

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO A

#### TABELA DE COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS, GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS PARA O FORNECIMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE E JANTAR PARA ATENDER AS UNEI/UESL- MS

### 1. TIPO DE REFEIÇÕES

#### 1.1. CAFÉ DA MANHÃ

Especificação	Composição
Pão	Francês ou Doce
Margarina com sal/ outros recheios	01 tipo
Bebidas (atendendo as incidências estipuladas no item 2.1)	Chá adoçado
	Café adoçado*
	Leite com achocolatado

\* Para Unidades autorizadas

#### 1.2. ALMOÇO/ JANTAR

Especificação	Composição
Salada	2 componentes (folhosos ou legumes ou composta)
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Refresco	1 tipo

#### 1.3. LANCHE

Especificação	Composição
1- Lanches Diversos/ 2- Bolacha + Fruta	1 tipo de cada
Bebidas	1 tipo

#### 1.4. CHÁ E CAFÉ SERVIDORES



Especificação	Composição
Chá adoçado	1 tipo
Café adoçado	1 tipo

\*As quantidades deverão seguir os per capita que atendam a demanda de cada Unidade e o fornecimento deverá ocorrer nos períodos matutino, vespertino e noturno.

## 2. TABELAS DE GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS

### 2.1. DESJEJUM

Denominação	Incidência (dias)	Quantidade
Pão Francês/doce	30	2 unidades grandes (min. 150g)
Margarina com sal	25	30g – (15g/unidade de pão)
Recheios diversos (frios/ ovos/ geleia/patê)	5	80g – (40g/und. de cada pão)
Chá	12	300ml
Leite	18	300ml

**OBSERVAÇÃO:** O leite fornecido deverá ser do tipo C, homogeneizado e servido em embalagens apropriadas.

### 2.2. ALMOÇO/ JANTAR

#### 2.2.1. PRATO PRINCIPAL

Denominação*	Tipo de Carne (proteína)	Tipo de Corte	Especificação	Incidência Mensal	Per capita Final* Alimento Pronto
1.CARNE BOVINA <i>(Com certificados de procedência e S.I.F, sem ossos e/ou gorduras aparentes)</i>	Patinho, Acém, Miolo de Agulha, Miolo de Paleta, Capa de filé	Bife	Milanesa	2	170g
			Acebolado	4	
			Rolê	3	
		Isca	Acebolada	5	150g
			Estrogonofe	3	
		Cubo	Ensopado	4	
			Acebolado	2	
		Moída	Almondega	3	
Carne inteira <i>(porcionada pós cocção)</i>	Assada	4			
2.CARNE SUÍNA		Bife/ Isca/ cubo	Molho/ acebolado	2	



(Com certificados de procedência e S.I.F Magra – máximo 20% (vinte por cento) de gordura, sem osso.)	Lombo				
	Pertences para feijoada	(paio, charque, bacon, carne suína, calabresa, orelha)	Feijoada	4	160g <i>(apenas de ingredientes, exceto feijão)</i>
<b>3.AVES</b>	Frango (coxa e sobrecoxa)	Fracionada com osso	Molhos diversos	3	180g
			Assada	3	
	Filé de peito s/osso	Isca/ Cubos	Milanesa	2	170g
			Acebolada	4	
			Bobó	2	140g <i>(quantidade apenas da proteína, exceto molho)</i>
			Molhos diversos (branco, rosê, mostarda)	2	
<b>4.PEIXE</b>	Filé	Merluza, Tilápia, Porquinho	Molho/ Grelhado	2	150g
<b>5.EMBUTIDOS</b>	Linguiça (carne ou frango - máximo 15% (quinze por cento) de gordura)	Unidade/Gomos	Acebolado/ Molho	4	160g
	Steak de frango	Unidade	----	2	200g

**Observação:**

- 1- \*Os per capita estipulados na planilha deverão ser apenas de proteína e não computar na preparação pronta, ex. lasanha, arroz carreteiro, pizza, polenta recheada, etc,
- 2- Para alimentos com molhos, estes deverão ser somados aos quantitativos per capita estipulados. (ex. estrogonofe, bobó, ensopados, etc.
- 3- \*\*\* Os ÚNICOS embutidos permitidos são os constantes do item 5 da planilha 2.2.1, sendo exclusivo apenas o tipo de steak de frango

**2.2.2. SALADA**

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência Mensal	Quantidade final de cada um dos dois componentes (g)
Folhosos	Picado/Cru	Couve/ Alface/ Acelga/ Repolho	50	50g



(De época, 1.ª qualidade, variados e alternados)				
Legumes (De época, 1.ª qualidade, variados e alternados)	Ralados crus/ Picados cozidos	Legumes em geral		60g
Compostas	Incorporadas	Maionese/Salpicão	10	100g

**OBSERVAÇÃO:** No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, cheiro verde e pimentão não serão considerados como componentes de salada.

### 2.2.3. GUARNIÇÃO

Denominação	Preparação*	Especificação	Incidência Mensal	Per capita Final Coccionado
Massas	Macarrão	Molhos Variados ( <i>se compostos por carnes não substituem o prato proteico</i> )	10	120g
	Canelone/ panqueca		02	
	Lasanha		04	
	Nhoque		04	
Hortifruti	Purê	Batata, Mandioca, Cenoura/ Abóbora	05	
	Ensopados/ Sauté/ Refogados/ Cozido/ Gratinado	Legumes e Verduras variados	10	
	Cremes/ Suflês	Legumes e Verduras variados	05	
	Fritos	Batata inglesa/ Batata Doce/ Mandioca/ Banana	08	
Farináceos	Bolinho frito/ assado	Mandioca/ Arroz/ Batata/ Espinafre	03	
	Polenta	Molho/Recheada	04	
	Farofa	(farinha incorporada com outros ingredientes variados)	05	

1- \*As preparações deverão ser diferentes no almoço e jantar.



#### 2.2.4. ARROZ

Denominação	Tipo	Especificação	Incidência Mensal	Per capita Final Coccionado
Arroz Branco	Aguhinha, classe longo fino tipo 1	Arroz branco	50	250g
		Arroz composto*	10	

*\*Observação: Arroz com adição de outros ingredientes, a adição de carnes não substitui o prato principal*

#### 2.2.5. FEIJÃO

Denominação	Tipo	Especificação	Incidência Mensal	Per capita Final Coccionado
Feijão	Carioca tipo 1	Cozido	54	200g
		Tropeiro	2	
	Preto tipo 1	Composto para feijoada	4	

#### 2.2.6. REFRESCO

Denominação	Preparação	Incidência Mensal	Per capita (produto pronto)
Refresco de frutas	Sabores diversos	60	300ml

*Observação: Quantidade preparada para atender aos comensais no almoço e jantar.*

#### 2.3. LANCHE DA TARDE

Denominação	Preparação	Incidência Mensal	Per capita/Porção (produto pronto)	
LISTA 1	FRUTAS * <i>(De época, 1ª qualidade, variadas e alternadas, descascadas e</i>	Banana nanica	3	01 unidade grande (mín. 100g)
		Laranja/ Tangerina "descascada"	2	01 unidade grande (mín. 140g)
		Maçã/ Pera	2	01 unidade grande (mín. 110g)



	<i>picadas quando for o caso.)</i>	Salada de frutas	3	250g
<b>*As frutas deverão OBRIGATORIAMENTE ser fornecidas com 01 (um) item da Lista 2 (podendo ser a opção do biscoito nas devidas quantidades per capitas)</b>				
<b>LISTA 2**</b>		*Biscoito – <i>doce/salgado</i>	10	100gr
<b>LISTA 3</b>		Bolinhos fritos	1	250g
		Bolo – sabores diversos	5	
		Cachorro quente	3	
		Enroladinho (salsicha, frios, frango)	3	
		Esfirra	2	
		Sanduche - frios/ patê	3	
		Torta – legumes/ frango/carne/ frios	3	
	***Bolo confeitado (com recheio e cobertura)	2		
<b>LÍQUIDOS</b>				
Líquidos		Refresco de frutas	18	300ml
		Leite com achocolatado/ Vitamina/ logurte	4	
		Chá quente ou gelado	6	
		***Refrigerante	2	

**OBSERVAÇÕES:** O lanche quando for fruta deverá ser acompanhadas por um item da Lista 2, podendo ser o biscoito (doce ou salgado), na quantidade que forneça 1 porção de fruta e 1 porção de biscoito).

\*\*O item constante na Lista 2 é específico apenas para quando houver fornecimento conjunto a Lista 1 – frutas.

\*\*\*A empresa deverá fornecer bolo confeitado (cobertura e recheio) e refrigerante para os dias especiais/festividades, conforme solicitação do Gestor e Fiscal de Contrato, atendendo as incidências determinadas.

#### 2.4. TABELAS DE GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS – CHÁ E CAFÉ

Denominação	Incidência Mensal	Per capita (produto pronto adoçado)
Chá	90	300ml
Café	90	80ml

**OBSERVAÇÃO:** Fornecer nos períodos matutino, vespertino e noturno para os servidores plantonistas, atendendo aos per capitas estipulados e na quantidade de servidores de cada Unidade

**Observação:**



As refeições (almoço e jantar) deverão ser distribuídas em embalagem de isopor com tampa(descartável), na capacidade dos per captas estipulados para a refeição.

Os lanches deverão ser entregues embalados individualmente e, os líquidos nas embalagens descartáveis individuais ou higienizáveis, quando optar por granel em térmicas, cuja limpeza será por conta da CONTRATADA.

*Nos dias selecionados para as datas especiais, cuja opção de çanche seja o bolo confeitado, a empresa poderá enviar ele inteiro, desde que junto aos descartáveis (pratinhos, colher).*

