87 kcal	

Preparação: Flan de coco				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Leite pasteurizado	l	3,125	3,125	1
Leite condensado	kg	0,625	0,625	1
Açúcar cristal	kg	0,312	0,312	1
Coco ralado sem açúcar	kg	0,300	0,930	1
Amido de milho	kg	0,031	0,031	1
Ovos	Und	6,000	6,000	1
Gelatina em pó sem sabor	kg	0,075	0,075	1
Essência de baunilha	l	0,031	0,031	1
Modo de preparo: Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o coco ralado, amido de milho, ovos, baunilha e a gelatina hidratada na água e dissolvida. Em seguida, coloque em recipientes e leve à geladeira. Sirva gelado.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	

Carboidratos por porção (g/%): 11,38 g / 33,7%	Proteínas por porção (g/%): 2,9 g / 9,3%	Lipídeos por porção (g/%): 7,7 g / 57%	VET por porção (kcal): 122,42 kcal

Preparação: Fruta fatiada com casca (melão, melancia)				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Fruta (melão, melancia)	kg	15,000	15,000	1
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): Melão - 5,7 g / 86,3% Melancia - 6,5 g / 87,2%	Proteínas por porção (g/%): Melão - 0,6 g / 10% Melancia - 0,7 g/ 9,7%	Lipídeos por porção (g/%): Melão - 0,1 g / 3,8% Melancia - 0,1g / 3,1%	VET por porção (kcal): Melão - 24 kcal Melancia - 29 kcal	

Preparação: Fruta inteira com casca (banana, pera, maçã, goiaba)				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Fruta inteira	kg	12,000	12,000	1
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g	
Carboidratos por porção (g/%): Banana - 26,7g / 93,6% Maçã - 15,7g / 91,1% Goiaba - 13,4g / 83,8% Pera - 14g / 93,7%	Proteínas por porção (g/%): Banana - 1,3g / 4,8% Maçã - 0,3g / 1,9% Goiaba - 0,9g / 7,2% Pera - 0,4g / 3%	Lipídeos por porção (g/%): Banana - 0,2g / 1,7% Maçã - 0,5g / 7% Goiaba - 0,5g / 9% Pera - 0,2g / 3,3%	VET por porção (kcal): Banana - 109 kcal Maçã - 64 kcal Goiaba - 50 kcal Pera - 54 kcal	

Preparação: Fruta fatiada sem casca: manga				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Manga	kg	15,500	10,000	1,55
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 16 g / 92,7%	Proteínas por porção (g/%): 0,5 g / 3,1%	Lipídeos por porção (g/%): 0,3 g / 4,2%	VET por porção (kcal): 64 kcal	

Preparação: Fruta fatiada sem casca: Mamão				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Mamão	kg	14,700	10,000	1,47
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 10,7 g / 88,1%	Proteínas por porção (g/%): 0,6 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,3 g / 6,3%	VET por porção (kcal): 43 kcal	

Preparação: Fruta fatiada sem casca: Abacaxi				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abacaxi	kg	18,900	10,000	1,89
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 11,6 g / 88,8%	Proteínas por porção (g/%): 0,7 g / 5,7%	Lipídeos por porção (g/%): 0,3 g / 5,5%	VET por porção (kcal): 49 kcal	

Preparação: Gelatina				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Gelatina em pó c/ sabor	kg	0,750	0,750	1
Modo de preparo: Ferva metade da água, adicione o pó e mexa até misturar por completo. Em seguida, adicione o restante da água e mexa mais um pouco. Em seguida, coloque nos recipientes e leve para gelar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 6,7 g / 91%	Proteínas por porção (g/%): 0,6 g / 9%	Lipídeos por porção (g/%): 0g / 0,0%	VET por porção (kcal): 30 kcal	

Preparação: Pudim				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Leite pasteurizado	l	3,125	3,125	1
Leite condensado	kg	0,625	0,625	1

Açúcar cristal	kg	1,500	1,500	1
Ovos	Und	19,000	19,000	1
Modo de preparo: Bata os ovos no liquidificador. Acrescente o leite condensado e o leite e bata novamente. Calda: Derreta o açúcar na panela até ficar na cor caramelo, acrescente a água e deixe engrossar. Coloque em forminhas. Asse em banho maria em forno médio por 45 minutos em média.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50	
Carboidratos por porção (g/%): 20,77 g / 72,3%	Proteínas por porção (g/%): 2,39 g / 8,5%	Lipídeos por porção (g/%): 2,4 g / 19,2%	VET por porção (kcal): 112,52 kcal	

Preparação: Suco de melancia				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Melancia	kg	17,200	10,000	1,72
Açúcar	kg	1,000	1,000	1
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e bater no liquidificador com água e açúcar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200 ml	
Carboidratos por porção (g/%): 21 g / 93,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,24 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,09 g / 0,9%	VET por porção (kcal): 89,28 kcal	

Preparação: Suco de polpa (diluição): uva, caju, goiaba, abacaxi, acerola, manga, tamarindo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Polpa	kg	8,000	8,000	1
Açúcar	kg	2,000	2,000	1
Modo de preparo: Bater no liquidificador a polpa com a água e o açúcar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200 ml	
Carboidratos por porção (g/%): uva: 31,68g/100% caju:27,4g/97,4% goiaba: 26,4g/96% abacaxi:26,2/97,6% acerola: 24,3g/98% manga: 29,9g/97,4% tamarindo:44,9/96,3%	Proteínas por porção (g/%): uva:0,06g/0,0% caju:0,4g/1,6% goiaba: 0,6/2,2g abacaxi:1,74g/1,6% acerola: 0,53 g/2% manga: 0,4g/1,2% tamarindo: 1,2g/2,5%	Lipídeos por porção (g/%): uva: 0g/0% caju:0,1g/1% goiaba: 0,2g/1,8% abacaxi:0,1g/0,8% acerola: 0g/0% manga: 0,2g/1,4% tamarindo:0,2g/1,2%	VET por porção (kcal): uva: 127 kcal caju: 113 kcal goiaba: 110 kcal abacaxi: 107 kcal acerola: 100 kcal manga: 123 kcal tamarindo: 187 kcal	

Jantar

Preparação: Jantar – Arroz Carreteiro				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Coxão mole	kg	18,330	16,663	1,10
Tomate	kg	7,500	6,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Pimenta de cheiro	kg	0,050	0,042	1,2
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados e perfumados. Acrescente os cubos de coxão mole à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer e soltar seus sucos. Se desejar um toque picante, adicione a pimenta de cheiro picada junto com os tomates. Enxágue o arroz em água corrente até que a água saia clara. Isso ajuda a remover o excesso de amido. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e misture bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Coloque água suficiente para cozinhar o arroz. Tempere o arroz com sal e mexa bem. Deixe a mistura ferver e, em seguida, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 26,22g /25,2%	Proteínas por porção (g/%): 38,25g / 33,7%	Lipídeos por porção (g/%): 20,77 g / 41,1%	VET por porção (kcal): 454,74 kcal	

Preparação: Jantar – Arroz colorido com carne suína				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10

Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Tempere os cubos de pernil suíno com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione a vagem, a cenoura e o pimentão vermelho à panela. Refogue por mais alguns minutos até que os legumes fiquem ligeiramente macios. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 70g / 45,8%	Proteínas por porção (g/%): 35,74g / 22,4%	Lipídeos por porção (g/%): 22,53 g / 31,8%	VET por porção (kcal): 637,62 kcal

Preparação: Jantar – Arroz colorido com frango

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Tempere os cubos de peito de frango com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de peito de frango temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione a vagem, a cenoura e o pimentão vermelho à panela. Refogue por mais alguns minutos até que os legumes fiquem ligeiramente macios. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 70,19 g / 56,8%	Proteínas por porção (g/%): 33,32g / 26,7%	Lipídeos por porção (g/%): 9,18g / 16,5%	VET por porção (kcal): 500 kcal

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne bovina

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Ervilha congelada	kg	1,000	1,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Tempere os cubos de acém bovino com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione os pimentões picados e os tomates. Refogue por mais alguns minutos até que os vegetais amoleçam. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja quase pronto. Adicione as ervilhas congeladas à panela e continue cozinhando por mais 5 minutos, ou até que as ervilhas estejam macias e o arroz esteja totalmente cozido e cremoso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 71,31 g / 51,9%	Proteínas por porção (g/%): 34,85g / 24,9%	Lipídeos por porção (g/%): 14,4g / 23,2%	VET por porção (kcal): 559,81 kcal

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne suína

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26

Ervilha congelada	kg	1,000	1,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Modo de preparo: Tempere os cubos de pernil suíno com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione os pimentões picados e os tomates. Refogue por mais alguns minutos até que os vegetais amoleçam. Enxágue o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja quase pronto. Adicione as ervilhas congeladas à panela e continue cozinhando por mais 5 minutos, ou até que as ervilhas estejam macias e o arroz esteja totalmente cozido e cremoso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 69,34 g/ 45,7%	Proteínas por porção (g/%): 35,84 g / 22,5%	Lipídeos por porção (g/%): 22,5g / 31,8%	VET por porção (kcal): 636,79 kcal

Preparação: Jantar – Baião de três

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Feijão fradinho	kg	5,250	5,000	1,05
Coxão mole	kg	18,330	16,663	1,10
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o feijão fradinho. Lave-o bem e, em uma panela de pressão, coloque o feijão com água suficiente para cobri-lo. Cozinhe sob pressão por cerca de 15 a 20 minutos após o início da fervura, ou até que o feijão esteja macio. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de coxão mole e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os pimentões picados e continue refogando até que eles amoleçam. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Em seguida, adicione o feijão fradinho cozido junto com o caldo que ele soltou durante o cozimento. Misture bem. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 97,39 g/ 48,5%	Proteínas por porção (g/%): 51,64 g / 26,2%	Lipídeos por porção (g/%): 22,27g / 25,4%	VET por porção (kcal): 789,54 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de feijão, macarrão e carne

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	3,220	3,220	1
Feijão preto	kg	5,250	5,000	1,05
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Louro desidratado	kg	0,001	0,001	1

Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada de acordo com as instruções da embalagem. Quando estiver pronto, escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione o feijão preto cozido com louro à panela e misture bem com a carne e a cebola. Encha a panela com água suficiente para cobrir os ingredientes. Adicione uma pitada de sal refinado a gosto. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo. Deixe a mistura cozinhar por cerca de 15-20 minutos para que os sabores se misturem bem. Após esse tempo, adicione o macarrão espaguete cozido à panela e misture. Deixe o caldo cozinhar por mais alguns minutos até que o macarrão esteja aquecido e os sabores estejam bem incorporados. Antes de servir, retire a folha de louro e decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 56,99 g / 44,9%	Proteínas por porção (g/%): 37,53 g / 33,9%	Lipídeos por porção (g/%): 10,47 g / 21,2%	VET por porção (kcal): 443,37 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de frango, milho e batata

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1

Milho verde lata	kg	7,000	7,000	1
Batata inglesa	kg	20,140	19,000	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Retire o alho dourado da panela e descarte. Acrescente os pedaços de frango à panela e cozinhe até que fiquem dourados por todos os lados. Enxágue o milho verde em uma peneira para remover o líquido da lata. Adicione o milho verde escorrido à panela com o frango e misture bem. Adicione os cubos de batata à panela e misture novamente. Cubra os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Tempere o caldo com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as batatas estejam macias e o frango esteja totalmente cozido, o que geralmente leva cerca de 20-25 minutos. Após o cozimento, ajuste o sal, se necessário, e adicione mais água se o caldo estiver muito grosso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 47,99 g / 51,5%	Proteínas por porção (g/%): 27,2 g / 31,5%	Lipídeos por porção (g/%): 6,53 g / 17%	VET por porção (kcal): 345,33 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de mandioca com carne bovina

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Mandioca com casca	kg	24,220	17,424	1,39
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Tomate	kg	6,250	5,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Louro	kg	0,001	0,001	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer. Adicione o colorau à mistura e mexa bem para incorporar o sabor e a cor. Coloque os pedaços de mandioca na panela e misture com os outros ingredientes. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Adicione a folha de louro à panela e tempere o caldo com sal. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que a mandioca esteja completamente macia e desmanchando. Antes de servir, retire a folha de louro e decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 62,13 g / 56,1%	Proteínas por porção (g/%): 24,72g / 23,3%	Lipídeos por porção (g/%): 9,73 g / 20,6%	VET por porção (kcal): 424,48 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de mandioca com carne suína

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Mandioca	kg	24,220	17,424	1,39
Pernil suíno sem osso	kg	12,570	11,427	1,10
Tomate	kg	6,250	5,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer. Adicione o colorau à mistura e mexa bem para incorporar o sabor e a cor. Coloque os pedaços de mandioca na panela e misture com os outros ingredientes. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Adicione a folha de louro à panela e tempere o caldo com sal. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que a mandioca esteja completamente macia e desmanchando. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 60,55 g / 49%	Proteínas por porção (g/%): 25,53 g / 21%	Lipídeos por porção (g/%): 16,19 g / 30%	VET por porção (kcal): 486,24 kcal

Preparação: Jantar – Caldo verde com carne e batata

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Couve manteiga	kg	11,600	7,733	1,5
Batata inglesa	kg	20,140	19,000	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2

Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os cubos de batata à panela com a carne e misture bem. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Tempere o caldo com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as batatas estejam macias. Enquanto o caldo está cozinhando, lave e higienize a couve manteiga, retire os talos e corte as folhas em tiras finas (julienne). Quando as batatas estiverem macias, use um mixer de mão ou um liquidificador para transformar o caldo em um creme bem homogêneo. Se estiver usando um liquidificador, faça isso em lotes para evitar transbordamentos. Volte o caldo cremoso para a panela e adicione a couve manteiga cortada. Deixe a couve cozinhar no caldo quente por cerca de 5 minutos, até que esteja macia e brilhante. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 42,11 g / 42,9%	Proteínas por porção (g/%): 28,9 g / 32,2%	Lipídeos por porção (g/%): 9,86 g / 24,8%	VET por porção (kcal): 357,88 kcal

Preparação: Jantar – Canja de galinha

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	7,200	8,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1
Cenoura	kg	6,500	5,555	1,17
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de peito de frango à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione as cenouras cortadas à panela com o frango e misture bem. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer a canja. Tempere com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as cenouras estejam macias, o que geralmente leva cerca de 15-20 minutos. Enquanto o caldo está cozinhando, lave o arroz em água corrente até que a água saia clara. Quando as cenouras estiverem macias, adicione o arroz lavado à panela e misture bem. Deixe a mistura ferver novamente, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe até que o arroz esteja macio. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 69,64 g / 63,6%	Proteínas por porção (g/%): 27,64 g / 24,9%	Lipídeos por porção (g/%): 5,66 g / 11,5%	VET por porção (kcal): 444,20 kcal

Preparação: Jantar – Escondidinho de carne moída

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para a carne moída: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne moída à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere a carne moída com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione a carne moída temperada sobre o purê de batata. Por cima da carne moída, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 45,44 g / 34,2%	Proteínas por porção (g/%): 33,27 g / 26,5%	Lipídeos por porção (g/%): 22 g / 39,4%	VET por porção (kcal): 503,16 kcal

Preparação: Jantar – Escondidinho de carne suína

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08

Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para a carne suína: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne picada (ou pode ser desfiada ao final) à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere a carne com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione a carne temperada sobre o purê de batata. Por cima da carne, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 43,47 g / 29,7%	Proteínas por porção (g/%): 34,26 g / 23,6%	Lipídeos por porção (g/%): 30 g / 46,7%	VET por porção (kcal): 580,14 kcal

Preparação: Jantar – Escondidinho de frango

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para o frango: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o frango picado (ou pode ser desfiado ao final) à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere o frango com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione o frango temperado sobre o purê de batata. Por cima do frango, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 43,47 g / 37,2%	Proteínas por porção (g/%): 31,82 g / 28,8%	Lipídeos por porção (g/%): 16,73 g / 34,1%	VET por porção (kcal): 442,18 kcal

Preparação: Jantar – Galinhada

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Frango (coxa e sobrecoxa)	kg	21,120	21,120	1
Milho verde lata	kg	4,000	4,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Pimenta de cheiro	kg	0,050	0,042	1,2
Açafrão	kg	0,100	0,100	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o frango (coxas e sobrecoxas) e doure-os por todos os lados até que fiquem bem dourados. Retire o frango da panela e reserve. Na mesma panela, adicione a cebola picada e refogue até que fique dourada. Adicione o alho picado à panela e refogue. Retorne o frango à panela e misture bem com a cebola e o alho. Tempere o frango com sal e adicione a pimenta de cheiro inteira (você pode fazer um pequeno corte na pimenta para liberar mais sabor e picância). Cubra o frango com água suficiente para cozinhá-lo. Leve à fervura, reduza o fogo para médio-baixo, tampe a panela e deixe cozinhar até que o frango esteja cozido e macio. Enquanto o frango está cozinhando, lave o arroz em água corrente até que a água saia clara. Na mesma panela em que o frango foi cozido, adicione o arroz lavado e escorrido. Adicione o açafrão ao arroz e misture bem para que ele fique bem colorido. Escorra o milho verde da lata e adicione-o ao arroz. Cubra o arroz com água suficiente para cozinhar. Tempere o arroz com sal e leve à fervura. Reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Misture o frango no arroz cozido. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 74,13 g / 43,7%	Proteínas por porção (g/%): 44,13 g / 25,8%	Lipídeos por porção (g/%): 23,2 g / 30,5%	VET por porção (kcal): 684,68 kcal

Preparação: Jantar – Lasanha à bolonhesa

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11

Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo mussarela	kg	1,000	1,000	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o acém bovino moído à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a carne esteja completamente cozida e dourada. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Em uma panela com água fervente, cozinhe as folhas de massa para lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Certifique-se de adicionar um pouco de sal à água enquanto cozinha a massa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma forma refratária grande, comece a montar a lasanha: Coloque uma camada fina do molho de carne no fundo da forma. Em seguida, coloque uma camada de massa para lasanha. Repita as camadas alternando entre massa e molho. Certifique-se de terminar com uma camada de molho na parte superior. Espalhe queijo mussarela ralado por cima da última camada de molho. Cubra a forma com papel alumínio. Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e asse por 25-30 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que o queijo esteja dourado e borbulhante. Retire do forno e deixe a lasanha descansar por alguns minutos antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 58,95 g / 44,4%	Proteínas por porção (g/%): 38,28 g/ 29,1%	Lipídeos por porção (g/%): 15,53 g / 26,6%	VET por porção (kcal): 562,34 kcal

Preparação: Jantar – Lasanha de frango ao sugo

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo mussarela	kg	1,000	1,000	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango desfiado à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que o frango esteja completamente cozido. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Em uma panela grande com água fervente, cozinhe as folhas de massa para lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Certifique-se de adicionar um pouco de sal à água enquanto cozinha a massa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma forma refratária grande, comece a montar a lasanha: Coloque uma camada fina do molho de frango no fundo da forma. Em seguida, coloque uma camada de massa para lasanha. Repita as camadas alternando entre massa e molho até que todos os ingredientes sejam utilizados. Certifique-se de terminar com uma camada de molho na parte superior. Espalhe queijo mussarela ralado por cima da última camada de molho. Cubra a forma com papel alumínio. Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e asse por 25-30 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que o queijo esteja dourado e borbulhante. Retire do forno e deixe a lasanha descansar por alguns minutos antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 56,98 g / 48,5%	Proteínas por porção (g/%): 36,83 g / 31,7%	Lipídeos por porção (g/%): 10,25 g / 19,8%	VET por porção (kcal): 465,36 kcal

Preparação: Jantar –Macarrão à bolonhesa

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Extrato de tomate	kg	5,000	5,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Enquanto o macarrão cozinha, em outra panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o acém bovino moído à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a carne esteja completamente cozida e dourada. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal a gosto. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Adicione a salsa e a cebolinha picadas ao molho de carne e mexa bem. Sirva o macarrão incorporado ao molho à bolonhesa.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 72,5 g / 47,6%	Proteínas por porção (g/%): 39,34 g / 27,8%	Lipídeos por porção (g/%): 15,46 g / 24,6%	VET por porção (kcal): 565,54 kcal

Preparação: Jantar –Macarrão oriental com carne suína e legumes				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Couve flor	kg	4,100	1,846	2,22
Brócolis	kg	3,920	1,849	2,12
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho Shoyu	l	0,250	0,250	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira ou wok, aqueça o óleo de soja em fogo médio-alto. Adicione o alho picado à frigideira e refogue por alguns segundos, tomando cuidado para não queimar. Adicione as tiras de pernil suíno à frigideira e cozinhe até que fiquem douradas e cozidas por todos os lados. Tempere com sal. Retire a carne da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione os floretes de couve-flor, brócolis e as tiras de cenoura. Refogue por alguns minutos até que os legumes fiquem levemente cozidos, mantendo ainda um pouco de crocância. Adicione o macarrão cozido aos legumes na frigideira. Retorne a carne suína cozida à frigideira. Regue o prato com molho shoyu e misture bem todos os ingredientes na frigideira até que estejam bem incorporados e aquecidos. Continue cozinhando por mais alguns minutos, mexendo constantemente, para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados e aquecidos. Quando todos os ingredientes estiverem bem quentes e misturados, retire a frigideira do fogo e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 66,78 g / 40,5%	Proteínas por porção (g/%): 40 g / 25,5%	Lipídeos por porção (g/%): 23,55 g/ 33,9%	VET por porção (kcal): 625,44 kcal	

Preparação: Jantar –Macarrão oriental com frango e legumes				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Couve flor	kg	4,100	1,846	2,22
Brócolis	kg	3,920	1,849	2,12
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho Shoyu	l	0,250	0,250	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira ou wok, aqueça o óleo de soja em fogo médio-alto. Adicione o alho picado à frigideira e refogue por alguns segundos, tomando cuidado para não queimar. Adicione as tiras de frango à frigideira e cozinhe até que fiquem douradas e cozidas por todos os lados. Tempere com sal. Retire o frango da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione os floretes de couve-flor, brócolis e as tiras de cenoura. Refogue por alguns minutos até que os legumes fiquem levemente cozidos, mantendo ainda um pouco de crocância. Adicione o macarrão cozido aos legumes na frigideira. Retorne o frango cozido à frigideira. Regue o prato com molho shoyu e misture bem todos os ingredientes na frigideira até que estejam bem incorporados e aquecidos. Continue cozinhando por mais alguns minutos, mexendo constantemente, para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados e aquecidos. Quando todos os ingredientes estiverem bem quentes e misturados, retire a frigideira do fogo e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 66,78 g /50,3%	Proteínas por porção (g/%): 37,62 g / 30,9%	Lipídeos por porção (g/%): 10,21 g / 18,9%	VET por porção (kcal): 487,48 kcal	

Preparação: Jantar –Pão com frango				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Pão baguete	kg	20,000	20,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	2,900	2,900	1
Tomate	kg	3,750	3,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho inglês	l	0,100	0,100	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango desfiado à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que o frango esteja completamente cozido. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal e o molho inglês. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Preencha a baguete(s) com o recheio de frango preparado, pressionando bem para que fique bem distribuído. Enrole a baguete em papel alumínio, deixando uma pequena abertura na parte superior. Leve a baguete(s) ao forno pré-aquecido e asse até que esteja aquecido e o pão fique levemente crocante. Retire do forno, desenrole o papel alumínio da parte de cima da baguete e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 130,29 g / 64,5%	Proteínas por porção (g/%): 47,38 g / 24,2%	Lipídeos por porção (g/%): 9,91 g / 11,4%	VET por porção (kcal): 784,3 kcal	

Preparação: Jantar –Sopa de macarrão com legumes e carne				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	4,030	4,030	1
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Chuchu	kg	6,120	4,163	1,47
Batata inglesa	kg	4,240	4,000	1,06
Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne de acém cortada em cubos à panela e cozinhe até que fique dourada por todos os lados. Adicione a cenoura, o chuchu e as batatas cortadas à panela. Mexa bem para combinar os ingredientes. Despeje água na panela, o suficiente para cobrir todos os ingredientes e formar a base da sopa. Tempere com sal e adicione o colorau. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e a carne esteja totalmente cozida. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e a carne estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 46,58 g / 45,1%	Proteínas por porção (g/%): 29,19 g / 30,8%	Lipídeos por porção (g/%): 10,13 g / 24,1%	VET por porção (kcal): 379,04 kcal	

Preparação: Jantar –Sopa de macarrão com legumes e frango				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	4,030	4,030	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Chuchu	kg	6,120	4,163	1,47
Batata inglesa	kg	4,240	4,000	1,06
Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Açafrão	kg	0,050	0,050	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango cortado em cubos à panela e cozinhe até que fique dourada por todos os lados. Adicione a cenoura, o chuchu e as batatas cortadas à panela. Mexa bem para combinar os ingredientes. Despeje água na panela, o suficiente para cobrir todos os ingredientes e formar a base da sopa. Tempere com sal e adicione o açafrão. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e o frango esteja totalmente cozido. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e o frango estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 45 g / 49,9%	Proteínas por porção (g/%): 28 g / 34%	Lipídeos por porção (g/%): 59, 12 g / 16,1%	VET por porção (kcal): 330,25 kcal	

ANEXO IV

(OBRIGATÓRIA PARA TODOS OS LICITANTES)

DECLARAÇÃO - ATENDIMENTO DA LEI DISTRITAL Nº 4.770/2012 (SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL)

Ref.: PREGÃO Nº _____/20___ - SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO DISTRITO FEDERAL.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA QUE ATENDE OS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, previstos no art. 7º da Lei distrital nº 4.770/2012, em especial que produz/comercializa bens:

a) constituídos por material reciclado, atóxico e biodegradável, na forma das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT;

b) que ofereçam menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

c) que não contém substâncias perigosas acima dos padrões tecnicamente recomendados por organismos nacionais ou internacionais;

d) acondicionados em embalagem adequada, feita com a utilização de material reciclável, com o menor volume possível;

e) que funcionem com baixo consumo de energia ou de água;

f) que sejam potencialmente menos agressivos ao meio ambiente ou que, em sua produção, signifiquem economia no consumo de recursos naturais;

g) que possuam certificado emitido pelos órgãos ambientais;

h) que possuam certificação de procedência de produtos.

Brasília-DF, _____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

Anexo V - Relatório de Acompanhamento Mensal

DO PAGAMENTO:

REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS	PUR (subsídio)	VALOR INICIAL PREVISTO
CAFÉ DA MANHÃ			
CAFÉ DA MANHÃ PSR			
ALMOÇO			
ALMOÇO PSR			
JANTAR			
JANTAR PSR			
TOTAL DO CONTRATO			

Relatório de Acompanhamento Mensal:

MÊS / ANO

OCORRÊNCIAS REGISTRADAS E PROVIDÊNCIAS ADOTADAS

item	DATA	OCORRÊNCIA	PROVIDÊNCIA	RESULTADO
1				Solucionado ou Não solucionado
2				Solucionado ou Não solucionado
3				Solucionado ou Não solucionado
4				Solucionado ou Não solucionado
5				Solucionado ou Não solucionado
6				Solucionado ou Não solucionado
7				Solucionado ou Não solucionado
8				Solucionado ou Não solucionado
9				Solucionado ou Não solucionado
10				Solucionado ou Não solucionado
...				

ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Itens não Solucionados	Grau	Item da infração correspondente	Pontuação IMR

PONTUAÇÃO FINAL DO MÊS			
PROVIDÊNCIA A SER ADOTADA			

PAGAMENTO

REFEIÇÕES	**TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS**	**PUR (subsídio)**	**VALOR INICIAL PREVISTO**
CAFÉ DA MANHÃ			
CAFÉ DA MANHÃ PSR			
ALMOÇO			
ALMOÇO PSR			
JANTAR			
JANTAR PSR			
TOTAL DO CONTRATO			

VALOR TOTAL INICIAL	**GLOSA APLICÁVEL**	**VALOR TOTAL FINAL**

ANEXO VI

Modelo de proposta final:

BRAZLÂNDIA			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	7,42%	63,83%	28,74%
1- Despesas com matéria-prima	R$	R$	R$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R$	R$	R$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R$	R$	R$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R$	R$	R$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R$	R$	R$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade, controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R$	R$	R$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R$	R$	R$
8- Despesa com mão de obra	R$	R$	R$
9- Custos Indiretos e Tributos	R$	R$	R$
10 - Lucro	R$	R$	R$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	**R$**	**R$**	**R$**
ITAPOÃ			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	18,34%	52,36%	29,30%
1- Despesas com matéria-prima	R$	R$	R$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R$	R$	R$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R$	R$	R$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R$	R$	R$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R$	R$	R$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R$	R$	R$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R$	R$	R$
8- Despesa com mão de obra	R$	R$	R$

9- Custos Indiretos e Tributos	R$	R$	R$
10- Lucro	R$	R$	R$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	**R$**	**R$**	**R$**
SÃO SEBASTIÃO			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	12,66%	60,25%	27,09%
1- Despesas com matéria-prima	R$	R$	R$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R$	R$	R$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R$	R$	R$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R$	R$	R$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R$	R$	R$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R$	R$	R$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R$	R$	R$
8- Despesa com mão de obra	R$	R$	R$
9- Custos Indiretos e Tributos	R$	R$	R$
10- Lucro	R$	R$	R$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	**R$**	**R$**	**R$**
SOBRADINHO			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	13,44%	59,68%	26,88%
1- Despesas com matéria-prima	R$	R$	R$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R$	R$	R$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R$	R$	R$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R$	R$	R$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R$	R$	R$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R$	R$	R$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R$	R$	R$
8- Despesa com mão de obra	R$	R$	R$
9- Custos Indiretos e Tributos	R$	R$	R$
10- Lucro	R$	R$	R$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	**R$**	**R$**	**R$**

A planilha detalhada para preenchimento encontra-se anexa aos autos (133268585) e será disponibilizada em formato editável no site da Sedes e anexa ao Edital da licitação.

ANEXO VII - Plano de Fiscalização

O presente Plano de Fiscalização dispõe de procedimentos, controles e recursos necessários e úteis à gestão e fiscalização dos serviços contratados. O objetivo do plano é o alcance dos melhores resultados na prestação dos serviços e na execução do contrato.

O plano de fiscalização contempla, em seu **instrumento 1,** o check-list de fiscalização periódica, no qual descreve todas as áreas e etapas do serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente e dos instrumentos preparatórios e contratuais. Estão previstas neste instrumento ações de fiscalização nas seguintes áreas: câmaras (resfriada e congelada); estoque de alimentos; estoque de produtos de limpeza; açougue; área de manipulação de salada; área de lavagem de bandejas e pratos; cozinha; área externa; área de sobras sujas de alimentos; banheiros dos funcionários; banheiros dos usuários; salão; balcões de distribuição (antes e durante os horários de refeição); além da fiscalização de normas aplicáveis aos funcionários/quadro de pessoal; cardápios; recebimento e trânsito de mercadorias; equipamentos; descartes; bem como pagamentos de tributos, taxas e tarifas, como água e energia elétrica.

Ademais, há fiscalização em diferentes e frequentes intervalos: ações de controle e fiscalização diárias, semanais, mensais, semestrais e anuais. Ao todo, são mais de cem itens constantes dos formulários de fiscalização a serem aplicados durante toda a vigência contratual, além da fiscalização exercida em redundância pelas áreas de gestão da Subsan/Sedes, das visitas dos gestores da Subsan/Sedes às unidades, e dos roteiros de fiscalização levados a efeito tanto

pela Subsan quanto pela Suag quando dos pagamentos mensais pelo serviço. Em cada um dos itens a serem fiscalizados, o servidor responsável marcará se aquele item está conforme ou não conforme e fará as observações necessárias. Acentua-se que este check-list pode ser preenchido por qualquer servidor capacitado para tanto e lotado na unidade e entre as condutas fiscalizadas estão, ainda, o cumprimento de normas regulamentares, especialmente em quanto à segurança higiênico-sanitária.

Também será utilizado, no **instrumento 2** deste plano, o Instrumento de Medição de Resultados - IMR, destinado a registrar as ocorrências observadas durante a fiscalização contratual, sendo importante para balizar as pontuações que serão atribuídas às inadequações presenciadas e as consequências dessas inconformidades para fins de penalização da empresa contratada. Ressalta-se que esse instrumento é de preenchimento exclusivo dos executores contratuais da unidade.

O plano de fiscalização contempla, ainda, o **instrumento 3** (check-List do gestor contratual), que objetiva auxiliar os gestores contratuais na inserção de todos os documentos necessários ao pagamento mensal às empresas contratadas. Deve ser preenchido pelos executores contratuais em conjunto com os servidores da Diretoria de Pactuações de Segurança Alimentar e Nutricional (Dipsan).

Outrossim, é feito, ainda, o acompanhamento das contas de energia e água, **instrumento 4** deste plano, o qual é utilizado para acompanhamento específico do pagamento das faturas de energia e água das unidades. Deve ser preenchido pelos executores contratuais.

Para melhor esclarecimento da aplicabilidade dos instrutivos compostos neste plano, segue abaixo o guia periódico de fiscalização de cada documento supramencionado:

GUIA PERIÓDICO DE FISCALIZAÇÃO				
Diariamente	**Semanalmente**	**Mensalmente**	**Semestralmente**	**Anualmente**
Instrumento 1 (Itens 1 a 106)	Instrumento 1 (itens 107 e 108)	Instrumento 1 (itens 109 a 112)	Instrumento 1 (itens 113 e 115)	Instrumento 1 (itens 114 e 116)
Instrumento 2	Instrumento 2	Instrumento 2	Instrumento 2	Instrumento 2
		Instrumento 3		
		Instrumento 4		

Ainda, sublinha-se que, para além do uso e preenchimento de todos os instrumentos constantes deste plano e outros que venham a ser desenvolvidos durante a vigência contratual, os servidores de algum modo envolvidos na fiscalização e gestão contratual passarão por um programa de capacitação. Tal programa inclui, a exemplo do que já é feito pela Sedes: oficinas ao longo do ano sobre a fiscalização de contratos; cursos de capacitação da própria Sedes sobre execução contratual, voltados especificamente para fiscalização de contratos como os dos Restaurantes Comunitários; cursos de sanções administrativas; congressos de licitações e contratos administrativos, nutrição, e áreas correlatas; seminários, palestras e eventos ligados à temática. Prevista, ainda, a participação dos servidores nos mais importantes eventos em nível nacional de suas áreas específicas de competências, como o Fórum Nacional de Nutricionistas, o Congresso Brasileiro de Nutrição e o Congresso Brasileiro de Licitações e Contratos.

Por fim, salienta-se que os modelos deste plano de fiscalização e as previsões de capacitações **poderão ser aprimorados** no decorrer da vigência contratual. Assim, para além dos instrutivos propostos, os gestores e executores contratuais podem implementar **novas ferramentas** que se fizerem necessárias a melhor qualidade e eficiência do serviço, bem como **propor capacitações** necessárias ao aperfeiçoamento dos servidores envolvidos no planejamento e execução dos contratos.

Desta feita, segue os instrumentos do presente plano:

INSTRUMENTO 1

CHECK-LIST DE FISCALIZAÇÃO PERIÓDICA

Verificações diárias					
CÂMARAS (RESFRIADA E CONGELADA)					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
1. Limpeza em geral.		Observar as paredes, piso, monoblocos e portas.			
2. Observar se os produtos, de modo geral, contém rótulo do fabricante.		Caso os rótulos não estejam suficientemente claros, solicitar a nota fiscal aos representantes da empresa no RC para saber melhor as especificações do alimento.			
3. Verificar se as carnes contém os selos de inspeção permitidos.					
4. IV. Observar a data de validade dos produtos fechados (ainda não manipulados).					
5. Observar se os monoblocos/caixas vazadas/recipientes em geral estão sobre estrados.		Alimentos não podem ter contato imediato com o chão			
6. Verificar se a matéria prima e os ingredientes que foram fracionados ou transferidos de ou transferidos de suas embalagens originais estão devidamente etiquetados com indicação do					

conteúdo, dará do porcionamento e data de validade.					
7. Verificar se há sobras de alimentos preparados de dia(s) anterior(es).		Em caso positivo, entrar em contato com a Diretoria Técnica de SAN e/ou com a nutricionista da SEDES fiscalizadora para orientações imediatas.			
8. Verificar a temperatura das câmaras.		Temperatura câmara de congelamento: -12 °C a -18 °C; temperatura câmara resfriada: 0 °C a 10°C.			
9. Verificar se o degelo das proteínas está ocorrendo sob refrigeração.		Proibido descongelar o alimento em temperatura ambiente, em água corrente ou imerso em água.			
10. Verificar se há amostra do dia anterior e se está devidamente identificada.		Quantidade 100g deve ser armazenado por 72 h sob refrigeração.			
11. Verificar se há caixas de papelão.		Caso haja se estão separadas e devidamente embaladas			
ESTOQUE DE ALIMENTOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
12. Limpeza em geral.		Observar pisos, paredes, prateleiras e teto.			
13. Verificar se há produtos vencidos.		Após aberto, o alimento deve ser guardado em recipiente adequado e identificado.			
14. Observar se os alimentos estão em contato direto com o solo e paredes.		Alimentos não podem ter contato imediato com o chão e paredes.			
15. Verificar se há produtos não permitidos pelo edital (como suco concentrado, suco em pó, temperos prontos etc).					
16. Alimentos e ingredientes, após abertos, devem estar acondicionados e identificados.		O recipiente deve conter o rótulo original ou etiqueta com nome, data de transferência e validade.			
ESTOQUE DE PRODUTOS DE LIMPEZA					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
17. Limpeza em geral.		Observar pisos, paredes, prateleiras e teto.			
18. Verificar se há produtos vencidos.					
19. Verificar se os produtos de limpeza seguem as especificações permitidas pelos órgãos de fiscalização sanitária.		Não é permitida a utilização de produtos caseiros.			
20. Todos os produtos devem estar sobre os estrados.		Não é permitido produtos em contato direto com o chão.			
21. Verificar se o sabonete é líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica.		Verificar se os produtos com ação antisséptica são aprovados pela ANVISA			
AÇOUGUE					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
22. Limpeza em geral.		Observar os equipamentos, bancadas e piso			
23. Verificar se o corte das proteínas está acontecendo em local próprio para manipulação, fechado,		Dispensável para as unidades que a proteína chega cortada e previamente manipulada. Para as unidades que não possuem açougue, o corte das proteínas deve acontecer em horário			

munido de ar condicionado e com profissional habilitado		contrário a produção e deve ser retirado em pequenos lotes das câmaras.			
ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE SALADA					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
24. Limpeza em geral.		Observar os equipamentos, bancadas e piso.			
25. Verificar se os equipamentos estão em bom funcionamento e devidamente higienizados.		Solicitar planilhas de monitoramento de temperatura			
26. Observar, de forma geral, se os produtos estão sendo higienizados e sanitizados.		Deve ser usado solução clorada ou hipoclorito para sanitização dos hortifrutis.			
27. Verificar a correta utilização das máscaras no momento da manipulação do alimento.		As máscaras devem cobrir a boca e as narinas.			
28. Caso a higienização de salada for na mesma sala de higienização de utensílios, verificar se há um procedimento correto para evitar contaminação cruzada.		A higienização dos hortifrutis deve ocorrer em horário contrário à higienização dos utensílios.			
29. Não pode haver caixas de papelão e madeira no local.					
ÁREA DE LAVAGEM DE BANDEJAS E PRATOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
30. Limpeza em geral.		Observar os equipamentos, bancadas, piso e remoção dos lixos (deve ser feito o correto descarte ao menos 2 vezes por dia).			
31. Observar a correta higienização dos utensílios.		Observar se não há resíduos e/ou gordura nas bandejas, pratos e panelas.			
32. Verificar se os utensílios usados (panelas, bandejas, talheres, formas etc) estão em contato direto com o chão.		Nenhum utensílio pode ter contato com o chão.			
33. Verificar, caso tenha, se a máquina de lavar pratos está em perfeito funcionamento.					
34. Verificar se está sendo feita a correta esterilização dos pratos, talheres e bandejas.					
35. Observar se têm sido utilizadas vassouras e rodos com cabo de plástico. Observar a utilização de panos descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entram em contato direto com os alimentos.		É vedada a utilização de vassouras e rodos com cabos de madeira, sendo proibido varrer a seco. Não devem ser utilizados panos de prato e panos não descartáveis para a limpeza de superfícies.			
COZINHA					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
36. Limpeza em geral.		Observar paredes, tetos, pisos e equipamentos.			

37. Verificar se os equipamentos da cozinha (fornos, fogão, coifas, liquidificador e etc) estão em bom funcionamento e devidamente higienizados.					
38. Verificar se os funcionários fazem uso de uniformes e EPIs limpos e em bom estado de conservação.					
39. Verificar se o piso está seco.					
40. Verificar se há materiais de limpeza guardados na cozinha.		Deve haver área de armazenamento específica fora da área de manipulação para que não ocorra contaminação dos alimentos.			
41. Verificar se o *pass through* está ligado e na temperatura correta (deverá ser ligado antes de armazenar os alimentos).		Temperatura do *pass through* - Quente: superior ou igual a 60ºC - Frio: até 10ºC			
42. Os alimentos devem ser produzidos no dia do seu consumo e não podem ficar mais de seis horas acondicionados no *pass through*.					
43. Não podem ficar alimentos prontos as bancadas.					
ÁREA EXTERNA (FUNDOS)					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
44. Observar se a grama está aparada.					
45. Não deixar entulhos ou objetos amontoadas e desorganizadas.					
46. Verificar a limpeza dos contêineres e do chão ao redor destes.		Os contêineres devem permanecer fechados em tempo integral.			
47. Observar se os sacos de lixo estão bem vedados.					
48. Verificar se está sendo feita a separação dos resíduos sólidos entre recicláveis e não recicláveis de acordo com a legislação vigente e se o lixo está armazenado em embalagens adequadas.		O lixo úmido deve ser acondicionado em sacos plásticos recicláveis em coletores devidamente fechados nas áreas externas até recolhimento pelo serviço público de coleta de lixo.			
ÁREA DE SOBRAS SUJAS DE ALIMENTOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
49. Observar se os alimentos estão em tambores próprios para acondicionamento e se estes estão devidamente fechados.		Devem conter tampa de vedação completa.			
50. Observar a limpeza do local.					
BANHEIROS DOS FUNCIONÁRIOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
51. Limpeza de modo geral.					
52. Verificar se há papel toalha, papel-higiênico e sabonete líquido					

antibacteriano.					
53. Observar se estão armazenando produtos de limpeza em banheiros.		Deve haver área própria para armazenamento destes produtos.			
54. Verificar se os funcionários estão armazenando aventais nos banheiros.					
55. Verificar se o funcionário responsável pela limpeza dos banheiros está com uniforme diferenciado.					
BANHEIROS DOS USUÁRIOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
56. Limpeza de modo					
57. Verificar se há papel toalha, papel-higiênico e sabonete líquido antibacteriano.					
58. Observar se estão armazenando produtos de limpeza em banheiros.		Deve haver área própria para armazenamento destes produtos.			
59. Verificar se o funcionário responsável pela limpeza dos banheiros está com uniforme diferenciado.					
SALÃO					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
60. Limpeza de modo	Observar paredes, piso, janelas, mesas, etc				
61. Observar as lâmpadas do Restaurante.		Verificar se as lâmpadas estão funcionando.			
62. Observar se as telas de proteção das janelas estão íntegras.					
Balcões de distribuição (Antes do serviço)					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
63. Realizar a prova dos alimentos e solicitar ao RT a correção, caso necessário.					
64. Verificar se as águas dos balcões estão tocando as cubas para que a temperatura seja mantida.		A temperatura deve ficar mantida entre 80ºC e 90ºC.			
65. Verificar se os termostatos (frio e quente) dos balcões estão ligados.					
66. Acompanhar a pesagem das preparações junto com a nutricionista ou técnica da empresa.					
Balcões de distribuição (Durante o serviço)					
67. Verificar se as amostras foram recolhidas.		A amostra das preparações deve ser retirada após 2h de funcionamento da unidade. Conforme legislação vigente, o responsável deve fazer uso de luvas, máscara e rede no			

		cabelo.			
68. Verificar se os funcionários estão atendendo a população com cortesia e urbanidade.					
69. Verificar se os funcionários estão usando máscara da forma correta (tampando narinas e boca).		Observar a necessidade de troca de luvas e máscaras sempre quando houver necessidade (ex. excesso de suor).			
70. Verificar a limpeza dos balcões durante o horário de funcionamento. Evitar o acúmulo de alimentos e proliferação de vetores.					
FUNCIONÁRIOS / QUADRO PESSOAL					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
71. Verificar se todos os funcionários possuem uniformes completos, limpos e de acordo com a função que desempenham.		Os funcionários responsáveis pela limpeza e recolhimento de lixo possuem uniformes de cor diferente.			
72. Verificar se todos os funcionários possuem EPI necessários para a execução das atividades.		Luvas de malha de aço durante o corte e desossa de carnes. Luva nitrílica (borracha) de cano longo na higienização de utensílios, ambiente, coleta e transporte de lixo. Luvas térmicas em situações de calor intenso.			
73. Verificar a limpeza aparente dos funcionários (ex. unhas cortadas e sem esmalte, barba feita, botas limpas e etc.). Verificar a não utilização de adornos pessoais (ex. brincos, anéis, pulseiras e etc).					
74. Observar a correta higienização das mãos antes da manipulação dos alimentos.					
75. Observar se não há funcionários de limpeza executando atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice -versa.		Em hipótese alguma, funcionários de limpeza devem executar atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.			
76. Observar se o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios é compatível com a complexidade e quantidade de preparações alimentícias.		Para nutricionistas e técnicos em nutrição. deve-se respeitar a Resolução nº600 de 25/02/2018 do CFN.			
77. Verificar se os funcionários de limpeza dos banheiros, do salão e do recolhimento dos pratos/talheres/ bandejas estão presentes no horário de atendimento aos usuários.		Nos horários de atendimento aos usuários é obrigatória a presença dos funcionários de limpeza dos banheiros, salão e recolhimento dos pratos/talheres/ bandejas.			
78. Observar se o Responsável Técnico Nutricionista demonstra a devida competência para capacitar os demais funcionários; elaborar, atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para unidade; acompanhar as inspeções e prestar informações necessárias; notificar casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).		O Responsável Técnico Nutricionista deve ter autoridade e competência para instruir seus funcionários sobre boas práticas, segurança e saúde no trabalho; Elaborar POPs e Manual de Boas Práticas para a unidade; Acompanhar as inspeções sanitárias e prestar as informações necessárias; Notificar órgão de vigilância epidemiológica em casos de DTAs.			
79. Observar se há a presença de visitantes na área de alimentos e manipulação, e se estes visitantes		As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários que estiverem na área de alimentos são consideradas visitantes e devem			

estão devidamente orientados e paramentados por gorro ou rede para proteção do cabelo.		ser instruídos sobre boas práticas e estar paramentados na área de produção.			

CARDÁPIOS

Item	Pontuação	Apontamentos	Conforme	Não Conforme	Observações
80. Observar se houve a fixação do cardápio em mural e ao lado do caixa de venda de refeições e verificar se o cardápio está junto à rampa, próximo ao prato modelo.		Caso o cardápio tenha sofrido alteração autorizada pela contratante, esta deverá ser feita antes de fixar o cardápio.			
81. Observar se as refeições do tipo **café da manhã** estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.					
82. Observar se as refeições do tipo **almoço** estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.					
83. Observar se as refeições do tipo **jantar** estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.					

RECEBIMENTOS e TRÂNSITOS DE MERCADORIA

Item	Pontuação	Apontamentos	Conforme	Não Conforme	Observações
84. Verificar as condições de temperatura do veículo onde é transportado o alimento.		O veículo deve estar climatizado em conformidade com as cargas transportadas.			
85. Verificar se há transporte de cargas diferentes.		Não deve ser transportado em um mesmo veículo gênero alimentícios, matérias-primas e produtos de higiene.			
86. Verificar limpeza e organização do veículo.		Não pode haver objetos estranhos aos itens transportados; Não podem haver acúmulo de sujidades na parte interior do veículo; Os alimentos devem ser transportados sobre paletes ou estrados, sem contato direto com o assoalho do veículo.			
87. Observar se o transporte dos gêneros alimentícios está sendo efetuado de maneira correta.		O transporte de gêneros alimentícios deve ocorrer por meio de monoblocos, recipientes, ou embalagens adequadas, sempre cobertos e identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e temperatura ideal para o transporte. Em seguida, não podem, de forma alguma, ser transportados em contato direto com o piso, para evitar danos ou contaminação e devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes, que devem estar devidamente higienizados.			
88. Verificar se o recebimento de mercadoria está ocorrendo dentro do horário permitido e se está		Nas unidade em que há cruzamento de fluxo de gêneros, é vedado em horário de atendimento aos usuários.			

EQUIPAMENTOS

Item	Pontuação	Apontamentos	Conforme	Não Conforme	Observações
89. Verificar se o número de equipamentos é condizente com a execução do objeto contratual a contento.		Caso haja necessidade de adequações, a responsabilidade será da contratada.			

90. Observar o adequado funcionamento dos equipamentos.		Todo e qualquer reparo e conserto das instalações e dos equipamentos correrá por conta da contratada, e sua necessidade deverá ser comunicada previamente por escrito à análise técnica do setor competente, que autorizará a intervenção.			
SEGURANÇA					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
91. Observar se há funcionários o suficiente e devidamente capacitados para realizar a segurança e guarda da edificação, equipamentos, bens e utensílios, durante o período de duração do contrato.		É responsabilidade da contratada manter a segurança e a guarda da edificação, equipamentos, bens e utensílios no período diurno e noturno durante toda a duração do período do contrato.			
92. Verificar se há a presença de sistema de monitoramento por câmera de vigilância, e se os registros destes materiais são mantidos guardados por, no mínimo, 30 dias.		O monitoramento por câmera de vigilância deve permitir a visualização, no mínimo, do caixa, fila, rampa, salão e área de produção. Estes devem ser mantidos guardados por, no mínimo, 30 dias, com acesso irrestrito, total e integral à contratante.			
DESCARTES					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
93. Verificar se o descarte de resíduos de sobras de óleo vegetal resultante da produção está sendo feito de maneira correta.		É vedado o armazenamento, por mais de uma semana, de sobras de óleo vegetal resultantes da produção ou proceder com a transformação desse tipo de resíduo em outros subprodutos. O descarte dos resíduos deve ocorrer em recipiente adequado evitando seu despejo na rede de águas pluviais e esgoto.			
94. Verificar se os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, até os que estão destinados à devolução estão sendo devidamente identificados e armazenados em local adequado e se é realizado o monitoramento e retirada diária da área de armazenamento dos produtos expirados ou danificados.		Produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive os destinados para devolução, devem ser identificados e colocados em local adequado. Deverá ser realizado o monitoramento e retirada diária dos produtos danificados ou expirados.			
95. Verificar se o lixo está sendo separado e descartado corretamente, evitando-se acúmulos.					
OUTRAS OBSERVAÇÕES					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
96. Observar se os gêneros utilizados estão sendo devidamente selecionados, lavados e sanitizados, se o fluxo de operações internas permite contaminação cruzada ou manipulações simultâneas e se há separação, por meio de barreira física ou técnica, entre a área suja e a área limpa.		Os gêneros a serem utilizados deverão ser devidamente selecionados, lavados e sanitizados com produto e diluição adequada. A manipulação deve ocorrer em fluxo linear, com programação que não permita cruzamento de atividades e a área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa) por meio de barreira física ou técnica.			
97. Observar se a área de preparo está livre de caixas de madeira ou de papelão.					
98. Observar se a higienização dos uniformes e panos de limpeza estão sendo realizadas fora da área de produção.		Não é permitido, na área de preparo, o contato entre os alimentos crus, semipreparados e o prontos para consumo.			

99. Observar como é feita a dessalga de carnes e pescados.		Ao dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar água potável sob refrigeração de até 5ºC, ou ainda em água sob fervura.			
100. Verificar se há POPs visíveis e compreensíveis, sobre a higienização de frutas e hortaliças.		No local onde ocorre a higienização de hortifrutícolas deve haver a fixação de instruções por meio de POPs sobre o correto procedimento.			
101. Observar se os alimentos em preparação ou preparados estão protegidos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, não reutilizados.					
102. Observar se o óleo a ser reutilizado apresenta condições adequadas.					
103. Verificar se os ovos estão sendo armazenados corretamente com a certificação de qualidade dos fornecedores.					
104. Verificar se há instalação e manutenção dos equipamentos necessários ao funcionamento do sistema de controle eletrônico de fornecimento de refeições.					
105. Verificar se a venda e a distribuição dos cartões de refeição estão ocorrendo corretamente e dentro dos limites diários por usuário, estipulados em contrato					
106. Verificar se as refeições para viagem (tipo marmita) estão sendo fornecidas em embalagem adequada e contendo identificação impressa de que o alimento foi produzido na unidade.					
CONTROLES SEMANAIS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
107. Em cada local, verificar se há itens que necessitam de manutenção (vazamentos, mofo, trincas, quebra, furos etc).					
108. Verificar se a empresa está preenchendo as planilhas de temperatura e de higienização.					
CONTROLES MENSAIS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
109. Verificar desinsetização e desratização.		Solicitar cópia do recibo do serviço que deve ser realizada no mínimo mensalmente.			
110. Verificar limpeza das caixas de gordura.					
111. Acompanhar as atividades de educação alimentar e nutricional.					
112. Verificar se há necessidade de treinamento e aperfeiçoamento dos funcionários quanto às boas práticas, atendimento ao público, porcionamento, entre outros.					

CONTROLES PERIÓDICOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
113. Verificar semestralmente a limpeza da caixa d'água.					
114. Verificar anualmente a realização do teste de estanqueidade.					
115. Verificar semestralmente se houve análise das amostras recolhidas.		A CONTRATADA deverá proceder à análise semestral das amostras recolhidas, às suas expensas, para fins de comprovação à CONTRATANTE da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas na Unidade			
116. Verificar anualmente a realização de exames periódicos dos funcionários.					
117. Implantar Manual de Boas práticas		RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.			
118. Implantar POPs.		RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.			
119. Capacitação de funcionários em Boas Práticas de manipulação de alimentos.		Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 I - doenças transmitidas por alimentos; II - higiene e saúde dos funcionários; III - qualidade da água; IV - controle integrado de pragas e vetores urbanos; V - qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção; VI - Procedimentos Operacionais Padronizados.			

INSTRUMENTO 2

Instrumento de Medição de Resultados - Tabela de Infrações Contratuais:

	Item	**INFRAÇÕES**	**GRAU**	**PONTUAÇÃO POR OCORRÊNCIA**
Grau 1	1.1	Descumprir o cardápio oficial, sem prévia autorização.	1	0,2
	1.2	Deixar de fornecer preparações para degustação dos fiscais, de forma reincidente	1	0,2
	1.3	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os colaboradores e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	1	0,2
	1.4	Inadequação no armazenamento de utensílios, gêneros alimentícios, produtos de limpeza e outros insumos — pontuação por fato observado.	1	0,2
	1.5	Descumprir os horários de início ou término das refeições, sem autorização da CONTRATANTE - pontuação a cada 15 minutos de diferença nos horários de abertura ou de término	1	0,2
	1.6	Prestar informação técnica e/ou administrativa equivocada em qualquer de seus meios de comunicação.	1	0,2
	1.7	Deixar de responder, no prazo fixado, demandas do setor de fiscalização — pontuação por fato observado.	1	0,2
	1.8	Colaboradores trajando uniformes sujos, incompletos, mal conservados ou não adequados à função e/ou com aparência fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente – pontuação por colaborador	1	0,2
	1.9	Colaborador sem o adequado uso de EPI — pontuação por colaborador.	1	0,2

	1.10	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção preventiva dos equipamentos no prazo estabelecido. - pontuação grau 1 de acordo com as características do objeto da manutenção	1	0,2
	1.11	Colaboradores trabalhando sem registro formal e/ou cadeira/atestado de saúde ou vencidos — pontuação por colaborador.	1	0,2
	1.12	Presença de insetos e roedores nas dependências dos Restaurantes.	1	0,2
	1.13	Falta ou inadequação de etiquetas de identificação das preparações do tipo marmita.	1	0,2
	1.14	Não divulgar o cardápio semanal em local visível aos usuários nas dependências dos restaurantes, bem como em meio eletrônico.	1	0,2
	1.15	Não realizar a reposição de utensílios e mobiliários e equipamentos para manter a qualidade dos serviços prestados, tanto em estoque quanto durante a execução do serviço — pontuação por natureza do item.	1	0,2
	1.16	Deixar de providenciar os contêineres e lixeiras limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	1	0,2
	1.17	Deixar de elaborar prato modelo próximo aos balcões térmicos de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia e se há presença da lista de preparações que contenham glúten/lactose	1	0,2
	1.18	Outras ocorrências atribuídas grau 1 (leve I)	1	0,2
Grau 2	2.1	Deixar de cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário no prazo estabelecido, assim como recomendações de resoluções, normativas e legislações sanitárias em qualquer um de seus itens - pontuação total por fato observado.	2	0,4
	2.2	Ausência ou preenchimento inadequado de qualquer uma das planilhas exigidas em contrato e/ou descritas no MBPF – pontuação por planilha.	2	0,4
	2.3	Higienização inadequada e/ou ausência de equipamentos e material de limpeza e higiene necessários em qualquer um dos banheiros de responsabilidade da CONTRATADA.	2	0,4
	2.4	Higienização inadequada de qualquer uma das áreas de responsabilidade da CONTRATADA, assim como de equipamentos e utensílios — pontuação por setor afetado.	2	0,4
	2.5	Deixar de disponibilizar e/ou repor uniformes e/ou EPIs para os colaboradores — pontuação por dia de observação.	2	0,4
	2.6	Deixar de apresentar ou cumprir total ou parcialmente fichas técnicas de preparação (FTP) e/ou não dispor de FTP atualizada e previamente aprovada para todas as preparações do cardápio — pontuação por FTP.	2	0,4
	2.7	Usar termômetros e balanças não calibrados ou não verificados.	2	0,4
	2.8	Deixar de adotar comportamento sustentável e de boas práticas ambientais em situações em que seria adequado.	2	0,4
	2.9	Deixar de coletar amostra de todas as preparações, em todas as refeições e na quantidade adequada – pontuação por amostra.	2	0,4
	2.10	Interromper temporariamente a realização dos serviços, gerando filas, por atraso na produção, falta/substituição de item ou itens do cardápio ou por ausência de colaborador — pontuação por interrupção e, a partir do 30º minuto, por minuto de paralisação.	2	0,4
	2.11	Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos, limpeza do reservatório de água, dos sistemas de exaustão e das caixas de gordura, manutenção corretiva dos equipamentos, troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade de água dentro do prazo adequado — pontuação por ocorrência.	2	0,4
	2.12	Utilizar insumo de baixa qualidade e/ou não aprovado, assim como alterar a marca de um insumo sem consultar previamente a equipe de fiscalização.	2	0,4
	2.13	Deixar de manter, durante toda execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.	2	0,4
	2.14	Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos colaboradores, visitantes e usuários.	2	0,4
	2.15	Outras ocorrências atribuídas grau 2 (leve II)	2	0,4
Grau 3	3.1	Cobrar preços maiores do que os fixados contratualmente.	3	0,6
	3.2	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratuais — pontuação total por fato observado.	3	0,6
	3.3	Manter armazenado produto sem identificação, fora do prazo de validade e/ou inadequadamente embalado.	3	0,6
	3.4	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro, não recolher e/ou não armazená-los de maneira adequada.	3	0,6
	3.5	Manter área de pré-preparo ou produção suja e/ou desorganizada antes, durante ou após o período de execução das atividades.	3	0,6
	3.6	Trabalhar com equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição de alimentos, assim como com áreas de manipulação com temperatura fora da legislação.	3	0,6
	3.7	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção corretiva dos equipamentos no prazo estabelecido. - pontuação grau 3 de acordo com as características do objeto da manutenção	3	0,6
	3.8	Utilização de produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde.	3	0,6
	3.9	Utilização de insumos alimentícios proibidos no Termo de Referência, como temperos industrializados, margarina, suco em pó, entre outros.	3	0,6
	3.10	Disponibilizar para consumo dos usuários e/ou de colaboradores alimento pronto com alterações organolépticas, fora da temperatura adequada de conservação e/ou com presença de contaminação física – pontuação por ocorrência.	3	0,6
	3.11	Utilização inadequada ou diluição incorreta (fora da recomendação do fabricante), de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	3	0,6
	3.12	Deixar de repor itens do cardápio até o término do horário da refeição.	3	0,6
	3.13	Deixar acumular e não recolher o lixo produzido no local de fornecimento das refeições, durante os	3	0,6

		horários de funcionamento do Restaurante.		
	3.14	Outras ocorrências atribuídas grau 3 (médio)	3	0,6
Grau 4	4.1	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	4	0,8
	4.2	Deixar de manter preposto responsável pelo serviço na unidade do Restaurante Comunitário durante toda a jornada de trabalho do mesmo e/ou o mesmo deixar atender dentro do prazo às solicitações de esclarecimentos (ou qualquer outra) do Gestor do Contrato e da equipe de fiscalização – pontuação por incidente.	4	0,8
	4.3	Deixar de manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 600/2018 – CFN e/ou legislação superveniente.	4	0,8
	4.4	Deixar de obter as aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como receber multa decorrente da não observância da legislação vigente.	4	0,8
	4.5	Outras ocorrências atribuídas grau 4 (grave I)	4	0,8
Grau 5	5.1	Utilizar as dependências do Restaurante para fins alheios aos do objeto do contrato.	5	1
	5.2	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação química ou biológica.	5	1
	5.3	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção permitido.	5	1
	5.4	Uso de água não potável.	5	1
	5.5	Não pagar despesas de água e energia elétrica.	5	1
	5.6	Utilizar gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5	1
	5.7	Utilização de restos ou sobras alimentares.	5	1
	5.8	Fornecer a refeição incompleta.	5	1
	5.9	Deixar de indenizar a SEDES ou terceiros no caso de danos causados por seus empregados ou prepostos em razão da execução do presente contrato, por ocorrência.	5	1
	5.10	Não fornecer o acesso a registros de imagens realizados pelo sistema de monitoramento por câmera de vigilância, na unidade.	5	1
	5.11	Vender refeições acima do limite permitido por usuário	5	1
	5.12	Outras ocorrências atribuídas grau 5 (grave II)	5	1

Relatório de Acompanhamento Mensal:

MÊS / ANO

OCORRÊNCIAS REGISTRADAS E PROVIDÊNCIAS ADOTADAS:

Item	DATA	OCORRÊNCIA	PROVIDÊNCIA	RESULTADO
1				Solucionado ou Não solucionado
2				Solucionado ou Não solucionado
3				Solucionado ou Não solucionado
4				Solucionado ou Não solucionado
5				Solucionado ou Não solucionado
6				Solucionado ou Não solucionado
7				Solucionado ou Não solucionado
8				Solucionado ou Não solucionado
9				Solucionado ou Não solucionado
10				Solucionado ou Não solucionado
...				

Itens não Solucionados	Grau	Item da infração correspondente	Pontuação IMR
PONTUAÇÃO FINAL DO MÊS			
PROVIDÊNCIA A SER ADOTADA			

PAGAMENTO:

REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS	PUR (subsídio)	VALOR INICIAL PREVISTO
CAFÉ DA MANHÃ			

CAFÉ DA MANHÃ PSR			
ALMOÇO			
ALMOÇO PSR			
JANTAR			
JANTAR PSR			
TOTAL DO CONTRATO			

VALOR TOTAL INICIAL	GLOSA APLICÁVEL	VALOR TOTAL FINAL

INSTRUMENTO 3

CHECK-LIST DO GESTOR CONTRATUAL

Considerando a execução do(s) serviço(s) objeto da contratação em referência;

Considerando que a documentação abaixo especificada foi conferida de modo a espelhar as determinações legais, contratuais e de ordem administrativa com vistas a possibilitar a execução financeira da(s) despesa(s) em comento; considerando que o(s) documento(s) fiscal(is) encontra(m)-se devidamente atestado(s) e que a(s) despesa(s) foi(ram) realizada(s) observando os saldos contratuais e orçamentários;

Considerando as competências do Gestor do contrato/convênio no âmbito desta Secretaria;

Encaminhamos a(s) fatura(s) respectiva(s) para autorização dos procedimentos de liquidação da despesa, com consequente emissão da(s) Ordem(ns) Bancária(s), conforme a legislação em vigor. Tendo em vista a documentação acostada aos autos em epígrafe, em especial aqueles relacionados a seguir, afirmamos que o(s) serviço(s) foi(ram) executado(s) dentro das especificações contratuais e tais despesas atendem a todos os requisitos legais para realização do pagamento, após autorização da Autoridade Ordenadora de Despesas.

Documento	Sim/Não/Não se aplica	Link SEI
Nota Fiscal nº		
Nota Fiscal autorizada nº		
Atesto do Gestor do Contrato nº		
Relatório Circunstanciado que comprove a execução do serviço nº		
Planilha Refeições Servidas		
Fatura e comprovante de pagamento - energia elétrica		
Fatura e comprovante de pagamento - abastecimento de água		
Declaração de opção pelo Simples Nacional **- NÃO OPTANTE -**		
Cópia da Nota de Empenho atualizada		
Extrato saldo de empenho (extraído do SIGGO)		
Extrato saldo de contrato (extraído do SIGGO)		
Cópia do Contrato nº		
Extrato do Contrato		
Registro SIGGO contrato (inicial e atualizado)		
Cópia do(s) Termo (s) Aditivo (s)		
Publicação do ato de designação do (s) Gestor (es) do Contrato		
Garantia Contratual (cópia Carta Fiança, Caução etc) - Apólice		
Certidão de Regularidade Fiscal junto ao GDF - validade		
Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS - validade		
Certidão de Regularidade Fiscal perante a Receita Federal do Brasil - validade		
Certidão de Regularidade de Débitos Trabalhistas - CNDT - validade		
Certidões de regularidade de Débito Estadual, no caso de empresa de outro Estado		
Certidões de regularidade de Débito Municipal, no caso de empresa de outro Estado		
Comprovantes de Pagamento dos Encargos Sociais (INSS, FGTS) do mês anterior - DARF		
Comprovante de recolhimento do FGTS		
Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes no Arquivo - RE - GFIP/SEFIP		
Cópia da SEFIP Resumo do Fechamento - RELATÓRIO ANALÍTICO DA GRF e RELATÓRIO ANALÍTICO DE GPS		
Cópia do Protocolo de envio de arquivos - Conectividade Social (GFIP)		
Mandado Judicial (se houver)		

Ante todo o exposto, observando a regularidade do objeto e ocorrência da despesa, tendo em vista, ainda, as competências dessa Unidade Administrativa, solicito que sejam adotadas providências com vistas ao pagamento da despesa em questão.

INSTRUMENTO 4

ACOMPANHAMENTO CONTAS DE ENERGIA E ÁGUA

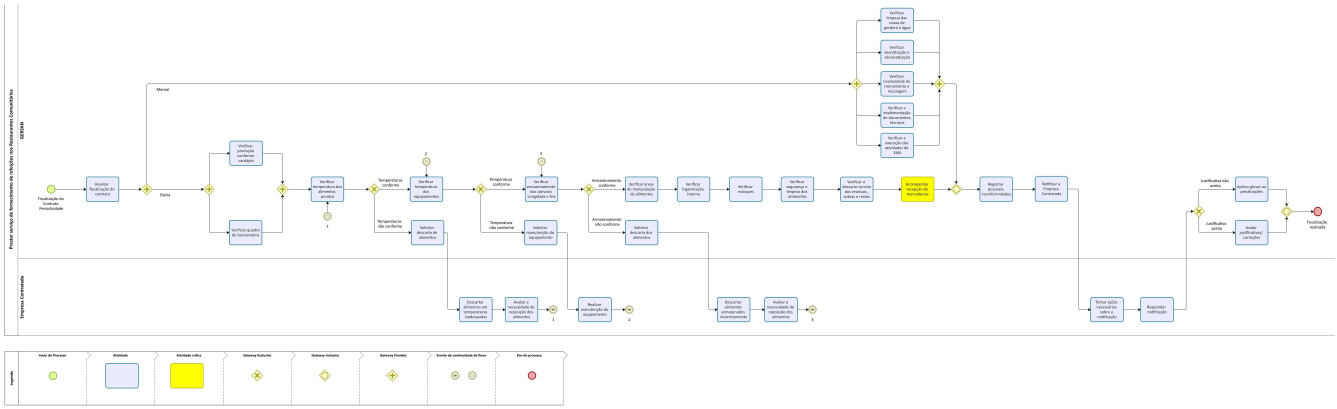
RESTAURANTES COMUNITÁRIOS			
UNIDADE	**ENDEREÇO**	**TELEFONE**	**SERVIÇOS PRESTADOS**

CEB/NEOENERGIA	Nº Identificação da Unidade	
	Nº Medidor	

CAESB	Nº Identificação da Unidade	
	Nº Hidrômetro	

Competências		**NEOENERGIA**			**CAESB**		
Ano	**Mês**	**Situação do Pagamento**	**Observações**	**Link SEI**	**Situação do Pagamento**	**Observações**	**Link SEI**

Em reforço aos instrumentos contidos neste plano, foi realizado um mapeamento do processo relacionado à fiscalização da execução contratual. Como resultado desse mapeamento, construiu-se fluxograma (abaixo e constante do Documento 132881549, anexo aos autos desta contratação) que sintetiza as principais etapas de fiscalização. Somado a esse instrumento, foi elaborado procedimento operacional padronizado (POP) (131348624), descrevendo as entradas contidas no referido fluxo de fiscalização.



ANEXO VIII

TABELA DE PREÇOS REFERENCIAIS

Custos com matéria-prima:

Café da manhã			
	Item	Unidade	MÉDIA
1	Abacaxi	kg	R$ 2,75
2	Açúcar cristal	kg	R$ 3,98
3	Banana prata	kg	R$ 2,82
4	Café moído	kg	R$ 34,53

5	Erva doce	kg	R$ 22,15
6	Farinha de trigo especial	kg	R$ 5,05
7	Fermento em pó	kg	R$ 21,33
8	Flocão de milho	kg	R$ 7,47
9	Fubá de milho	kg	R$ 3,11
10	Goiaba	kg	R$ 3,65
11	Laranja pera	kg	R$ 2,57
12	Leite pasteurizado	l	R$ 4,86
13	Maçã	kg	R$ 6,65
14	Mamão formosa	kg	R$ 3,54
15	Manga Tommy	kg	R$ 4,58
16	Manteiga c/sal	kg	R$ 24,12
17	Melancia	kg	R$ 2,34
18	Melão	kg	R$ 3,01
19	Óleo de soja	l	R$ 6,12
20	Ovos	un	R$ 0,65
21	Pão de queijo	kg	R$ 10,67
22	Pão francês 50g	kg	R$ 12,66
23	Pêra	kg	R$ 8,65
24	Presunto Coz.s/c	kg	R$ 20,08
25	Queijo minas	kg	R$ 29,31
26	Queijo mussarela	kg	R$ 34,96
27	Sal refinado	kg	R$ 1,55
28	Açúcar sachê	und	R$ 0,07
29	Adoçante sachê	und	R$ 0,05

Almoço			
	Item	Unidade	MÉDIA
1	Abacaxi	kg	R$ 2,75
2	Abóbora cabutiá	kg	R$ 2,57
3	Abobrinha	kg	R$ 2,60
4	Açafrão	kg	R$ 8,62
5	Acelga	kg	R$ 3,02
6	Acém com osso	kg	R$ 21,09
7	Acém sem osso	kg	R$ 23,52

8	Achocolatado outros	kg	R$ 10,89
9	Açúcar cristal	kg	R$ 4,21
10	Alecrim desidratado	kg	R$ 26,05
11	Alface crespa	kg	R$ 5,17
12	Alho com casca	kg	R$ 26,25
13	Amido de milho	kg	R$ 5,62
14	Arroz agulhinha longo T1	kg	R$ 4,62
15	Azeite puro de oliva	l	R$ 77,62
16	Banana d'água	kg	R$ 3,27
17	Banana prata	kg	R$ 3,26
18	Batata doce	kg	R$ 2,54
19	Batata inglesa	kg	R$ 3,13
20	Batata palha	kg	R$ 22,44
21	Berinjela	kg	R$ 3,51
22	Beterraba	kg	R$ 1,91
23	Brócolis	kg	R$ 4,95
24	Bucho	kg	R$ 15,51
25	Canela em casca	kg	R$ 28,16
26	Cebola	kg	R$ 3,83
27	Cebolinha	kg	R$ 9,27
28	Cenoura	kg	R$ 5,12
29	Chicória	kg	R$ 4,63
30	Chuchu	kg	R$ 5,53
31	Coco ralado s/açúcar	kg	R$ 19,58
32	Colorau	kg	R$ 10,85
33	Costela bovina	kg	R$ 20,33
34	Costelinha suína	kg	R$ 15,90
35	Couve flor	kg	R$ 4,38
36	Couve manteiga	kg	R$ 5,98
	Item	Unidade	MÉDIA
37	Coxão mole resfriado	kg	R$ 31,58
38	Cravo da índia	kg	R$ 55,30
39	Creme de leite 200g	kg	R$ 13,37

40	Essência de baunilha	l	R$	13,76
41	Extrato tomate 350g	kg	R$	5,67
42	Farinha de mandioca crua	kg	R$	6,31
43	Farinha de trigo especial	kg	R$	3,14
44	Feijão branco	kg	R$	10,64
45	Feijão carioca T1	kg	R$	8,26
46	Feijão fradinho	kg	R$	5,76
47	Feijão preto	kg	R$	5,23
48	Fermento em pó	kg	R$	19,71
49	Fígado bovino	kg	R$	12,81
50	Filé de tilápia	kg	R$	29,20
51	Flocão de milho	kg	R$	7,68
52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	R$	8,41
53	Frango peito s/pele s/osso	kg	R$	14,75
54	Fubá de milho	kg	R$	3,29
55	Gelatina em pó c/sabor	kg	R$	10,96
56	Gelatina em pó s/sabor	kg	R$	14,73
57	Goiaba	kg	R$	3,65
58	Hortelã fresca	kg	R$	11,49
59	Inhame	kg	R$	7,15
60	Laranja pera 125	kg	R$	2,48
61	Leite condensado 395g	kg	R$	18,14
62	Leite de coco	l	R$	18,40
63	Leite pasteurizado	l	R$	5,26
64	Limão	kg	R$	2,44
65	Lingüiça calabresa	kg	R$	18,85
66	Louro	kg	R$	30,30
67	Maçã	kg	R$	6,33
68	Macarrão sêmola espaguete	kg	R$	6,77
69	Mamão formosa	kg	R$	3,58
70	Mandioca	kg	R$	2,77
71	Manjericão desidratado	kg	R$	14,64
72	Manteiga c/sal	kg	R$	26,08

73	Mapará em posta	kg	R$ 17,45
74	Melancia	kg	R$ 2,16
75	Melão	kg	R$ 3,40
76	Milho verde lata 200g	kg	R$ 27,28
77	Molho inglês	l	R$ 5,76
78	Óleo de soja	l	R$ 8,67
79	Orégano	kg	R$ 20,07
80	Orelha salgada	kg	R$ 8,64
81	Ovos	un	R$ 0,74
82	Paleta salgada	kg	R$ 31,63
83	Páprica defumado	kg	R$ 17,23
84	Pé de porco salgado	kg	R$ 15,20
85	Pepino	kg	R$ 1,64
86	Pernil suíno s/ osso	kg	R$ 13,04
87	Pimentão verde	kg	R$ 3,77
88	Polpa de abacaxi	kg	R$ 7,69
89	Polpa de acerola	kg	R$ 8,07
90	Polpa de caju	kg	R$ 6,25
91	Polpa de goiaba	kg	R$ 5,20
92	Polpa de manga	kg	R$ 5,44
93	Polpa de tamarindo	kg	R$ 12,31
94	Polpa de uva	kg	R$ 7,65
95	Quiabo	kg	R$ 5,82
96	Repolho	kg	R$ 2,66
97	Repolho roxo	kg	R$ 3,59
98	Sal refinado	kg	R$ 1,64
99	Salsa	kg	R$ 8,03
100	Shoyu	kg	R$ 3,90
101	Tomate	kg	R$ 4,48
102	Trigo partido	kg	R$ 9,52
	Item	Unidade	MÉDIA
103	Vagem	kg	R$ 3,46
104	Vinagre branco	l	R$ 4,81

105	Adoçante aspartame sachê	und	R$	0,17
106	Azeite sachê	und	R$	0,57
107	Farinha de mandioca crua	kg	R$	6,31
108	Molho de Pimenta	l	R$	5,01
109	Vinagre sachê	und	R$	0,19
110	Café moído	kg	R$	23,41
111	Açúcar cristal	kg	R$	4,07

Jantar				
	Item	Unidade	MÉDIA	
1	Açafrão	kg	R$	8,50
2	Acém sem osso	kg	R$	23,52
3	Alho com casca	kg	R$	26,25
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	R$	4,62
5	Batata inglesa	kg	R$	3,13
6	Brócolis	kg	R$	4,95
7	Cebola	kg	R$	3,83
8	Cebolinha	kg	R$	9,27
9	Cenoura	kg	R$	5,12
10	Chuchu	kg	R$	5,53
11	Colorau	kg	R$	10,85
12	Couve flor	kg	R$	4,38
13	Couve manteiga	kg	R$	5,98
14	Coxão mole resfriado	kg	R$	31,58
15	Ervilha congelada	kg	R$	17,12
16	Extrato tomate 350g	kg	R$	5,67
17	Feijão fradinho	kg	R$	5,76
18	Feijão preto	kg	R$	5,23
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	R$	8,41
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	R$	14,75
21	Louro	kg	R$	30,30
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	R$	6,77
23	Mandioca	kg	R$	2,77
24	Manteiga c/sal	kg	R$	26,08
25	Massa p/lasanha	kg	R$	12,24

26	Milho verde lata 200g	kg	R$	27,28
27	Molho inglês	l	R$	5,76
28	Óleo de soja	l	R$	8,67
29	Pão baguete 200g	kg	R$	13,03
30	Pernil suíno s/ osso	kg	R$	13,04
31	Pimenta de cheiro	kg	R$	11,07
32	Pimentão verde	kg	R$	3,77
33	Pimentão vermelho	kg	R$	13,36
34	Queijo mussarela	kg	R$	31,65
35	Sal refinado	kg	R$	1,64
36	Salsa	kg	R$	8,03
37	Shoyu	kg	R$	3,90
38	Tomate	kg	R$	4,48
39	Vagem	kg	R$	3,46
40	Molho de pimenta	l	R$	5,01

Custos com equipamentos, mobiliários e utensílios:

Equipamentos, móveis e utensílios				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Média	Depreciação (meses)	Valor unitário depreciação
1	Espátulas para fritura n° 5	R$ 25,70	60	R$ 0,43
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	R$ 93,12	60	R$ 1,46
3	Facas cabo branco 12”	R$ 24,64	60	R$ 0,40
4	Facas cabo branco 7"	R$ 8,37	60	R$ 0,14
5	Facas cabo branco inox 8”	R$ 19,88	60	R$ 0,31
6	Rodos n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	R$ 22,73	60	R$ 0,37
7	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾”, para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).	R$ 195,90	60	R$ 3,26
8	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)	R$ 8,25	60	R$ 0,11
9	Abridor de lata em aço inoxidável	R$ 2,49	60	R$ 0,03
10	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)	R$ 67,38	60	R$ 1,09
11	Pegador para massas de inox	R$ 7,98	60	R$ 0,12
12	Pegadores para frios de inox	R$ 12,97	60	R$ 0,22

13	Garfo tridente 70 cm	R$ 60,10	60	R$ 1,00
14	Garfo tridente 50 cm	R$ 27,30	60	R$ 0,45
15	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)	R$ 30,21	60	R$ 0,50
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	R$ 12,70	60	R$ 0,21
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	R$ 1,23	60	R$ 0,02
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	R$ 1,60	60	R$ 0,03
19	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)	R$ 1,16	60	R$ 0,02
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	R$ 64,92	60	R$ 1,08
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	R$ 32,26	60	R$ 0,53
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	R$ 47,10	60	R$ 0,79
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	R$ 7,32	60	R$ 0,12
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	R$ 7,17	60	R$ 0,11
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)	R$ 37,57	60	R$ 0,63
26	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 22)	R$ 48,78	60	R$ 0,81
27	Panela de alumínio batido com capacidade de 60 litros, tipo caçarola com asa e tampa.	R$ 287,48	60	R$ 4,79
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	R$ 197,25	60	R$ 3,29
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	R$ 98,08	60	R$ 1,63
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	R$ 77,81	60	R$ 1,29
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).	R$ 392,34	60	R$ 6,54
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	R$ 104,60	60	R$ 1,69
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas	R$ 37,93	60	R$ 0,63

	aproximadas de 325 x215x110mm			
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	R$ 29,70	60	R$ 0,47
35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente150X400X560mm	R$ 47,59	60	R$ 0,79
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	R$ 104,49	60	R$ 1,74
37	Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm.	R$ 52,26	60	R$ 0,86
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	R$ 94,15	60	R$ 1,57
39	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8-0,8mm	R$ 84,75	60	R$ 1,40
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	R$ 80,22	60	R$ 1,30
41	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor preferencialmente PRETA , com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente ate 70º em maquina autoclave - enxágue	R$ 18,48	60	R$ 0,28
42	Prato para refeição - Tipo: raso - Características Adicionais: Com resistência de no máximo 170° em máquina de lavar louça, empilhamento sem a caixa - de 40 a 50 unidades. Cor branca, Material: fabricado em Gres de Porcelana. Diâmetro: com diâmetro de 27 cm	R$ 11,41	60	R$ 0,18
43	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts	R$ 1.100,53	60	R$ 18,34
44	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.	R$ 17.040,00	60	R$ 284,00
45	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos	R$ 2.694,69	60	R$ 44,91
46	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.	R$ 106.939,83	60	R$ 1.649,17

47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	R$ 13.813,00	60	R$ 230,22
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	R$ 6.396,35	60	R$ 102,34
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h	R$ 11.509,50	60	R$ 191,83
50	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito	R$ 11.467,00	60	R$ 191,12
51	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável	R$ 2.841,69	60	R$ 47,36
52	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.	R$ 25.777,47	60	R$ 426,87
53	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.	R$ 1.077,73	60	R$ 17,85
54	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg	R$ 1.324,17	60	R$ 22,07
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	R$ 2.486,65	60	R$ 41,44
56	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.	R$ 16.963,65	60	R$ 282,73
57	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.	R$ 1.457,44	60	R$ 23,67
58	No-break com recarga automática de bateria.	R$ 5.619,60	60	R$ 93,66
59	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar	R$ 129,71	60	R$ 2,13
60	Termômetro digital para alimentos com faixa de temperatura de -50 a 300°C / -58 °F a 572 °F com resolução mínima de 0,1 °C	R$ 22,73	60	R$ 0,38
61	Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v.	R$ 631,66	60	R$ 10,53
62	Vassoura gari (mínimo 40 cm) com cabo de alumínio	R$ 51,34	60	R$ 0,84
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	R$ 4,86	60	R$ 0,08

64	Mural ou quadro aviso refeitório 2x1,5 (1 por RC)	R$	148,32	60	R$ 2,47
65	Televisor (mínimo 40 polegadas)	R$	1.502,00	60	R$ 24,98
66	Computador completo (para caixas, estoque e sala da nutrição)	R$	3.205,00	60	R$ 50,42
67	Kit lixeiras para coleta seletiva (mínimo 60 litros)	R$	458,81	60	R$ 7,55
68	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.	R$	1.582,17	60	R$ 23,70
69	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.	R$	1.582,17	60	R$ 23,70
70	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.	R$	1.820,00	60	R$ 29,50
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	R$	2.061,30	60	R$ 34,35
72	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.	R$	1.865,00	60	R$ 31,08
73	Armário Roupeiro - tipo, guarda–volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.	R$	759,37	60	R$ 12,47
74	Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.	R$	1.875,98	60	R$ 31,27

Custos com descartáveis por refeição:

Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição			
Tipo de refeição	Item	Unidade	MÉDIA
Café da manhã	Guardanapos sachê 22x19	und	R$ 0,13
	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	R$ 0,28
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	R$ 0,73
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	R$ 0,05
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	R$ 0,08
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,05

	Sacos plásticos para talheres	und	R$ 0,03
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	R$ 0,17
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	R$ 0,03
Almoço	Guardanapos sachê 22x19	und	R$ 0,13
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	R$ 0,31
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	R$ 0,73
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	R$ 0,93
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	R$ 0,93
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	R$ 0,05
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	R$ 0,08
	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	R$ 0,05
	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,08
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,07
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,05
	Sacos plásticos para talheres	und	R$ 0,03
	Palito de dentes sachê	und	R$ 0,02
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	R$ 0,17
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	R$ 0,03
Jantar	Guardanapos sachê 22x19	und	R$ 0,13
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	R$ 0,31
	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,08
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,07
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	R$ 0,05
	Sacos plásticos para talheres	und	R$ 0,03
	Palito de dentes sachê	und	R$ 0,02
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	R$ 0,17
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	R$ 0,03

Despesas gerais com itens de limpeza e higiene

Item	Unidade	MÉDIA
Água Sanitária	L	R$ 2,38

Álcool 70%	L	R$	5,31
Álcool em gel	L	R$	5,78
Desinfetante	L	R$	4,43
Detergente	L	R$	5,62
Detergente Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	R$	13,31
Secante Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	R$	27,40
Esponja dupla face	unidade	R$	0,57
Esponja Fibraço	unidade	R$	2,13
Limpa alumínio	L	R$	27,99
Luva de borracha grande multiuso	unidade	R$	2,63
Pano de chão alvejado 48cm x 68cm	unidade	R$	3,01
Papel higiênico 300 metros	unidade	R$	5,36
Papel toalha interfolhas 20x20	unidade	R$	0,03
Sanitizante para verduras 1 kg	unidade	R$	23,54
Sabonete Líquido Neutro Glicerinado Antisséptico	L	R$	12,38

Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições

Touca descartável	und	R$	0,06
Pano Perfex 28CMX40CM 240M AZUL 600UN	und	R$	69,92
Luva plástica descartável	und	R$	0,10
Saco de lixo 40LT	und	R$	0,11
Saco de lixo 200LT	und	R$	0,31
BOBINA PLASTICA PICOTADA 40X60CM	und	R$	0,09
BOBINA FILME PVC 45CM X 300M	und	R$	43,99

Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água

	Item	Periodicidade	MÉDIA
1	Análise microbiológica de amostras de alimentos	semestral	R$ 2.154,58
2	Teste de estanqueidade	anual	R$ 2.623,68
3	Controle de pragas e vetores urbanos (m^2)	mensal	R$ 0,10
4	Limpeza da caixa d'água (m^3)	semestral	R$ 26,90

Despesas com água, energia e gás

	Item	Gasto mensal médio	MÉDIA
1	Água (m^3)	308	R$ 10.103,42
2	Energia elétrica (kWh)	11089	R$ 0,75

3	Gás (kg)	1987	R$	5,91

Despesas com mão de obra

Categoria Profissional	Quantidade Brazlândia	Quantidade Itapoã	Quantidade São Sebastião	Quantidade Sobradinho	CUSTO POR PROFISSIONAL
Cozinheiro	2	2	2	2	R$ 5.208,57
Auxiliar de cozinha	8	7	8	7	R$ 3.568,56
Auxiliar de serviços gerais	6	5	6	5	R$ 3.568,56
Caixa	3	3	3	3	R$ 3.860,23
Agente de portaria	2	2	2	2	R$ 3.787,19
Vigilante	4	4	4	4	R$ 6.488,17
Nutricionistas	4	4	4	4	R$ 6.490,62

Despesas com Custos Indiretos, Tributos e Lucro

	Custo	
1	PIS (Lucro Real)	1,65%
2	COFINS(Lucro Real)	7,60%
3	ISS (Lucro Real)	5%
4	Custos Indiretos	6,4%

Documento assinado eletronicamente por **REGINA MARA KOWALCZUK - Matr.0179235-0**, **Diretor(a) Técnico(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 15/02/2024, às 16:30, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **CLAYTON ANDREONI BATISTA - Matr.0191756-0**, **Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 15/02/2024, às 16:32, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **STEFANY CORRÊA LIMA DE CARVALHO - Matr. 0279051-3**, **Especialista em Assistência Social- Nutrição**, em 15/02/2024, às 16:37, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **GABRIEL REIS CARVALHO - Matr.0283271-2**, **Especialista em Assistência Social - Educador(a) Social**, em 15/02/2024, às 16:43, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **LEANDRO DOS SANTOS DE ABREU - Matr.0280006-3**, **Técnico(a) em Assistência Social - Agente Social**, em 15/02/2024, às 16:55, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **VANDERLEA FATIMA CREMONINI - Matr.0281145-6**, **Subsecretário(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 15/02/2024, às 16:57, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site: http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 verificador= **132782363** código CRC= **649737CD**.