

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – INTRODUÇÃO

1.1 - RESTAURANTES POPULARES – O QUE SÃO:

Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo Poder Público que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, constituídas com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas, sais minerais e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo o que reduz os riscos de agravos à saúde ocasionados pela alimentação inadequada.

Esses restaurantes devem ainda funcionar como espaços multifuncionais para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o Poder Público.

1.2 - OBJETIVOS PARA IMPLANTAR UM RESTAURANTE POPULAR:

O Programa Restaurante Popular tem como objetivo apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo Setor Público. A implantação desses restaurantes visa à ampliação da oferta de refeições adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, a preços acessíveis e em local confortável e de fácil acesso, buscando beneficiar a população em situação de risco nutricional e estimular a formação de sistemas de proteção alimentar. Devendo ainda:

- a) Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas, sais minerais e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo;
- b) Promover ações de educação alimentar voltada à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;
- c) Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;
- d) Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de Vigilância Sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;

1.3- JUSTIFICATIVA

O Restaurante Popular constitui-se num Equipamento Público de Alimentação e Nutrição, que presta importante serviço público para promoção do Direito Humano à Alimentação

Adequada dos trabalhadores que fazem suas refeições fora de seu domicílio nos centros urbanos do país.

É de relevante importância à implantação desse Equipamento Público de Alimentação e Nutrição para a população de Porto Feliz, uma vez que tem por objetivo possibilitar o acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente e saudável por um preço acessível, elevando a qualidade da alimentação e garantindo a segurança alimentar e nutricional.

2- OBJETO

A contratação de empresa especializada em gestão de restaurante com fornecimento de refeições, para prestação do serviço de Gestão do Restaurante Popular- Secretaria de Assistência Social, com fornecimento de até 300 (trezentas) refeições/dia e operacionalização (compra de materiais, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), em conformidade com o presente Termo de Referência.

- Fica estabelecida a margem técnica de 50 (cinquenta) refeições por dia, destinada a atender eventual aumento da demanda, plantões, visitas técnicas prolongadas, bem como refeições para acompanhantes em situações excepcionais

3- VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato tem seu início na data da homologação, tendo como prazo para sua execução o período de 12 (doze) meses podendo este ser prorrogado por igual período sem que haja prejuízo em nenhuma das partes, de acordo com a legislação estabelecida.

4- CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento será pela quantidade de refeições servidas, consistentes em prato feito, montado e servido pela Administração do Restaurante, sendo R\$ 4,00 (quatro reais) pago pelo usuário e o restante subsidiado pela Contratante, nas condições previstas e acordadas contratualmente.

As medições para aferir o número de refeições servidas serão realizadas diariamente, mediante sistema de catraca eletrônica e deverá ser conferida e atestada por preposto indicado pela Contratante.

Para fins de pagamento, a Contratada deverá emitir Nota Fiscal com valor global das refeições servidas no mês de referência, que deverá ser entregue na Secretaria de Assistência Social até o 3º (terceiro) dia útil do mês subsequente.

5- LOCAL E PRAZO

O local de funcionamento do Restaurante Popular é de responsabilidade e será disponibilizado pela Prefeitura.

A execução dos serviços ocorrerá mediante o cumprimento das informações dispostas no Termo de Referência, o qual expõe local e datas a serem realizadas.

O início dos serviços deverá ocorrer 10 (dez) dias após o recebimento da Ordem de Serviços e respectiva Nota de Empenho.

6- CONDIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

A contratada receberá as instalações do Restaurante Popular, devendo, às suas expensas, equipá-lo com os móveis, utensílios e demais equipamentos necessários para o pleno funcionamento do estabelecimento. Caberá à contratada, ainda, a responsabilidade integral pela conservação, manutenção e eventual reposição dos referidos itens.

O Restaurante Popular terá seu funcionamento de segunda a sexta- feira, não ocorrendo atendimentos aos sábados, domingos e feriados. O Restaurante Popular tem como finalidade atender pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social e econômica, promovendo o acesso à alimentação saudável, segura e de qualidade a preços acessíveis. O serviço tem caráter inclusivo e busca contribuir para o enfrentamento da insegurança alimentar no município, em consonância com os princípios da dignidade humana e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Serão servidas refeições diárias, entre os horários de 11h (onze horas) às 15h (quinze horas), sendo o atendimento para os usuários do cadastro único, com comprovação, o qual se dará por meio de apresentação da carteirinha ou cartão próprio, mediante pré-cadastro junto à Secretaria de Assistência Social (Setor de cadastro único).

Toda gestão direta (terceirizada) do Restaurante será feita pela contratada, em conformidade com o edital proposto para este objeto.

A contratada deverá promover a organização técnica e administrativa dos serviços de elaboração e distribuição de refeições, em condições higiênicos sanitárias adequadas, em conformidade com as normas da ANVISA.

A contratada deverá implantar e manter um sistema de controle de contagem diária de comensais, preferencialmente por meio de catracas eletrônicas, sendo esse controle essencial para o monitoramento da quantidade de refeições servidas e, consequentemente, para a apuração e cálculo dos valores de pagamento devidos à contratada

7-- NORMAS SANITÁRIAS

7.1– TRANSPORTE

Os veículos deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de

monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitida as que possam favorecer à sua contaminação.

Transporte de produtos tóxicos/ contaminantes:

Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

Transporte de produtos descartáveis:

O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.

7.2– ARMAZENAMENTO

Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas; Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;

Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;

Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

Produtos tóxicos:

Deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

Produtos descartáveis

Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixas de papelão).

7.3– HIGIENIZAÇÃO

Gêneros alimentícios e descartáveis:

Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;

Os gêneros a serem consumidos in natura, deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução bactericida adequada;

O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

Equipamentos, utensílios e instalações:

Deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;

Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral no Restaurante.

7.4 – PESSOAL ENVOLVIDO NA EXECUÇÃO DO CONTRATO.

Somente poderá ser admitido pessoal considerado sadio, através de exames de saúde;

Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um. Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de touca, calça e jaleco/vestido, avental, sapato/bota e luvas na cor branca predominante, tudo de acordo com as normas do MDS;

Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

Não serão permitidos o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto a saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.)

As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

As luvas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;

Será proibido fumar nas áreas de operação.

Caberá a contratada respeitar e fazer com que seu pessoal cumpra a legislação vigente, inerente a segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação, devendo fornecer aos seus colaboradores fardamento e equipamentos de proteção individual básicos de segurança.

7.5 - CARDÁPIOS

As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

Além do atendimento das necessidades nutricionais/calóricas dos usuários, na elaboração e planejamento dos cardápios do Restaurante Popular deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizados. Alguns fatores devem ser observados para contribuir para a redução de custos:

- a) Safra de Alimentos: comprando-se os alimentos (verduras, legumes, frutas) observando-se os períodos de safra, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo;
- b) Qualidade dos Alimentos: a qualidade deve ser observada na hora da compra. Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;
- c) Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- d) Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente;
- e) Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos.

A Contratada deverá submeter à aprovação da Secretaria de Assistência Social a Programação dos Cardápios Mensais, até o dia 10 (dez) ou primeiro dia útil subsequente do mês anterior ao mês da execução do cardápio.

A CONTRATADA se obriga a elaborar cardápios exclusivos e temáticos para as festividades de **Páscoa e Natal**, e incluir todas as sextas feiras o prato típico da cidade o **Feijão Cearense** em conformidade com os padrões previamente acordados com a CONTRATANTE, observando sempre a estrutura de composição contratada.

Em complementação ao cardápio principal, informado acima, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- a) Guardanapos de papel alocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos, em local específico, nos refeitórios;
- b) Sal (saleiro), palito (paliteiro), azeite e vinagre (galheteiro), dispostos em local específico, nos refeitórios.
- c) A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição deverá ser realizada por copeiras devidamente treinadas para o serviço, em balcões de distribuição térmicos e refrigerados;

Com relação aos pratos protéicos citados, deve-se observar ainda:

- a) Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Pertinente;
- b) Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- c) O prato principal deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não podendo ser substituído, por outra preparação. Em casos excepcionais, e com a devida autorização da Secretaria de Assistência Social, poderá haver a substituição.

8- PLANEJAMENTO OPERACIONAL - PREVISÃO DE CARGOS E FUNÇÕES

É fundamental que a mão-de-obra do Restaurante Popular seja capacitada para o desempenho das operações. A qualificação da mão-de-obra do Restaurante Popular é um elemento decisivo para imprimir eficiência em todo o funcionamento do Restaurante Popular.

Contar com o apoio de profissionais qualificados é fundamental para o ajuste do

funcionamento do estabelecimento às normas sanitárias, para elaboração meticulosa dos cardápios, levando-se em consideração, não apenas os custos dos alimentos, mas também a necessidade de reposição energética dos usuários. O número de profissionais necessários depende do número de atendimentos previstos.

O processo de qualificação deve prever a reciclagem do conhecimento, mantendo a mão-de-obra atualizada sobre as práticas higiênicas de manipulação dos alimentos. Esse processo deve ser documentado a fim de permitir adequado controle e acompanhamento pela gerência.

Quanto ao seu quadro de pessoal, a proponente vencedora arcará com as seguintes responsabilidades:

- a) Supervisionar, capacitar, qualificar, e uniformizar os trabalhadores envolvidos no quadro operacional do Restaurante Popular, devendo a mão de obra ser adequada quanto aos quesitos, competência técnica e habilidades.
- b) Comunicar, por escrito, qualquer falta ou inconveniência praticada pelos trabalhadores, mencionando o fato, advertindo-os ou afastando-os, com substituições sem onerar a linha produtiva.
- c) Assegurar à CONTRATADA a permissão da supervisão dos trabalhadores da proponente vencedora, com referencia aos cumprimentos das leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia da CONTRATANTE.
- d) Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer um dos trabalhadores faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudicial, inconveniente ou insatisfatória, ao interesse do serviço, em vinte e quatro (24) horas, mediante solicitação escrita, encaminhada pela CONTRATANTE.

A proponente vencedora deverá apresentar, quando solicitado, a seguinte documentação:

- a) cópia do contrato de trabalho de todo os trabalhadores envolvidos na prestação de serviços;
- b) atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos exames admissionais e periódicos;
- c) comprovante de cadastro do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- d) cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelos trabalhadores;
- e) recibo de concessão de aviso de férias, trinta dias antes do respectivo gozo;
- f) comprovante de opção do recebimento de vale transporte quando for o caso;
- g) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e benefícios pertinentes ao trabalhador;
- h) comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for caso, na época própria;
- i) comprovantes que atestem o correto depósito do FGTS e, em caso de rescisão os documentos comprobatórios exigidos pela legislação pertinente;
- j) comprovante de contribuições previdenciárias.

Manter o efetivo mínimo contratado, sempre compatível com as atividades em questão, mantendo, sempre a substituição do trabalhador faltoso/folga ou de férias para continuidade da prestação dos serviços.

Apresentar listagem completa à fiscalização, e sempre atualizada de todos os profissionais, com todos os dados necessários para sua imediata localização, caso se faça necessário.

É da contratada a responsabilidade de manter o LIVRO DE REGISTRO DIÁRIO DE

OCORRÊNCIAS no Restaurante Popular, conforme instruções a serem expedidas pela FISCALIZAÇÃO, com obrigatoriedade de vistos diários.

Ao término do contrato, o livro de Registro de Ocorrências será arquivado pela CONTRATANTE

A empresa contratada deverá apresentar através de correspondência, para anuência da fiscalização da CONTRATANTE, PREPOSTO com autoridade bastante para atuar em seu nome, representá-lo junto à CONTRATANTE e à FISCALIZAÇÃO.

Tal correspondência deverá estabelecer autonomia total para resolver os problemas referentes aos serviços contratados, bem como informações sobre as possibilidades de localização imediata deste, sempre que a fiscalização considerar necessário. Tal preposto deverá ter disponibilidade de tempo para atender adequadamente o contrato.

A CONTRATADA deverá respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, cotando e pagando a seus trabalhadores, neste contrato, no MÍNIMO, o piso salarial da categoria do Estado de São Paulo, de acordo com suas funções.

09– UNIFORME

O uniforme necessário para os trabalhadores usarem durante a execução dos serviços será fornecido antes da abertura do Restaurante Popular, pela CONTRATADA, sendo o custo de sua inteira responsabilidade. A distribuição se fará no início do contrato na quantidade de 03 (três) conjuntos sendo composto por: calça branca de brim; camisa branca de brim; touca branca; avental de napa plastificado; sapato de couro e bota de plástico, de acordo com a função desempenhada.

- Auxiliares de Serviços Gerais terão uniforme em cor diferenciada.
- O uniforme para os Caixas e o Auxiliar Administrativo será Jaleco branco.

10 - EPI's

Os Equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão dimensionados considerando a entrega de uma unidade na data de início dos serviços e outra a cada período abaixo relacionado, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por outros trabalhadores. A fiscalização da correta utilização é da responsabilidade da CONTRATADA, através de seu supervisor, sendo apoiado pela fiscalização da CONTRATANTE.

Troca de EPIs para os trabalhadores da área de produção:

Luvras de NAPA - troca quadrimestral – troca de acordo com a necessidade Japona de nylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade Luvras de nylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade Luva de malha de aço tamanho “G” - troca de acordo com a necessidade Óculos de segurança – troca de acordo com a necessidade

Mangas de neoprene (mangote) – troca quadrimestral Sapatos biqueira de aço – troca de acordo com a necessidade Protetor auricular – troca de acordo com a necessidade.

Os EPI's serão fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser de 1ª qualidade estando sujeitos à aprovação da CONTRATANTE, que aferirá a qualidade e quantidade dos mesmos. Caso não sejam aceitos, deverão ser substituídos imediatamente. A recusa será formalmente justificada e comunicada à empresa CONTRATADA.

11 - GÊNEROS E INSUMOS

A CONTRATADA deverá:

Assegurar o abastecimento do Restaurante Popular com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade dando prioridade à compra de gêneros, especialmente frutas, hortaliças, legumes, dentre outros.

Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens com SIE ou SIF e de procedência qualificada conforme legislação vigente.

Assegurar e fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os bimestralmente e apresentando o relatório de visita técnica à CONTRATANTE. Ficará facultado à CONTRATANTE, sempre que julgar necessário, visitar e fiscalizar todos os fornecedores da CONTRATADA.

Assegurar o fornecimento de material de limpeza e sanitização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, com procedência qualificatória e registros das embalagens no Ministério da Saúde.

12 - UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES.

A contratada deverá disponibilizar, às suas expensas, todos os utensílios e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços contratados, assegurando a adequação e a funcionalidade dos mesmos durante toda a vigência contratual, conforme relação do Anexo II.

A Contratada deverá retirar, por sua conta e risco, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, ficando os mesmos sob a sua guarda e responsabilidade até a efetiva retirada dos mesmos do espaço do Restaurante Popular.

A Contratada deverá manter a limpeza das instalações, dos equipamentos e utensílios em conformidade com o Manual de Boas Práticas e de acordo com a legislação pertinente à alimentação, reverenciado nesse edital.

Será de responsabilidade da Contratada a realização da manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas, bem como dos sistemas hidráulico, elétrico, de tubulação e válvulas de gás. Compete também à Contratada a execução da limpeza periódica da caixa de gordura, da caixa d'água e das coifas e ductos de exaustão, assegurando as condições adequadas de higiene e funcionamento do ambiente

13 – FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

A CONTRATANTE exercerá a mais ampla fiscalização da execução do contrato, que será exercida prepostos devidamente autorizados para tal finalidade e com atuação diária dentro do Restaurante Popular.

A fiscalização por parte da CONTRATANTE não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventuais falhas que venha cometer, mesmo que não identificadas pela fiscalização.

14 – CONDIÇÕES GERAIS

Caberá à CONTRATADA:

A CONTRATADA deverá elaborar cardápio, incentivando a cultura alimentar regional.

A CONTRATADA deverá manter toda a equipe de trabalho da empresa CONTRATADA alocada na execução do serviço, observando o quadro dimensionamento abaixo, que será devidamente supervisionada e orientada por profissional Nutricionista da empresa, registrada no CRN, que se responsabilizará, tecnicamente, pelas refeições distribuídas, monitorando a cadeia produtiva, em conformidade com o Manual de Boas Práticas (BPF) e com os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) que deverão ser elaborados, com fluxograma de produção, e apresentados à CONTRATANTE, após um mês do início dos serviços.

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Nutricionista	1
Caixa/controlador de acesso	1
Cozinheiro	1
Meio oficial	1
Copeira	1
Auxiliar de cozinha	2
Serviços Gerais	1
Estoquista	1

A CONTRATADA deverá retirar e guardar, obrigatoriamente em recipientes e temperatura apropriadas, por 72 horas, amostras devidamente identificadas, de no mínimo 100g de cada alimento pronto, após ter servido cerca de 60% dos usuários assim como, amostras dos pratos protéicos “in natura” do cardápio diário.

A CONTRATADA deverá custear procedimento e análise laboratorial microbiológica nas amostras de alimentos, conforme legislação vigente em caso de suspeita de doença de origem alimentar (DOA) e/ou quando houver solicitação da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá acatar alterações dos cardápios conciliadas juntamente com a CONTRATANTE mediante apresentação das sugestões, sazonalidade e situações de emergências comprobatórias.

A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com a CONTRATANTE e sua equipe técnica, acatando ordens e instruções pertinentes às normas de higiene, segurança, medicina do trabalho, legislação dos alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional.

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas relativas à telefonia, água, energia elétrica, gás, controle de pragas realizada por empresa credenciada (desratização e desinsetização, manutenção de equipamentos, materiais de escritório e de limpeza para o funcionamento de seus serviços e quaisquer outras que venha a interferir no funcionamento do Restaurante Popular.

Será de responsabilidade da Contratada a realização da manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas, bem como dos sistemas hidráulico, elétrico, de tubulação e válvulas de gás. Compete também à Contratada a execução da limpeza periódica da caixa de gordura, da caixa d'água e das coifas e ductos de exaustão, assegurando as condições adequadas de higiene e funcionamento do ambiente

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela retirada do lixo orgânico e inorgânico das dependências do restaurante popular e acondicioná-los de maneira adequada para o recolhimento diário pela prefeitura através da gerência de limpeza urbana. O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada; A CONTRATADA deverá arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes.

Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e /ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde.

O Restaurante popular funcionará como EQUIPAMENTO DA POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, através de um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo à nutrição, educação, a saúde e fortalecendo a cidadania por meio da oferta de refeições em ambiente limpo, confortável e em conformidade com as orientações dos órgãos da vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários.

A CONTRATADA deverá cumprir os procedimentos de higiene para estabelecimentos onde serão servidos alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade, conforme a legislação vigente, aplicando os princípios do método de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC).

A CONTRATADA deverá, com acompanhamento da CONTRATANTE, realizar pesquisa de satisfação mensal e apresentação dos resultados e plano de ação para melhoria dos serviços. Ficam proibidas a subcontratação, cessão, transferência total ou parcial dos serviços objetos do presente contrato, sendo permitida a subcontratação apenas com relação aos serviços de manutenção de equipamentos, utensílios, fornecimento de pães e eventos decorativos.

Fornecer todos os alimentos, insumos e mão-de-obra necessários a completa execução dos serviços contratados;

Manter todas as instalações em bom funcionamento;

Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados, com os crachás de identificação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome;

Manter, sempre um preposto, Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico, com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados;

Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;

Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto a execução dos serviços;

Responder por danos causados a Secretaria de Assistência Social e a terceiros, decorrentes de

atos praticados por seus empregados ou prepostos;

Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;

Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal operacional, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Restaurante e pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes empregados, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Município, obedecerão ao regulamento da Unidade onde o serviço está sendo prestado; Na ausência de empregado decorrente de férias, faltas ou afastamento, a Empresa obrigar-se-á a suprir a falta do mesmo a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços;

Remeter, mensalmente, à fiscalização, as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração;

Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo sua imediata substituição;

Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal quando identificada essa necessidade;

Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a Licitante Vencedora responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos;

Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização;

Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;

Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

Solicitar, por escrito, à fiscalização, autorização para modificar os cardápios;

Fornecer água filtrada e gelada nos refeitórios;

Aceitar nas mesmas condições os acréscimos e/ou supressões do valor inicialmente contratado e atualizado, previsto em lei, num montante de até 25% (vinte e cinco por cento), no forma do art. 124 da Lei nº 14.133/2021 e alterações.

Cumprir, a seus próprios custos, todas as cláusulas contratuais que definam suas obrigações. A empresa adjudicatária deverá retirar a respectiva Nota de Empenho no prazo máximo de 08 (oito) dias, contados da data de sua convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em lei

Caberá ao Contratante

Caberá à Contratante ceder as instalações do Restaurante Popular em perfeitas condições de uso, garantindo que estejam aptas para o imediato início das atividades contratadas, bem como durante toda a execução contratual/

Intervir, em qualquer fase dos serviços, de forma direta ou através de terceiros, para suprir deficiências técnicas da CONTRATADA, de forma a ficar assegurado o andamento dos trabalhos e o cumprimento do prazo contratual.

Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização e da CONTRATADA.

Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;

Solicitar à Empresa, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observado as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

Realizar, rotineiramente, a manutenção das instalações, bem como exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;

A licitante vencedora deverá disponibilizar um diário de ocorrências atualizado, que ficará à disposição da SEADES qualquer tempo.

Aprovar ou rejeitar o cardápio mensal até o dia 15 (quinze) de cada mês, por meio de Parecer justificado.

Após o interregno de um ano da data da proposta, conceder o reajuste preços.

Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato, anexos e Termo de Referência. Emitir a ordem de serviço e a nota de empenho dentro dos prazos.

Nos termos do artigo 113 da Lei nº 14.133/2021, será assegurado à Contratada o direito ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do presente contrato, sempre que, por atos da Administração Pública, por caso fortuito, força maior ou por fato imprevisível — ou previsível, porém de consequências incalculáveis —, ocorrerem alterações que impactem substancialmente as condições originalmente pactuadas.

O pedido de reequilíbrio deverá ser formalizado pela Contratada, instruído com a devida comprovação do impacto sofrido, bem como com os documentos técnicos e financeiros que embasem a solicitação.

16- DA DOCUMENTAÇÃO

a. Balanço Patrimonial.

b. Comprovar possuir capital mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

c. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade.

d. Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, registrado(s) junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas do local da prestação de serviços), emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação, que comprove ao menos 3 (três) anos consecutivo de experiência, e no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições.

- e. Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN, acompanhado da comprovação de seu vínculo com a licitante.
- f. A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.
- g. Capacidade Técnica Profissional (pessoa física): O responsável técnico (pessoa física) deve comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, experiência na execução de serviços compatíveis com o presente objeto.
- h. A proponente que optar pela realização da vistoria técnica, por se tratar de exigência de caráter facultativo, deverá apresentar atestado firmado pelo representante legal da licitante e pelo preposto da Secretaria de Assistência Social, comprovando a realização da vistoria no local onde será executado o objeto contratual

17- JULGAMENTO

Será considerada vencedora as entidades que se enquadrarem nos critérios de habilitação descritos no edital e neste Termo de Referência.

As propostas deverão ser encaminhadas constando as seguintes informações: Razão Social, Nome fantasia, CNPJ, endereço, telefone de contato e dados bancários.

Após a entrega das propostas, não serão admitidos pedidos de retificação de preço, de qualquer das condições ofertadas ou de documentação apresentada.

Porto Feliz, 05 de agosto de 2025.

ANEXO I

SUGESTÃO DE CARDÁPIO PADRÃO E ESPECIAIS

CARDÁPIO MENSAL

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Carne louca	Sobrecoxa de Frango Cebola queimada	Pernil desfiado c/ pimentos e páprica	Peixe a doré	Feijão cearense
Guarnição	Legumes braseados ao alho	Macarrão ao sugo	Acelga refogada	Abobrinha napolitana	Farofa de cebola caramelizada
Salada	Alface Pepino com Tomate	Acelga Cenoura meia lua ao alecrim	Repolho bicolor Caponata de berinjela	Escarola Grão de bico c/ pimentão assado erva	Couve Vinagrete
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Abacaxi	Gelatina de uva	Maçã	Arroz doce	Laranja
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Almondegas ao sugo	Iscas de frango com cebolinha e shoyo	Carne assada	File de coxa ao molho escuro	Feijão cearense
Guarnição	Mac espaguete alho e óleo	Cenoura c/ alho laminado	Legumes gratinados	Batata sauté	Virado de couve
Salada	Alface c/ agrião Cenoura cozida	Repolho Pepino c/ salsa	Chicória com manga Vinagrete	Acelga Chuchu	Alface c/ laranja Beterraba ralada
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Banana nanica	Doce de leite	Melão	Flan de papaya	Gelatina de abacaxi
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	File de franco ao vinagrete	Isca de carne com tomate e cebola	Copa lombo grelhado ao vinagrete	Frango assado ao molho de ervas	Feijão cearense
Guarnição	Purê de batata	Legumes gratinados	Polenta com espinafre	Macarrão com molho de tomate, bacon e ervilha	Virado de folhas
Salada	Almeirão Grão De Bico C/ Pimentão Assado Erva	Acelga Chuchu Cozido	Escarola C/ Cebola Cenoura Meia Lua Ao Alecrim	Repolho Beterraba	Couve Vinagrete
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Melancia	Arroz Doce	Laranja	Gelatina De Cereja	Maçã
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Frango Assado Da Vó Dora	Bife A Milanese	Strogonoff De Frango	Isca De Carne À Brasileira	Feijão Cearense
Guarnição	Legumes Gratinados	Repolho Refogado Com Cenoura	Batata Palha	Mac Espaguete Ao Pesto De Manjericão	Farofa Simples
Salada	Alface Rabanete Ralado Temperado	Escarola Beterraba Ralada C/ Gergelim	Repolho Bicolor Pepino C/ Salsa	Chicória Com Manga Cenoura Cozida	Almeirão Vinagrete
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Paçoca	Gelatina De Morango	Maça	Curau C/ Canela	Banana
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

CARDÁPIO ESPECIAL

PÁSCOA

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Pernil Desfiado C/ Pimentões E Páprica	Sobrecoxa De Frango Cebola Queimada	Feijão Cearense	Carne Louca	Peixe a moda Capriolli
Guarnição	Acelga Refogada	Macarrão Ao Sugo	Farofa De Cebola Caramelizada	Legumes Braseados Ao Alho	Suflê de cenoura
Salada	Repolho Bicolor Caponata de Berinjela	Acelga Cenoura Meia Lua Ao Alecrim	Couve Vinagrete	Escarola Grão De Bico C/ Pimentão Assado Erva	Alface e repolho roxo Terrine de alho poro
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Maça	Gelatina De Uva	Laranja	Abacaxi	Cheesecake de chocolate
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Almondegas Ao Sugo	Iscas De Frango Com Cebolinha E Shoyo	Feijão Cearense	File De Coxa Ao Molho Escuro	Brandade de peixe
Guarnição	Mac Espaguete Alho E Óleo	Cenoura C/ Alho Laminado	Virado De Couve	Batata Sauté	Legumes na manteiga
Salada	Alface C/ Agrião Cenoura Cozida	Repolho Pepino C/ Salsa	Alface C/ Laranja Beterraba Ralada	Acelga Chuchu	Alface/Rúcula e manga Panzanella
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Banana Nanica	Doce de leite	Gelatina De Abacaxi	Flan De Papaya	Brigadeirão
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	File De Frango Ao vinagrete	Isca De Carne Com Tomate E Cebola	Copa Lombo Grelhado Ao Vinagrete	Frango Assado Ao Milho De Ervas	Filé de peixe com crosta de amendoim
Guarnição	Purê De Batata	Legumes Gratinados	Polenta Com Espinafre	Macarrão Com Molho De Tomate, Bacon E Ervilha	Ratatouille
Salada	Almeirão Grão De Bico C/ Pimentão Assado Erva	Acelga Chuchu Cozido	Escarola C/ Cebola Cenoura Meia Lua Ao Alecrim	Repolho Beterraba	Alface c/ repolho e gergelim Mousse de cenoura
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Melancia	Arroz Doce	Laranja	Gelatina De Cereja	Creme de cacau com maracujá
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Frango Assado Da Vó Dora	Bife A Milanese	Feijão Cearense	Isca De Carne À Brasileira	Peixe a portuguesa
Guarnição	Legumes Gratinados	Repolho Refogado Com Cenoura	Farofa Simples	Mac Espaguete Ao Pesto De Manjericão	Farofa rica
Salada	Alface Rabanete Ralado Temperado	Escarola Beterraba Ralada C/ Gergelim	Almeirão Vinagrete	Chicória Com Manga Cenoura Cozida	Alface com cebola roxa Antepasto de berinjela
Acompanhamento	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples	Arroz Branco/Feijão simples
Sobremesa	Paçoca	Gelatina De Morango	Banana	Curau C/ Canela	Bolo de cenoura com chocolate
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

CARDÁPIO ESPECIAL

NATAL

1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Carne Louca	Sobrecoxa De Frango Cebola Queimada	Feijão Cearense	Peixe À Doré	Peru assado com molho de abacaxi e especiarias
Guarnição	Legumes Braseados Ao Alho	Macarrão Ao Sugo	Farofa De Cebola Caramelizada	Abobrinha Napolitana	Legumes salteados
Salada	Alface Pepino com Tomate	Acelga Cenoura Meia Lua ao Alecrim	Couve Vinagrete	Escarola Grão De Bico C/ Pimentão Assado Erva	Alface roxa e rúcula Panzanella
Acompanhamento	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples
Sobremesa	Abacaxi	Gelatina De Uva	Laranja	Arroz Doce	Pavê de rabanada c/ creme de baunilha e doce de leite
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Almondegas Ao Sugo	Iscas De Frango Com Cebolinha E Shoyo	Feijão Cearense	File De Coxa Ao Molho Escuro	Leitoa assada com molho agridoce de maracujá
Guarnição	Mac Espaguete Alho E Oleo	Cenoura C/ Alho Laminado	Virado De Couve	Batata Sauté	Farofa Natalina
Salada	Alface C/ Agrião Cenoura Cozida	Repolho Pepino C/Salsa	Alface C/ Laranja Beterraba Ralada	Acelga Chuchu	Ceaser Caprese
Acompanhamento	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples
Sobremesa	Banana Nanica	Doce de leite	Gelatina De Abacaxi	Flan De Papaya	Bolotone
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	File De Frango Ao vinagrete	Isca De Carne Com Tomate E Cebola	Feijão Cearense	Frango Assado Ao Mlh De Ervas	Picanha suína ao molho de frutas vermelhas
Guarnição	Purê De Batata	Legumes Gratinados	Virado De Folhas	Macarrão Com Molho De Tomate, Bacon E Ervilha	Legumes na manteiga
Salada	Almeirão Grão de Bico C/ Pimentão Assado Erva	Acelga Chuchu cozido	Couve Vinagrete	Repolho Beterraba	Alface/Rúcula e manga Maionese de Batata
Acompanhamento	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples
Sobremesa	Melancia	Arroz Doce	Maça	Gelatina De Cereja	Pavê de chocotone
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

4ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato principal	Frango Assado Da Vo Dora	Bife A Milanese	Feijão Cearense	Isca De Carne À Brasileira	Chester assado ao molho de ervas frescas
Guarnição	Legumes Gratinados	Repolho Refogado Com Cenoura	Farofa Simples	Mac Espaguete Ao Pesto De Manjerição	Arroz com cenoura e passas
Salada	Alface Rabanete Ralado Temperado	Escarola Beterraba Ralada C/ Gergelim	Almeirão Vinagrete	Chicória Com Manga Cenoura Cozida	Folhas verdes com palmito Caponata de berinjela com castanhas
Acompanhamento	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples	Arroz branco/ Feijão simples
Sobremesa	Paçoca	Gelatina De Morango	Banana	Curau C/ Canela	Rabanada com doce de leite
Bebida	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto	Suco em pó misto

Prato proteico:

Especificação	Per capta	Frequência
BOVINO	140g	05 vezes / mês
AVES	140g	04 vezes / mês
AVES COM OSSO	200g	03 vezes / mês
SUÍNO	200g	02 vezes / mês
PEIXE	140g	01 vezes / mês
EMBUTIDOS/PROCESSADOS	140g	01 vezes / mês
ESPECIAL – FEIJADA/FEIJÃO CEARENSE (PRATO ÚNICO)	250 G	04 vezes / mês

Guarnição:

Tipo	Especificação	Per capta	Frequência
Vegetal	Folhas, legumes, tubérculos	100g	10 vezes / mês
Farinha (mandioca e milho)	Farofas, cuscuz e virados diversos	50g	04 vezes / mês

Macarrão	Espaguete, parafuso, penne	120g	04 vezes / mês
Compostos	Purê, polenta, creme	100g	3 vezes / mês

Base:

Especificação	Per capita	Frequência
Arroz tipo I: Simples	250g	20 vezes / mês
Feijão carioca, Tipo I: Simples	120g	16 vezes / mês
Feijão carioca, Tipo I: Cearense	250g	02 vezes / mês
Feijão preto, Tipo I: Feijoada	250g	02 vezes / mês

Sobremesa:

Especificação	Per capita	Frequência
----------------------	-------------------	-------------------

Fruta	01 unidade ou fatia média 120g	10 vezes/mês
Gelatina	80g	04 vezes/mês
Doces em pote: arroz doce/ curau/ pudim/ manjar/ pavê	80g	04 vezes/mês
Doces em barra: goiaba/ leite/ cocada/ banana/ amendoim	30g	02 vezes/mês

Suco:

Especificação	Per capita	Frequência
Suco Artificial em Pó	200 ml	Diária