

TERMO DE REFERÊNCIA

ABRIL/2022

UNIDADE REQUISITANTE

Nome: **Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos, Juventude e Políticas sobre Drogas – SDSDHJPD/Secretaria Executiva de Assistência Social – SEAS**

CNPJ: **01.381.036/0001-25**

Endereço: **Cais do Apolo, 925, 6º andar, Bairro do Recife, PE**

CEP: **50030-903**

RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Nome: **Secretaria Executiva de Assistência Social** Responsável Técnico: **Geruza Felizardo** Telefones: **(81)**

3355.8135

E-mail: geruza.felizardo@recife.pe.gov.br

1. JUSTIFICATIVA

Conforme Pesquisa VigiSAN¹ - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia Covid-19 no Brasil (2018 a 2020), publicada neste ano de 2021, pode-se verificar o aumento da fome de 27,6% para o período. Isso significa que no intervalo de apenas dois anos o número de pessoas em situação de insegurança alimentar grave saltou de 10,3 milhões para 19,1 milhões. Ou seja, quase 9 milhões de brasileiros e brasileiras passaram a vivenciar a fome em seu dia a dia, devido a desestruturação das estratégias do Fome Zero e políticas públicas, que em anos anteriores haviam conseguido o feito de retirar o Brasil do Mapa da Fome.

A Pesquisa VigiSAN também aponta que a insegurança alimentar cresceu em todo país, acentuando as desigualdades regionais, visto que o índice nacional de insegurança alimentar é de 55,2%, enquanto na região nordeste este índice é de 70%; o índice nacional de insegurança alimentar grave (fome) é de 9%, na região nordeste este índice é de 13,8% no período, o que significa quase 7,7 milhões de pessoas com fome. Desse modo podemos afirmar que a crise econômica agravada pela pandemia está aprofundando a insegurança alimentar, especialmente em sua forma grave, a fome.

Ainda de acordo com a VigiSAN nos três meses anteriores à coleta de dados, menos da metade dos domicílios brasileiros (44,8%) tinha seus moradores em Segurança Alimentar. Dos demais, 55,2% que se encontravam em Insegurança Alimentar; 9% conviviam com a fome, ou seja, estavam em situação de IA grave. Do total de 211,7 milhões de brasileiros(as), 116,8 milhões conviviam com algum grau de Insegurança Alimentar e, destes, 43,4 milhões não tinham alimentos em quantidade suficiente e 19 milhões de brasileiros(as) enfrentavam a fome.

Cerca de metade dos entrevistados relatou redução da renda familiar durante a pandemia, provocando inclusive cortes nas despesas essenciais. Esses lares constituem o grupo com maior proporção de insegurança alimentar leve – por volta de 40%. Isso aponta para o impacto da pandemia entre famílias que tinham renda estável, que provavelmente foram empurradas da segurança alimentar para a insegurança alimentar leve. A crise econômica agravada pela pandemia está fazendo com que a insegurança alimentar se alastre inclusive entre os que não se encontram em condição de pobreza.

É o pior índice desde então. Em 2004, o país tinha 64,8% da população em segurança alimentar, hoje tem 44,8%. Até 2013, pesquisas mostravam regressão da fome no país. A Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 do IBGE, no entanto, evidenciou o aumento da insegurança alimentar; hoje, é ainda maior.

Fazendo um breve histórico temos que no Brasil, a fome e a má nutrição foram denunciadas como fenômenos sociais por Josué de Castro² nos anos de 1930. E é a partir de sua obra, que os problemas alimentares e nutricionais e seus determinantes saíram dos laboratórios das universidades para os locais em que se formulam as políticas públicas.

Passados mais 40/50 anos as políticas de alimentação e nutrição dos anos 1970 e 1980 privilegiavam programas de caráter assistencialista e compensatório, enquanto na década de 1990 a desarticulação de políticas públicas na área de alimentação e nutrição provocou a mobilização social, que resultou na campanha nacional “Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida”. A campanha gerou debates, que deram base para a proposta de uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

¹http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf ² <http://www.josuedecastro.org.br/jc/jc.html>

Inspirado no Sistema Único de Saúde – SUS e no Sistema Único de Assistência Social – SUAS, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN é instituído em 2006, Lei Nº 11.346, com o objetivo de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA.

A Prefeitura da Cidade do Recife adere ao SISAN em 2014, ano em que a campanha foi lançada para os municípios e, conforme compromisso assumido no ato da adesão, institui o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – SMSAN/Recife através da Lei Nº 18.213/2016, que define:

“A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à sua dignidade e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal e Estadual, devendo o poder público municipal adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir o direito humano à alimentação adequada e Segurança Alimentar e Nutricional da população do Município”.(Art. 2º)

“Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. (Art. 3º)

Comprometida com a consecução do DHAA a Prefeitura da Cidade do Recife inaugurou, em dezembro de 2019, os Restaurantes Populares Naíde Teodósio/Santo Amaro e Josué de Castro/São José, ambos na RPA 1. Estes dois equipamentos de SAN se juntam à Cozinha Comunitária de Gurupé/Afogados - RPA 5 e Cozinha Av. Norte/Casa Amarela – RPA 3, representando um avanço importante na oferta de refeições para as pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social e insegurança alimentar, especialmente as pessoas em situação de rua.

Os Restaurantes Populares são Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição que integram a Rede Operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Os Restaurantes Populares têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, exercendo um importante serviço público para a promoção ao Direito à Alimentação Adequada (DHAA).

Vale destacar que a ampliação de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional atende a III Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e ao Plano Municipal de Atenção Integral à População em Situação de Rua, ou seja, uma pauta construída pelo conjunto da sociedade civil e poder público.

Diante do cenário exposto, com base na garantia do DHAA e compreendendo que o estado de SAN engloba dimensões quali e quantitativas, se faz necessário a ampliação dos serviços de oferta de refeições. Nessa perspectiva a Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos, Juventude e Políticas sobre Drogas - SDSDHJPD, por meio da Secretaria Executiva de Assistência Social – SEAS e da Unidade de Segurança Alimentar e Nutricional lança o presente Termo de Referência.

2. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem como objeto a contratação na modalidade registro de preço de empresas especializadas para gestão, produção e distribuição de refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar), com a implantação de 03 (três) Restaurantes Populares, em espaços físicos adquiridos/alugados pelas empresas, equipados com todos os recursos necessários ao bom funcionamento, conforme condições

e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

Para um melhor gerenciamento contratual o objeto do presente certame será dividido em três (03) lotes, conforme quadro abaixo:

LOTE 1							
Cadus	Descrição	Local	Tipo de Serviço	Qtde diária	Qtde Anual	Valor Unitário	
						Completo	Marmita
591	Implantação de 01 (um) Restaurante Popular voltado para a produção e oferta diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para trabalhadoras e trabalhadores em situação de insegurança alimentar, vulnerabilidade e risco na cidade do Recife.	São José RPA1	Café da Manhã	1000	365.000		
			Almoço	1000	365.000		
			Jantar	1000	365.000		

LOTE 2							
Cadus	Descrição	Local	Tipo de Serviço	Qtde diária	Qtde Anual	Valor Unitário	
						Completo	Marmita
591	Implantação de 01 (um) Restaurante Popular voltado para a produção e oferta diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para trabalhadoras e trabalhadores em situação de insegurança alimentar, vulnerabilidade e risco na cidade do Recife.	Afogados RPA5	Café da Manhã	600	219.000		
			Almoço	600	219.000		
			Jantar	600	219.000		

LOTE 3							
Cadus	Descrição	Local	Tipo de Serviço	Qtde diária	Qtde Anual	Valor Unitário	
						Completo	Marmita
591	Implantação de 01 (um) Restaurante Popular voltado para a produção e oferta diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para trabalhadoras e	Boa Viagem/PinaRPA6	Café da Manhã	600	219.000		
			Almoço	600	219.000		

trabalhadores em situação de insegurança alimentar, vulnerabilidade e risco na cidade do Recife.		Jantar	600	219.000		
--	--	--------	-----	---------	--	--

3. DO OBJETIVO

3.1. OBJETIVO GERAL

Promover a Segurança Alimentar e Nutricional da população em situação de insegurança alimentar e nutricional, com prioridade as pessoas em situação vulnerabilidade e risco social, oferecendo alimentação saudável e adequada, originada de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, subsidiada parcial ou integralmente pelo Governo Municipal assim como apoiar as ações de educação alimentar e nutricional para os usuários.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Ampliar a oferta de refeições às pessoas em situação de insegurança alimentar, prioritariamente as pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife;
- b) Garantir a alimentação saudável e adequada para as pessoas em situação de insegurança alimentar, prioritariamente as pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife;
- c) Contribuir para a melhoria da qualidade de vida e cidadania das pessoas em situação de insegurança alimentar, prioritariamente as pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife;
- d) Promover Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para em situação de insegurança alimentar, prioritariamente as pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife;
- e) Desenvolver estratégias que favoreçam o acesso das pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife à rede socioassistencial, aos órgãos do Sistema de Garantia de Direitos e às demais políticas públicas;
- f) Oportunizar a convivência comunitária das pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife;
- g) Promover a saúde das pessoas em situação de insegurança alimentar, prioritariamente as pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social no Recife;
- h) Promover a agricultura familiar e urbana através da compra de alimentos produzidos por agricultoras/es familiares.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

A Contratação de empresa para ofertar o Serviço de Alimentação nos Restaurantes Popular, incluindo o espaço físico e equipamentos com todos os recursos necessários ao bom funcionamento, estando fundamentado nas disposições na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho 1993, Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2002 e demais normas pertinentes à espécie. Além das referidas leis que regulamentam os procedimentos licitatórios, registra-se a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Federal Nº 11.346/2006 e Estadual N.º 10.152/2014.

A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à contratação em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo de licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL**.

5. VALOR POPULAR DE CADA REFEIÇÃO A SER PAGO PELO USUÁRIO

5.1 Para pessoas em situação de rua cadastradas no CadÚnico as refeições serão subsidiadas integralmente, ou seja, este segmento NÃO pagará o valor popular, devendo apresentar documentação comprobatória para inserção na listagem/planilha.

5.2 Será cobrado um valor popular por refeição aos usuários, cabendo ao poder público Municipal subsidiar o restante dos custos do serviço.

Valores:

- Café da manhã: R\$ 1,00

- Almoço: R\$ 2,00

- Jantar: R\$ 1,00

5.3 Para usuários em situação de pobreza e extrema pobreza será concedido desconto de 50% nos valores acima citados de cada refeição, desde que apresentem o documento de identidade acompanhado de documentação comprobatória.

5.4 Para crianças de até 5 (cinco) anos de idade será concedido desconto de 50% nos valores acima citados de cada refeição, desde que apresentem o documento de identidade.

5.5 O preço total da refeição deverá ser constituído, considerando-se a sazonalidade dos insumos sem afetar a qualidade, a variedade e o número de refeições servidas.

6. DESCRIÇÕES DOS SERVIÇOS

6.1. Do horário de funcionamento

O Restaurante Popular funcionará de domingo a domingo e as refeições deverão ser servidas no seguinte horário:

- Café da manhã: 7h às 9h

- Almoço: 11h às 14h

- Jantar: 17h30 às 19h30

Qualquer alteração nos dias e horários de funcionamento deverá ser autorizada pela SEAS/UnidSAN.

6.2. Da localização dos Restaurantes Populares

O local de funcionamento dos Restaurantes Populares é de responsabilidade da contratada.

Conforme orienta a Política de Segurança Alimentar e Nutricional, os restaurantes populares devem estar localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande circulação de população de baixa renda. A instalação deve permitir que os usuários não tenham que utilizar meios de transporte para a realização de deslocamentos no horário de almoço.

Portanto, a contratada deve implantar os restaurantes populares nas RPA 1, RPA5 e RPA 6, sendo o fornecimento para o Lote 01 no bairro de São José (próximo à Travessa do Gusmão, no máximo 1 km de distância), o Lote 02, no bairro de Afogados, o Lote 3, no bairro de Boa Viagem ou Pina.

A localização em tais bairros justifica-se diante dos dados verificados em contagem das Pessoas em Situação de Rua do Recife, realizada em agosto de 2019 pelos serviços especializados (Serviço de Abordagem Social de Rua, Consultório na Rua e Consultório de Rua), que demonstram a RPA1, RPA 5 e RPA6 com concentração de cerca de 70% do total da população em situação de rua do Recife.

6.3. Quanto ao quadro de pessoal a empresa deverá ter, no mínimo, diariamente presentes nos restaurantes os seguintes profissionais em número suficiente para o serviço:

Função	Lote 1	Lote 2	Lote 3
Nutricionista	1	1	1
Cozinheiro(a)	2	1	1
Auxiliares de cozinha	10	6	6
Auxiliar de serviços gerais	4	2	2
Estoquista	1	1	1
Caixa	1	1	1
Segurança	4	3	3
Auxiliar administrativo	1	1	1
Organizador(a) de fila/Educador(a) social	3	2	2

6.3.1. Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado, com escolaridade mínima de ensino fundamental incompleto (mínimo 5º ano), excetuando os profissionais da área de nutrição, nos padrões técnicos estabelecidos pelo CFN (Conselho Federal de Nutricionistas), conforme a Resolução nº465, de 2010, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior idade, reservando-se à CONTRATANTE o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles que, a seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços;

6.3.2. Manter profissional Nutricionista nas dependências do restaurante, conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição, durante todo o horário de produção, distribuição das refeições e funcionamento dos restaurantes, inclusive nos finais de semana e feriados para o Restaurante Serviço;

6.3.3. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizados e com higiene pessoal adequada em conformidade com a legislação

6.3.4. Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;

6.3.5 Apresentar à Contratante, sempre que solicitado carteira/atestado de saúde dos funcionários atualizados, emitidos por profissional competente e contemplar exames clínicos e laboratoriais, cuja validade será conferida pelos Gestores do Contrato, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários, de acordo com a NR 7 e Portaria 24/1994 (MTE), DIVISA/SVS 12/2014 e RDC 275/2002 (ANVISA);

6.3.6 Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão da SDSA/DPD quando esta constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

6.3.7 Indicar à SDDSHJPD o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato. O responsável poderá ser acionado durante todo o período de funcionamento dos serviços contratados pela SDDSHJPD

6.3.8 Contratar equipe para realizar a segurança dos usuários, dos trabalhadores e do restaurante e durante o funcionamento do equipamento;

6.3.9 Manter uma equipe para organizar a fila de acesso ao restaurante;

6.3.10 Deverá a CONTRATADA afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que lhe fizer a CONTRATANTE, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente por esta, correndo por conta única e exclusiva daquela o ônus legal, trabalhista e previdenciário decorrente de tal ato.

6.4 Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais a empresa deverá:

6.4.1 Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;

6.4.2 Providenciar, containers suficientes para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico;

6.4.3 Seguir um programa de controle integrado de pragas, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da contratada;

6.4.4 Se responsabilizar pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

6.5 Quanto à higiene ambiental:

6.5.1 Utilizar produtos de limpeza adequados regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade, tais como: produto com poder desincrustante, bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sanitização dos hortifrutis e na higienização das mãos dos funcionários que manipulem alimentos.

6.6 Quanto à segurança alimentar:

6.6.1 A CONTRATADA deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras:

- I. Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);
- II. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação;
- III. Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano;
- IV. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”;
- V. Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 04, de 15 de dezembro de 2014, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, eo roteiro de inspeção, anexo III.

6.6.2 A CONTRATADA deverá coletar amostras diariamente de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;

- i. Em especial as amostras tratadas no subitem anterior deverão ser coletadas em recipiente plástico lacrado e datado e mantidas congeladas pelo prazo de 72 horas, após a fabricação/produção dos alimentos, para averiguação de conformidade;
- ii. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação deverão ser encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela CONTRATADA, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;
- iii. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a CONTRATADA deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade;
- iv. A CONTRATADA deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório ao CONTRATANTE para conhecimento.

6.7 Quanto ao controle de qualidade:

6.7.1 A área de nutrição deverá realizar prova de todos os serviços de alimentação, como forma de análise sensorial, visando a qualidade final dos produtos preparados;

6.7.2 Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de materiais necessários à sua atividade normal;

6.7.3 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CONTRATANTE sem condições de serem consumidos;

6.7.4 Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos;

6.7.5 Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área dos restaurantes;

6.7.6 Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição dos restaurantes, durante todo horário de funcionamento, de forma que não esteja acima de 10°C para as preparações refrigeradas, desde que estas preparações não sejam à base de maionese, creme de leite e molhos (neste caso a temperatura deve ser abaixo de 4°C) e abaixo de 60°C para as preparações quentes;

6.7.7 Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas e identificadas por cores;

6.7.8 Em havendo necessidade, a CONTRATADA deverá apresentar a relação dos fornecedores de matérias-primas à CONTRATANTE, a fim de que seja realizada uma avaliação, para verificar as condições técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme Resolução da ANVISA, podendo a CONTRATANTE propor a substituição do fornecedor que apresentar algum tipo de problema;

6.7.9 Para a produção e distribuição de refeições e alimentos deverão ser utilizados utensílios fabricados em materiais não-porosos e de fácil limpeza.

6.8 Dos serviços de preparação, distribuição e higienização:

6.8.1 É obrigação da CONTRATADA assegurar o desenvolvimento de todas as atividades previstas, inclusive distribuição das refeições, limpeza e higienização das cozinhas, refeitórios e banheiros, conforme o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação estabelecido na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

6.8.2 Para a modalidade café, almoço e jantar serão permitidos a venda de refeição para consumo interno, devendo conter a mesma quantidade e cardápio servido na Unidade, inclusive com salada e sobremesa.

6.8.3 A refeição fornecida nas embalagens do tipo marmita deverá possuir gramatura igual à da refeição servida no restaurante.

6.8.4 As refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita devem ser preparadas à vista do usuário na rampa de distribuição, ficando vedada a preparação prévia de marmita e lacradas sem o acompanhamento do usuário, ressalvados os casos autorizados pela CONTRATANTE.

6.8.5 A embalagem do tipo marmita deverá ser térmica, fabricada em isopor apropriado, com tampa de vedação total.

6.8.6 No caso das refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita, a salada deverá ser acondicionada em embalagem plástica, individual, descartável, não reciclada, transparente e com vedação apropriada.

6.8.7 No caso das refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita, quando a sobremesa for fruta

fatiada, deverá ser fornecida em embalagem plástica, individual, descartável, não reciclada, transparente e com vedação apropriada.

6.8.8 Separar o lixo orgânico do lixo seco. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos de lixo de cores diferente para cada tipo de lixo;

6.9 Da acessibilidade às pessoas com deficiência:

6.9.1 Devem ser respeitadas as normas de acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos presentes na ABNT NBR 9050:2004 bem como normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências presentes na Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

7. UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

Cada restaurante deverá estar equipado com os itens, quantidades e especificações abaixo listados:

Item	Quantidade	Especificação
Utensílios		
1	4	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno
2	5	Facas cabo branco 12"
3	5	Facas cabo branco inox 7"
4	5	Facas cabo branco inox 8"
5	4	Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas
6	1	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾", para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).
7	1	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)
8	1	Abridor de lata em aço inoxidável
9	1	Pegador para massas de inox
10	3	Pegadores para frios de inox
11	2	Garfo tridente 70 cm
12	2	Garfo tridente 50 cm
13	1	Concha grande em alumínio (concha hotel nº 14)
14	3	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel nº 10)
15	500	Talheres para almoço em aço inoxidável (garfo, faca e colher).
16	6	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm.
17	3	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel nº 18)
18	1	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 22)
19	2	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325x215x110 mm.
20	2	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73 mm.
21	6	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560 mm.
22	15	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304 – 18/8 – 0,8 mm.
23	4	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.

24	500	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 creme, com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente até 70° em máquina autoclave – enxágue.
25	500	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
26	200	Prato plástico para merenda escolar: Prato de polipropileno, 22x3 cm para servir merenda escolar
27	1	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.
28	1	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável Fe capacidade para 200 litros e com refrigeração.
29	1	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.
30	2	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 Kg.
30	1	Cafeteira Industrial elétrica – em aço inoxidável AISI 304 -18.8 com 02 tanques inox sobrepostos, depósito inferior para água e superior para café dotados de tomadas inoxidáveis de instalação dos acessórios. Revestimento externo, tampa e aro para coador inoxidável. Coador de café em tecido próprio especial, pés inox com sapatas niveladoras em polietileno. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas, em aço inoxidável, comando automatizado dotado de segurança operacional. Acessórios: Torneiras para prova, saída de café e saída de água quente, nível de água da panela inferior, válvulas para entrada de água na camisa, saída de condensador da camisa, de segurança e de aeração, quebra vácuo, com capacidade de 50 litros.
31	2	Bebedouro em aço inoxidável polido do tipo pressão, para servir água potável filtrada e gelada Depósito de água em aço inoxidável, com dreno para limpeza e todo isolado com espuma de poliuretano (copo e jato) em latão cromado.
32	1	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.
33	2	Catraca roleta de 3 braços em tubo de aço inox polido, com contador de giro ou para bloqueios de entrada e saída individual para controle de grande fluxo e contagem de passagens, com sistema de comunicação via USB.
34	3	No-break com recarga automática de bateria.

Item	Quantidade	Especificação
Equipamentos		
1	1	Balança tipo plataforma
2	1	Balança de mesa
3	2	Balcão de Distribuição (quente)
4	1	Batedeira planetária
5	2	Bebedouro de pressão
6	3	Caldeirão industrial a gás/vapor; 500 litros
7	1	Câmara de Congelamento, com temperatura entre -1°C a - 25°C, com capacidade

		mínima de 800 litros
8	1	Câmara de Refrigeração, com temperatura entre 0°C a + 18°C, com capacidade mínima de 800 litros
9	1	Carro para detritos; capacidade de 80 litros.
10	1	Chapa bifeteira
11	1	Conjunto de esguicho de pré-lavagem
12	1	Descascador; com caixa de decantação
13	1	Extrator de sucos
14	1	Fogão industrial a gás; de 4 trempes medindo 40x40cm
15	1	Forno combinado
16	1	Freezer horizontal
17	1	Fritadeira a gás
18	1	Fritadeira elétrica
19	2	Geladeira: aproximadamente 480 litros
20	1	Lavadora de alta pressão
21	2	Liquidificador industrial, capacidade 15 litros
22	1	Liquidificador industrial, capacidade 25 litros
23	1	Moedor de carne
24	1	Processador de alimentos
25	1	Sistema de exaustão/ coifas

Mobiliário		
Item	Quantidade	Especificação
1	2	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.
2	1	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.
3	1	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.
4	1	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.
5	2	Armário Roupeiro - tipo, guarda-volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente 1.970,00x920x450 mm.
6	2	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 fchas vazadas e base em perfis, 6po grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.
7	01/rampa	Protetor Salivar de vidro – conforme medida das rampas de cada unidade.
8	3	Conjuntos de Rampas de Distribuição.
9	35	Mesas com tampo de 120 cm x 80 cm, com 4 (quatro) lugares - Tampo em fórmica com acabamento em Postforming - Assentos em fórmica, giratórios, com mecanismo de retorno - Estrutura de aço 1020 com pintura epoxi-pó sobre tratamento por fosfatização - Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø50 mm, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 400 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porca junto à

		estrutura metálica. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente – Cor sob consulta.
10	1	Balcão frio, dimensionado para receber 2 GNs equivalentes a 1/1 x 100 + parte em tampo liso, tendo no total medida de 1,70 X 0,80. Gabinete inferior aberto. Todo feito em aço inox AISI 304. Válvula de drenagem para remoção de água. Sistema de refrigeração por serpentinas com controlador de temperatura. Botão liga/desliga em baquelite com iluminação. Unidade de refrigeração incorporada. Temperatura de trabalho: +2º C a +6º C. Pés em poliamida 6.6 (n- ylon) com nivelamento de altura. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.

8. Da identificação do Restaurante Popular

Considerando a necessidade da identificação correta dos Restaurantes Populares ficará a cargo da CONTRATADA os custos com confecção e fixação de placas, que deverão estar nos seus devidos lugares antes da abertura oficial, conforme as especificações estão descritas abaixo. Estas placas deverão ser fixadas até o dia da inauguração do Equipamento.

Todas as placas indicativas deverão conter o nome da Prefeitura da Municipal do Recife, da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social e a logomarca da atual gestão estadual. Para isso a CONTRATANTE, deverá aprovar previamente a arte da identificação da placa.

As artes para produção das placas educativas, descritas no item 5 da tabela abaixo, será disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após assinatura do contrato.

Ressalta-se que as medidas do item 1 da tabela abaixo, será proporcional a fachada do prédio onde funcionará cada Restaurante Popular, assim estas dimensões podem ser alteradas, conforme a necessidade do local.

- Detalhamento das Placas indicativas dos Restaurantes Populares

Ord	Descrição	Und	Qtade p/Rest.
01	Confecção e instalação de uma placa medindo 7,0 x 2,80m, com pintura acrílica e lona, impressão digital aplicada e envernizada instalada no local com 4refletores com lâmpadas fluorescente de 450w cada (equivalente à 170w). Com a Identificação do nome do Restaurante Popular e a logomarca do Governo.	UND	01
01	Confecção e instalação de Placa em PVC 3mm com aplicação de vinil adesivo em impressão digital medindo 51x15cm (Entrada / Saída / Refeitório / Devolução de Bandejas / DML / Bebedouro).	UND	06
02	Confecção e instalação de placa em PVC 3mm com aplicação de vinil adesivo em impressão digital medindo 50x25cm. (Balcão de Alimentos / Acesso restrito aos funcionários / Lavagem das mãos / Banheiro Feminino / Banheiro com acessibilidade / Banheiro masculino / Sala de Nutricionista).	UND	07
03	Confecção e instalação de placa em PVC 3mm com aplicação de vinil adesivo em impressão digital medindo 50x30cm. (Para sua segurança não suba o vaso).	UND	03

04	Confecção e instalação de placa em PVC 3mm com aplicação de vinil adesivo em impressão digital medindo 20x20cm. (Lixo/ Copo descartável / Talheres / Saladas /Pratos quentes / Bebidas / Sobremesas / Troco máximo)	UND	08
05	Confecção e instalação de placa em PVC 3 mm com aplicação de vinil adesivo em impressão digital medindo 1,80X1,20 m (Cuide do Restaurante / Comida boa de qualidade / Lave as mãos de forma correta / No Restaurante Popular oferecemos / Pirâmide Alimentar /Veja seu peso ideal)	UND	06

9. CARDÁPIO

9.1 Das Especificações Técnicas de Produção

9.1.1 As especificações técnicas dispostas a seguir são de responsabilidade da CONTRATADA.

9.1.1.1 Apresentar mensalmente sugestão dos cardápios, até o quinto dia útil do mês antecedente do início de sua aplicação, referentes ao café da manhã, almoço e jantar (lotes 01, 02 e 03) os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE.

9.1.2 A elaboração e planejamento dos cardápios devem observar alguns fatores, a fim de aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos utilizados e ainda contribuir para redução de custos:

- I. Safra de Alimentos: comprando produtos de safra, dando preferência ao que está em abundância, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos, isto significa consumir melhor e desperdiçar menos, além de considerar os impactos ambientais, sociais e econômicos;
- II. Qualidade dos Alimentos: Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;
- III. Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- IV. 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;
- V. Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais.
- VI. Aquisição dos gêneros alimentícios: dar preferência aos produtores locais, isso reduz o custo total da preparação.
- VII. Ao menos, 25% dos gêneros alimentícios utilizados nas preparações servidas nos restaurantes populares devem ser obtidos por meio da Agricultura Familiar.

9.1.2.1 As refeições, em desconformidade com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido, não serão consideradas para fins de pagamento.

9.1.2.2 As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e dispositivos deste Termo de Referência, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da CONTRATANTE.

9.1.2.3 Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar com mínimo de 72 (setenta duas) horas de antecedência e por escrito à SDDHJPD a modificação do cardápio sendo necessário ser devidamente aprovado pela Responsável Técnica da CONTRATANTE.

9.1.2.4 Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Popular e apresentá-las a SDDHJPD para aprovação prévia. Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção.

9.1.2.5 Deverão ser encaminhadas as cópias de todas as fichas técnicas a SDDHJPD após 30 (trinta) dias de implantação e/ou em casos de novas preparações.

9.1.2.6 Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras, percentual de macronutrientes (carboidratos, sódio, proteínas e lipídios).

9.1.2.7 O valor nutricional das refeições deverá ser calculado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, e Programa Alimentação do Trabalhador, atendendo ao perfil nutricional da população sadia usuária do Restaurante, obtido por meio de estudos de avaliação do perfil nutricional da população usuária, sempre que possível.

9.1.2.8 A CONTRATADA deve fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: São João, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras.

9.1.2.9 Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e serão apresentados e validados pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

9.1.2.10 As preparações devem respeitar a identidade cultural e alimentar da população local, observando os atributos da alimentação saudável: cor, sabor, variedade, segurança sanitária e harmonia entre nutrientes.

9.1.2.11 As refeições deverão ser preparadas e servidas respeitando-se as técnicas dietéticas apropriadas para cada gênero alimentício.

9.1.2.12 As refeições deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato, guardanapo e talher (colher, garfo e faca). Deverá ser disponibilizado prato de plástico resistente para crianças e idosos, quando solicitado, assim como colheres descartáveis para os mesmos.

9.1.2.13 A contratada deverá dispor de profissionais suficientes para servir os usuários.

9.1.2.14 Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.

9.2 Café da Manhã

O cardápio anual e as fichas técnicas das preparações seguem anexo.

O percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10%. O cardápio diário da refeição do tipo café da manhã deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

Tipo da refeição	Item	Gramatura
Café da manhã	Prato base: Vegetal do tipo C -(inhame, macaxeira, batata doce) e/ou flocos de milho.	250g
	Prato proteico	120g sem osso e 250 g com osso
	Panificação	50g
	Manteiga	5g
	Leite	200ml
	Café	100ml
	Fruta	Unidade média ou fatia média
	Complemento	-

- PRATO BASE: serão ofertados 280g de vegetais do tipo C cozidos (inhame, cará, macaxeira e batata doce) ou 280g de flocos de milho cozido.

Frequência mínima mensal:

- Macaxeira: 8 x mês
- Inhame: 8 x mês
- Batata doce: 4 x mês
- Flocos de milho: 8 x mês

- PRATO PROTEICO: carne bovina, suína e aves, 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 de carne sem osso e 250g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

I. Carne Bovina: Acém, Patinho, Coxão Mole, Alcatra, Cupim, Lagarto.

II. Frango: Coxa e sobrecoxa, Filé de sassami, Peito sem osso;

III. Carne suína sem osso: Paleta, Pernil, Coxão mole;

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- I. Carne bovina com osso – 4 x mês.
- II. Carne bovina sem osso – 8 x mês.
- III. Carne de frango com osso – 7 x mês.
- IV. Carne de frango sem osso – 8 x mês.
- V. Carne suína sem osso – 3 x mês.

9.3 Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Quando for servida no cardápio carne suína, a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), carne ou carne moída.

9.4 Mediante demanda levantada através da equipe da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer em substituição a proteína de origem animal, opção vegana e/ou vegetariana. As preparações serão elaboradas entre as partes.

- PANIFICAÇÃO: Será ofertada 1 unidade de pão francês, totalizando 50g (cinquenta gramas), com 5g de manteiga. Eventualmente, poderá ser substituída por 50g (cinquenta gramas) de outros produtos de panificação (bolos, pães especiais, broas ou roscas), conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE. Entende-se por pão especial: pão doce, brioche, pão bolachão, sedinha, de milho, etc.

- MANTEIGA: Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca.

LEITE: Serão servidos 200 ml (duzentos mililitros) de leite esterilizado integral, não devendo estar adoçado.

Não será permitida a utilização de leite em pó (este item não se aplica a modalidade “marmita”)

- CAFÉ: Serão servidos 100 ml (cem mililitros) de café para cada usuário. Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100 ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar. Deverá ser servida a opção de café sem açúcar aos usuários (este item não se aplica a modalidade “marmita”).

- FRUTA: Será ofertada uma porção de fruta por pessoa, variada, conforme a disponibilidade sazonal, com porcionamento de unidade média ou fatia média pesando, no mínimo, 80 (oitenta) gramas.

- COMPLEMENTO: A CONTRATADA poderá, mediante autorização prévia, servir como opção: achocolatado e/ou suco de polpa de fruta, ou de fruta “in natura”. O achocolatado e o suco poderão ser servidos em embalagem longa vida, desde que respeitada à validade e a composição (este item não se aplica a modalidade “marmita”).

9.4.1 Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em quantidade suficiente para atender aos usuários:

9.4.1.1 Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.

9.4.1.2 Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário.

- 9.4.1.3 Adoçante.
- 9.4.1.4 Açúcar
- 9.4.1.5 Molho de pimenta

9.5 Almoço

O cardápio anual e as fichas técnicas das preparações seguem anexo.

9.5.1 O percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento). O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

Tipo da refeição	Item	Gramatura
Almoço	Salada	100g
	Arroz	200g
	Feijão	150g
	Guarnição	50 a 100g
	Prato proteico	120g sem osso e 250g com osso
	Bebida	180ml
	Sobremesa	50 a 120g
	Complemento	-

- SALADAS: serão ofertados 100g de salada composta com vegetal tipo A (acelga, agrião, alface, couve, pepino, pimentão, repolho, tomate, cebola, rúcula, cheiro-verde, cebolinha) ou vegetal tipo B (abobrinha, abóbora, jerimum, beterraba, berinjela, chuchu, couve-flor, cenoura, quiabo, maxixe, vagem, milho).

9.5.1.1 Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso;

9.5.1.2 As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas e frutas.

- ARROZ: só será permitido arroz tipo 1, podendo ser servido simples ou composto (a grega, de couve, com cenoura, com brócolis, etc.). O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g per capita.
- FEIJÃO: só será permitido feijão tipo 1, podendo ser carioca, branco, macassar, verde ou preto. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de 150g per capita.
- GUARNIÇÃO: variada, contendo vegetal tipo C (macaxeira, batata-doce, batata inglesa), farofas ou massas.

Tipo	Especificação	Gramatura
Vegetal	Tipo C	100g

Farofa	Farinha de mandioca	50g
Macarrão	Espaguete ou parafuso	100g
Puré	Batata inglesa ou macaxeira	100g

PRATO PROTÉICO: carne bovina, suína, pescados, aves e vísceras, 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 de carne sem osso e 250g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

- I. Carne Bovina: Acém, Patinho, Coxão Mole, Alcatra, Cupim, Lagarto.
- II. Frango: Coxa e sobrecoxa, Filé de sassami, Peito sem osso;
- III. Carne suína sem osso: Paleta, Pernil; Coxão mole
- IV. Pescados: Filés de peixes diversos sem espinha;
- V. Vísceras: Fígado, moela.

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- I. Carne bovina com osso – 2 x mês.
- II. Carne bovina sem osso – 5 x mês.
- III. Carne de frango com osso – 6 x mês.
- IV. Carne de frango sem osso – 5 x mês.
- V. Carne suína sem osso – 1 x mês.
- VI. Carne de pescados – 4 x mês.
- VII. Carne de vísceras – 3 x mês.
- VIII. Prato proteico composto: às sextas-feiras.

9.5.1.3 Entende-se por prato protéico composto por preparações como: feijoada, lasanha, dobradinha, cozido. As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais tipo C.

9.5.1.4 As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhadas de limão, dispostas no balcão de distribuição.

9.5.1.5 Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Quando forem servidos no cardápio pescados, vísceras, carne suína e feijoada, a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo

mexido ou torta de ovos), torta de legumes ou carne, carne moída.

9.5.1.6 A feijoada deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém e patinho (25%).

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

9.5.1.8 Não serão permitidos: suan suíno e máscara suína (cara com orelha suína).

9.5.1.9 A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).

9.5.1.10 O cozido deverá ser elaborado nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: carne bovina como acém ou patinho (50%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (15%), vegetais tipo B e C (25%).

9.5.1.11 A lasanha de carne deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções de ingredientes: carne bovina tipo patinho ou coxão mole (40%), folhas ou massa para lasanha (30%), presunto cozido (15%) e queijo muçarela zero lactose (15%).

9.5.1.12 Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g.

9.5.1.13 Mediante demanda levantada através da equipe da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer em substituição a proteína de origem animal, opção vegana e/ou vegetariana. As preparações serão elaboradas entre as partes.

- BEBIDA: Será oferecido suco de fruta, elaborado com polpa de fruta ou fruta in natura em copo descartável de 200 ml, sendo uma unidade por usuário. A diluição da polpa do suco deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante (este item não se aplica a modalidade “marmitta”).

- SOBREMESA:

Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos: frutas – no mínimo 18 (dezoito) vezes ao mês e doces – no mínimo 8 (oito) vezes ao mês.

As frutas deverão ser disponibilizadas de acordo com a safra e ter porcionamento mínimo de 120g (cento e vinte gramas) de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio.

As frutas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica fechada hermeticamente.

As frutas devem ser variadas ao longo do cardápio semanal, devendo ter os seguintes posicionamentos:

- Fruta: unidade média ou fatia média pesando, no mínimo, 80 (oitenta) gramas.
- As frutas não poderão ser repetidas mais do que 3x na mesma semana.

9.5.1.14 Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em

quantidade suficiente para atender aos usuários (este item não se aplica a modalidade “marmitta”):

- I. Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios;
- II. Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário;
- III. Farinha de mandioca acondicionada em farinha;
- IV. Molho de pimenta;
- V. Azeite de oliva;
- VI. Vinagre;
- VIII. Adoçante;
- VIII. Açúcar.

9.6 Jantar

O cardápio anual e as fichas técnicas das preparações seguem anexo.

9.6.1 O percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento). O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

Tipo de refeição	Item	Gramatura
Jantar	Prato base - Vegetal do tipo C (macaxeira, batata, batata-baroa, batata-doce, inhame, milho verde) OU flocos de milho OU macarrão.	300g
	Prato proteico	120g sem osso e 250g com osso
	Panificação	50g
	Manteiga	5g
	Leite	200ml
	Café	100ml
	Bebida	180ml
	Complemento	-

- PRATO BASE: serão ofertados 300g de vegetais do tipo C (macaxeira, batata, batata-baroa, batata-doce, inhame, milho verde) ou 300g de flocos de milho ou 250g de macarrão.

Frequência mínima mensal:

- Macaxeira: 8 x mês
- Inhame: 8 x mês

- Batata doce: 4 x mês
- Flocos de milho: 8 x mês
- Macarrão: 4 x mês

9.6.2 Opcionalmente, no máximo de 4 vezes ao mês, um tipo de prato base pode ser substituído por um prato quente. O prato quente deverá ser em sua maioria sopas, de preparações variadas, contendo fontes protéicas (origem animal – carne, frango, peixe, ou origem vegetal - feijão), conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE. Quando da presença de carnes, a sopa deverá ser elaborada com proporção mínima de 25% do ingrediente (carne bovina, frango, peixe). O prato quente deverá conter, mínimo, 500ml.

- PRATO PROTEICO: carne bovina, suína, pescados, aves e vísceras, 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 de carne sem osso e 250g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

- Carne Bovina: Acém, Patinho, Coxão Mole, Alcatra, Cupim, Lagarto.
- Frango: Coxa e sobrecoxa, Filé de sassami, Peito sem osso;
- Carne suína sem osso: pernil;
- Pescados: Filés de peixes diversos sem espinha;
- Vísceras: Fígado, moela.

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- Carne bovina com osso – 3 x mês.
- Carne bovina sem osso – 7 x mês.
- Carne de frango com osso – 6 x mês.
- Carne de frango sem osso – 5 x mês.
- Carne suína sem osso – 2 x mês.
- Carne de pescados – 4 x mês.
- Carne de vísceras – 3 x mês.

9.6.3 Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Quando forem servidos no cardápio pescados, vísceras e carne suína, a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), tortade legumes ou carne, carne moída.

9.6.4 Mediante demanda levantada através da equipe da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer em substituição a proteína de origem animal, opção vegana e/ou vegetariana. As preparações serão

elaboradas entre as partes.

- **PANIFICAÇÃO:** Será ofertada 1 unidade de pão francês, totalizando 50g (cinquenta gramas), com 5g de manteiga. Eventualmente, poderá ser substituída por 50g (cinquenta gramas) de outros produtos de panificação (bolos, pães especiais, broas ou roscas), conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE. Entende-se por pão especial: pão doce, brioche, pão bolachão, sedinha, de milho, etc.
- **MANTEIGA:** Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca.
- **LEITE:** Serão servidos 200 ml (duzentos mililitros) de leite esterilizado integral, não devendo estar adoçado. Não será permitida a utilização de leite em pó (este item não se aplica a modalidade “marmita”).
- **CAFÉ:** Serão servidos 100 ml (cem mililitros) de café para cada usuário. Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100 ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar. Deverá ser servida a opção de café sem açúcar aos usuários (este item não se aplica a modalidade “marmita”).
- **COMPLEMENTO:** Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em quantidade suficiente para atender aos usuários (este item não se aplica a modalidade “marmita”):
 1. Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário
 2. Molho de pimenta
 3. Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.
 4. Açúcar
 5. Adoçante.

10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 A implantar e gerir, em todos os aspectos, os restaurantes populares;

10.2 Fornecer todos os insumos, produtos e mão-deobra necessária para completa execução dos serviços.

10.3 Disponibilizar espaço adequado para o Restaurante Popular, em perfeitas condições de funcionamento, nos locais determinados no item 4.1, contendo nas suas dependências, os respectivos equipamentos, materiais permanentes e utensílios de uso do restaurante, refeitório, depósito para gêneros alimentícios, conforme neste Termo de Referência.

10.4 Promover a produção da refeição no mesmo espaço que irá realizar a distribuição.

Após a homologação do certame, o licitante vencedor deverá no prazo de 30 dias dispor do(s) local(is) do restaurante(s) de acordo com todas as especificações e localização previstas neste termo de referência, a fim de que a CONTRATANTE efetue a vistoria e proceda ao seu aprova.

10.5 Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, conforme estabelecido no item 6.1, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade.

10.6 Responsabilizar-se por solicitar a confecção e afixação de placas* e sinalizações internas (banheiro, lava mãos, bebedouro, café, extintor de incêndio, entrada/saída, devolução de pratos, lixeiras e etc) com as devidas logomarcas que serão fornecidas pela CONTRATANTE, nos locais onde serão instalados os restaurantes, devendo as mesmas possuírem dimensões com no mínimo 6 m².

10.7 Responsabilizar-se exclusivamente por todos os encargos sociais, fiscais, comerciais, e outros que decorrem da execução do objeto contratual.

10.8 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.

10.9 Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.

10.10 Providenciar o Alvará de Fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária, emitido pela Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Município referente ao local onde será instalado o Restaurante Popular e produzidos os alimentos, em até 30 dias da assinatura do contrato, só podendo iniciar as atividades após a apresentação deste documento à CONTRATANTE.

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

10.12 Providenciar, às suas expensas, junto aos órgãos competentes Alvará de Funcionamento e do Corpo de Bombeiros, só podendo iniciar as atividades após a apresentação deste documento à CONTRATANTE

10.13 Arcar com todos os ônus e obrigações concernentes a custos de embalagens, mão de obra, transportes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, inclusive despesas com água, energia e telefone e internet.

10.14 Manter em perfeitas condições de uso as instalações do Restaurante Popular, 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.

10.15 Manter as operações realizadas nos restaurantes, cozinha e refeitório, a uma temperatura de 22 a 26°C com umidade relativa de 50 – 60%. Para isto, deverá ser utilizado ar condicionado adequado ao ambiente.

10.16 Responsabilizar-se pela manutenção corretiva dos equipamentos e das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas.

10.17 Assumir as despesas de manutenção, conserto e/ou substituição dos equipamentos e materiais permanentes.

10.18 A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo mínimo e levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança ou a qualidade do serviço prestado.

10.19 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 Termo de Referência.

10.20 Encaminhar ao setor de nutrição da CONTRATANTE, antes do início do serviço do restaurante, a lista de fornecedores de gêneros alimentícios para verificação de documentação pertinente;

10.21 Adquirir, no mínimo, 25% dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar do Estado, podendo a CONTRATANTE estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos e empresas do Sistema de Agricultura para promover a viabilidade deste processo.

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

10.23 Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição e dietética.

10.24 Substituir, por determinação da CONTRATANTE, o gênero alimentício que apresentar baixa aceitabilidade por parte dos consumidores.

10.25 Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, bem como um coordenador de serviços e 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.

10.26 Remeter, sempre que solicitado, à CONTRATANTE as escalas diárias de serviços de todos os funcionários, especificações, lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

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

10.28 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.

10.29 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.

10.30 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.

10.31 Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, e identificados.

10.32 Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que lhe fizer a CONTRATANTE, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente pela mesma,

correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA o ônus legal, trabalhista e previdenciário decorrente de tal ato;

10.33 Garantir o fornecimento de todos os Equipamentos de Proteção Individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, responsabilizando-se por acidentes de trabalho que venham a ocorrer, por danos resultantes de caso de fortuito ou de força maior, por qua-quer causa de danificação ou incorreções dos serviços de seus funcionários ou de terceiros.

10.34 Fornecer diariamente aos comensais do Restaurante, embalagem contendo talheres, guardanapo de papel, palito de dente e copo descartável para o suco, água potável e café (recomenda-se a utilização de copos biodegradáveis).

10.35 Disponibilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos comensais e funcionários e detergente, sabão e outros materiais de limpeza para higienização dos utensílios da cozinha.

10.36 Realizar sistematicamente e conforme orientação da CONTRATANTE a limpeza das caixas de gordura e de passagem da rede hidro sanitária da cozinha, caixas d'água ou cisterna

10.37 Realizar serviço de dedetização e desratização trimestralmente com reforço mensal.

10.38 Fornecer o gás de cozinha para o preparo das refeições do Restaurante.

10.39 Comunicar de imediato à CONTRATANTE, por meio dos fiscais desta, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais de serviço.

10.40 A CONTRATADA é responsável pelos danos causados à saúde dos comensais por falta de controle higiênico, sanitário ou de conservação dos alimentos.

10.41 Conduzir os serviços com estrita observância à legislação federal, estadual, municipal, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução deste Contrato.

10.42 Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Popular no prazo de até 02 (dois) 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.

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

- I. higiene e saúde dos funcionários;
- II. capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 15, da IN/DIVISA/SVS nº 04, de 15 de dezembro de 2014;
- III. controle de qualidade na recepção de mercadorias;
- IV. higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;
- V. higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- VI. controle integrado de vetores e pragas urbanas.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Controlar , com acompanhamento da CONTRATADA, o número de refeições servidas diariamente, nos Restaurantes Populares, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela CONTRATANTE.

11.2 Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, incluindo finais de semana e feriados, supervisor do serviço designado pela a CONTRATANTE.

11.3 Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente aos seus funcionários observando as especificações constantes deste Termo de Referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas

11.4 de segurança, higiene e saúde dos funcionários;

11.5 Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da CONTRATADA o reparo e/ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

11.6 Efetuar a glosa no pagamento de refeições servidas em desacordo com o presente Termo de Referência, especialmente ao que se refere aos cardápios predefinidos e gramatura das refeições.

11.7 A fiscalização referente ao processo de fabricação das refeições será realizada por um ou uma nutricionista da contratante.

12 DO PAGAMENTO

12.1 Para fins de pagamento, será considerado o quantitativo de refeições efetivamente Servidas, de acordo com o relatório diário que será extraído do controle de acesso.

12.2 A CONTRATANTE poderá rever o quantitativo solicitado em atendimento à demanda, respeitando o limite do art. 65, inciso I e § 1º da Lei nº 8.666/1993.

12.3 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.

12.4 O pagamento deverá ser efetuado mensalmente à CONTRATADA até 30 (trinta) dias do mês subsequente à prestação dos serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura devidamente atestada pelo responsável pela fiscalização do contrato, comprovando a realização dos serviços.

12.5 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 reajustamento de preços.

12.6 A nota fiscal-fatura deverá ser emitida a cada 30 (trinta) dias, conforme CADUS (Cadastro Único de Serviços), lote, quantidade de refeição, preço unitário e total ao mês, e apresentada ao Fiscal do Contrato

12.7 A CONTRATADA efetuará o faturamento de acordo com o cardápio devidamente realizado no mês, conforme as solicitações da Secretaria.

13 PROPOSTA DE PREÇOS

13.1 O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias corridos, contados a partir da data estabelecida para a sua apresentação.

13.2 A proposta de preços deverá conter valor igual ou inferior ao preço estimado para cada lote de interesse da empresa e para os respectivos itens do lote, expresso em moeda corrente nacional, em algarismos arábicos e por extenso, utilizando-se as tabelas dispostas no item acima.

13.3 A proposta de preços deverá contemplar todos os custos previstos no presente Termo de Referência.

13.4 Deverá ser apresentada pela empresa a composição de custos para cada item, a qual deverá conter, no mínimo, as informações constantes na planilha referencial em anexo.

14 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

14.1 A fiscalização será exercida por um representante da SDSHJPD, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato.

14.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes ou prepostos.

15 CABE AO GESTOR DO CONTRATO:

15.1 Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações, bem como os relatórios à CONTRATADA;

15.2 Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;

15.3 Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;

15.4 Analisar relatórios e documentos enviados pelo fiscal do contrato;

15.5 Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal do contrato;

15.6 Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela CONTRATADA, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

15.7 Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

15.8 Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado.

15.8.1A SDSHJPD/Secretaria Executiva de Assistência Social pode realizar a qualquer tempo inspeções nas instalações próprias da CONTRATADA com objetivo de verificar o cumprimento das normas da ANVISA

eVigilância Sanitária.

16 DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 Para a prestação dos serviços será formalizado um Contrato Administrativo, no qual serão estabelecidas as cláusulas com as garantias, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo de Referência e a proposta da Licitante vencedora.

16.2 O prazo de Vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura, podendo, por interesse das partes, ser prorrogado por períodos sucessivos, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93.

16.3 O prazo para início da execução do serviço será de até 45 (quarenta e cinco) dias após a assinatura do contrato, prorrogáveis a critério da contratante.

16.4 O prazo para assinatura do Contrato será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, conforme art. 64 da Lei 8.666/93.

16.5 No ato da assinatura do contrato o licitante vencedor deverá comprovar que dispõe do imóvel de acordo com as especificações indicadas no Termo de Referência.

17 DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

17.1 A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, produzindo seus efeitos da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município do Recife.

18 DO PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

18.1 O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, conforme art. 64 da Lei 8.666/93.

19 DA QUALIFICAÇÃO E DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

19.1 O licitante deverá apresentar, para efeito de habilitação, além de outras comprovações pertinentes:

a) Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de documento emitido pelo referido Conselho.

b) Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.

19.2 Sem prejuízo de **outras exigências de habilitação**, o licitante deverá apresentar no certame licitatório: Apresentar Declaração, de que, em se sagrando vencedor:

- Deverá no prazo de até 30 dias, a contar da assinatura do Contrato, instalar matriz, filial e/ou representação, na cidade do Recife e/ou Microrregião do Recife.

19.3 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado, nos termos do edital.

19.4 Para efeito do item anterior, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados.

19.5 Não serão admitidos atestados emitidos pelo próprio licitante em seu nome.

20 GARANTIA CONTRATUAL

20.1 Em até 10 dias da assinatura do contrato, bem como na hipótese de sua prorrogação, o licitante vencedor deverá apresentar à CONTRATANTE comprovante de garantia da execução contratual no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em quaisquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 56 da Lei nº 8.666/93, com prazo de validade, no mínimo, igual ao prazo de vigência do contrato acrescido de 30 (trinta) dias, e atendendo às seguintes condições:

a) Fiança bancária - a fiança será prestada por instituição financeira, devendo constar, entre outras condições, a renúncia expressa ao benefício do artigo 827 do Código Civil Brasileiro;

b) Seguro-garantia – a garantia consistirá na emissão de apólice, por entidade seguradora em funcionamento no Brasil, em favor da Prefeitura do Recife;

c) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública – a caução será depositada na conta corrente do Município do Recife.

c.1) Os títulos da dívida pública devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda (conforme Inc. I do §1º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, com a redação dada pelo art. 26 da Lei nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004).

20.2 Verificado o cumprimento das obrigações contratuais, a garantia contratual será devolvida, mediante requerimento da CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após o término da vigência do contrato. Se efetuada em caução, o valor será atualizado pelo IPCA.

21 DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 O contrato não poderá ser prorrogado quando:

21.1.1A CONTRATADA tiver sido declarada inidônea ou suspensa ou impedida de licitar ou contratar no âmbito de qualquer órgão ou entidade da Administração Municipal, enquanto perdurarem efeitos;

21.1.2A CONTRATADA não mantiver, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

21.2 A prorrogação contratual e as demais alterações deverão ser processadas mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art 65 da Lei nº 8.666/93, vedada a modificação do objeto;

21.3 O contrato poderá ser rescindido amigavelmente, ou seja, de comum acordo, conforme o disposto

no art 79, II, da Lei nº 8.666/93, devendo haver manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do objeto contratado e justificada a conveniência administrativa;

21.4 O contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da SDSDHJPD, na forma dos artigos 77 a 79 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se a CONTRATADA às consequências determinadas no artigo 80, sem prejuízos das demais sanções cabíveis.

22 VISITA TÉCNICA FISCALIZADORA

A empresa ganhadora deverá se submeter a visitas técnicas e fiscalizadoras periódicas feitas pela Equipe da SDSDHJPD, designada por portaria, durante a vigência do contrato, a fim de fiscalizar o funcionamento de todo processo de fabricação das refeições, conhecer e fiscalizar fluxo de atendimento, além de outras informações adicionais necessárias ao bom funcionamento de cada unidade do Restaurante Popular.

Recife - PE, 08 de abril de 2022

Geruza Bernadete de Moura Felizardo
Secretaria Executiva de Assistência Social

Ana Rita Suassuna Wanderley
Secretária de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÕES - CAFÉ DA MANHÃ**FRUTA****FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO****Nome da preparação: Laranja tipo cravo****Categoria: Fruta - café da manhã****Rendimento (porção): 1 porção média****Observações: com casca**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Laranja cravo	gramas	120	100	1,2

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Abacaxi****Categoria: Fruta - café da manhã****Rendimento (porção): 1 fatia média****Observações: sem casca**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Abacaxi	gramas	245,7	130	1,89

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Melão****Categoria: Fruta - café da manhã****Rendimento (porção): 1 porção média****Observações: sem casca**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Melão	gramas	124,8	120	1,04

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Melancia****Categoria: Fruta - café da manhã**

Rendimento (porção): 1 fatia média				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Melancia	gramas	192	120	1,6

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Banana prata				
Categoria: Fruta - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 porção média				
Observações: com casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Banana prata	gramas	120	80	1,5

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Goiaba				
Categoria: Fruta - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 porção média				
Observações: com casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Goiaba	gramas	146,4	120	1,22

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Maçã fuji				
Categoria: Fruta - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 porção média				
Observações: com casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Maçã fuji	gramas	99,2	80	1,24

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Manga harden				
Categoria: Fruta - café da manhã				

Rendimento (porção): 1 porção média				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Manga harden	gramas	151,2	120	1,26

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Mamão				
Categoria: Fruta - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Mamão	gramas	171,6	120	1,43

PRATO PROTEICO

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Peito de frango assado				
Categoria: Prato proteico - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Limão taiti	gramas	8,3	5	1,66
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Peito de frango em cubos				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				

Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Limão taiti	gramas	8,3	5	1,66
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa ao molho

Categoria: Prato proteico - almoço

Rendimento (porção): 1 (250g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	3	1
Molho de tomate	ml	0,9	0,9	1
Pimenta do reino	gramas	6	0,03	0
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Pernil suíno acebolado

Categoria: Prato proteico - almoço

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações: sem osso

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Pernil suíno	gramas	128,4	120	1,07

Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Tomate	gramas	1	1	1,02
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Peito de frango desfiado

Categoria: Prato proteico - almoço

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Peito de frango ao molho branco

Categoria: Prato proteico - almoço

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Leite integral fluído	ml	7	7	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Farinha de trigo	gramas	16	1,8	1,24
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Frango ao molho****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Alho	gramas	0,0108	0,01	1,08
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Isca de frango ao molho****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Alho	gramas	0,0108	0,01	1,08
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa ao forno****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (250g)**

Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Páprica	gramas	6	0,02	0
Coentro	gramas	0,55	0,5	1,1
Cebola	gramas	0,515	0,5	1,03
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Peito de frango ao molho branco				
Categoria: Prato proteico - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
File de merluza	gramas	199,2	120	1,66
Leite integral	ml	7	7	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Farinha de trigo	gramas	16	1,8	1,24
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Carne moída cozida				
Categoria: Prato proteico - café da manhã				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Patinho bovino	gramas	136,8	120	1,14

Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Isca de carne assada

Categoria: Prato proteico - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Bife de coxão mole

Categoria: Prato proteico - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Picadinho de acém assado****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Acém bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Patinho ao molho de tomate****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Guisado de carne bovina****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (250g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Acém bovino c/osso	gramas	277,5	250	1,11
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	gramas	2	2	1
Molho shoyu	ml	0,8	0,8	1
Farinha de trigo	gramas	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Lombo suíno ao molho

Categoria: Prato proteico - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Lombo suíno	gramas	128,4	120	1,07
Creme de cebola industrial	gramas	10	10	1
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Batata inglesa	gramas	8	5	1,6
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Cupim ao molho

Categoria: Prato proteico - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Cupim bovino	gramas	134,4	120	1,12
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03

Oleo vegetal	ml	16	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Alho	gramas	0,0108	0,01	1,08
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Frango à passarinho

Categoria: Prato proteico - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Paprica doce	gramas	0,03	0,03	1
Salsinha	gramas	0,05	0,05	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Pernil suíno ao molho

Categoria: Prato proteico - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Pernil suíno	gramas	134,4	120	1,12
Creme de cebola industrial	gramas	10	10	1
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Batata inglesa	gramas	8	5	1,6
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Pernil suíno assado****Categoria: Prato proteico - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Pernilsuíno	gramas	134,4	120	1,12
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

PRATO BASE**FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO****Nome da preparação: Batata Doce Cozida****Categoria: Prato base - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (250g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de reidratação (IR)
Batata doce	gramas	263,1578947	250	0,95
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Macaxeira Cozida****Categoria: Prato base - café da manhã****Rendimento (porção): 1 (250g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de
---------------------	----------------	------------------------	--------------------------	------------------

				reidratação (IR)
Macaxeira	gramas	231,4814815	250	1,08
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Inhame Cozido

Categoria: Prato base - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (250g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de reidratação (IR)
Inhame	gramas	250	250	1
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Cuscuz de milho cozido

Categoria: Prato base - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (250g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Fubá	gramas	300	250	1
Água	ml	150	150	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Macaxeira assada

Categoria: Prato base

Rendimento (porção): 1 (300g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de
--------------	---------	-----------------	-------------------	-----------

				reidratação (IR)
Macaxeira	gramas	277,7777778	300	1,08
Oléo de soja	ml	60	60	1
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Purê de batata doce

Categoria: Guarnição - almoço

Rendimento (porção): 1 (100g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Batata doce	gramas	83,33333333	80	0,96
Leite integral fluido	ml	10	30	1
Margarina	gramas	10	10	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

PANIFICAÇÃO

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Pão francês

Categoria: Panificação - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (50g)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Pão de sal - francês	gramas	50	50	NA

NA- Não se aplica

MANTEIGA

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Manteiga

Categoria: Manteiga - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (5g)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Manteiga	gramas	5	5	1

LEITE

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Leite integral fluído

Categoria: Leite - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (200 ml)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Leite integral fluído	ml	200	200	1

CAFÉ

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Café

Categoria: Café - café da manhã

Rendimento (porção): 1 (8g)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Café em pó - infusã	gramas	8	8	1

Água	ml	100	100	1
Açúcar	gramas	5	5	1

CARDÁPIO ANUAL - ALMOÇO

Semana 1 e 5	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sautéé	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Isca de frango	Ensopado de acém	File de peixe ao molho branco	Coxa e sobrecoxa ao forno	Feijoada	Fígado ao molho de ferrugem	Coxão mole ao molho de tomate
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão aolho e óleo	Farofa simples	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Batata sautéé
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Mamão	Laranja cravo	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 2 e 6	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes sautéé	Alface, tomate e cebola	Legumes sautéé	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Isca de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Lasanha de carne	Frango xadrez	Lombo ao molho de tomate
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão alho e óleo	Puré de batata	Batata sautéé	Macarrão	Farofa simples
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caja	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja cravo
Semana 3 e 7	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sautéé	Salada tropical	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Patinho em cubos	Acém cozido	File de peixe ao molho de tomate	Cozido pernambucano	Frango ao molho	Picadinho de coxão mole suíno
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão alho e óleo	Pure de batata	Farofa simples	Batata sautéé	Farofa simples	Farofa simples	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caja	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba

Semana 4 e 8	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada tropical	Legumes sautéé	Couve com raspas de limão
Prato proteico	Patinho em cubos	Fígado ao molho de ferrugem	Frango xadrez	Coxão mole ao molho	Dobradinha	File de peixe ao forno	Coxa e sobrecoxa ao molho
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão carioca	Feijão macassar
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Batata sautéé	puré de batata	Macarrão alho e óleo	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba	Melão
Semana 9 e 13	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumescozidos	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Bife de patinho acebolado	File de peixe ao molho de tomate	Coxão mole napressão	Peito de frango guisado	Feijoada	Coxa e sobrecoxa no forno	Fígado à veneziana
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão	Farofa temperada	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Farofa temperada
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Gelatina de morango	Mamão	Laranja	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 10 e 14	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes cozidos	Alface, tomate e cebola	Legumes cozidos	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Peito de frango com legumes	Lombo suíno ao molho de cebola	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Strognofe de frango	Coxa e sobrecoxa ao molho	Coxão mole ao molho ferrugem
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Farofa temperada	Farofa de girimum	Macarrão	Puré de batata	Farofa simples	Macarrão	Puré de macaxeira
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caja	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja
Semana 11 e 15	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada tropical	Legumes cozidos	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Acém cozido	File de peixe ao molho branco	Coxão mole na pressão	Peito de frango c/ creme de cebola	Dobradinha	Fígado ao molho de ferrugem	Bife de patinho acebolado
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Farofa temperada	Farofa de girimum	Macarrão	Pirão	Puré de batata	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caja	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja	Doce de goiaba

Semana 12 e 16	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada verde	Legumes cozidos	Couve com raspas de limão
Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Coxão mole ensopado	Peito de frango ao forno	Coxa e sobrecoxa no forno	Lasanha de carne	Acém cozido	File de peixe guisado
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão macassar	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Farofa simples	puré de batata	Macarrão	Puré de macaxeira	Farofa temperada	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja	Doce de goiaba	Melão
Semana 17 e 21	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sauté	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Isca de frango	Ensopado de acém	File de peixe ao molho branco	Coxa e sobrecoxa ao forno	Feijoada	Fígado ao molho de ferrugem	Coxão mole ao molho de tomate
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão aolho e óleo	Farofa simples	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Batata sauté
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Mamão	Laranja cravo	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 18 e 22	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes sauté	Alface, tomate e cebola	Legumes sauté	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Isca de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Lasanha de carne	Frango xadrez	Lombo ao molho de tomate
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão alho e óleo	Puré de batata	Batata sauté	Macarrão	Farofa simples
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caja	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja cravo
Semana 19 e 23	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sauté	Salada tropical	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Patinho em cubos	Acém cozido	File de peixe ao molho de tomate	Cozido pernambucano	Frango ao molho	Picadinho de coxão mole suíno
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão alho e óleo	Pure de batata	Farofa simples	Batata sauté	Farofa simples	Farofa simples	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caja	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba

Semana 20 e 24	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada tropical	Legumes sautéé	Couve com raspas de limão
Prato proteico	Patinho em cubos	Fígado ao molho de ferrugem	Frango xadrez	Coxão mole ao molho	Dobradinha	File de peixe ao forno	Coxa e sobrecoxa ao molho
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão carioca	Feijão macassar
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Batata sautéé	puré de batata	Macarrão alho e óleo	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba	Melão
Semana 25 e 29	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes cozidos	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Bife de patinho acebolado	File de peixe ao molho de tomate	Coxão mole na pressão	Peito de frango guisado	Feijoada	Coxa e sobrecoxa no forno	Fígado à veneziana
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão	Farofa temperada	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Farofa temperada
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Gelatina de morango	Mamão	Laranja	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 26 e 30	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes cozidos	Alface, tomate e cebola	Legumes cozidos	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Peito de frango com legumes	Lombo suíno ao molho de cebola	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Strognofo de frango	Coxa e sobrecoxa ao molho	Coxão mole ao molho ferrugem
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Farofa temperada	Farofa de girimum	Macarrão	Puré de batata	Farofa simples	Macarrão	Puré de macaxeira
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caja	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja
Semana 27 e 31	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada tropical	Legumes cozidos	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Acém cozido	File de peixe ao molho branco	Coxão mole na pressão	Peito de frango c/ creme de cebola	Dobradinha	Fígado ao molho de ferrugem	Bife de patinho acebolado
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Farofa temperada	Farofa de girimum	Macarrão	Pirão	Puré de batata	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caja	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja	Doce de goiaba

Semana 28 e 32	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada verde	Legumes cozidos	Couve com raspas de limão
Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Coxão mole ensopado	Peito de frango ao forno	Coxa e sobrecoxa no forno	Lasanha de carne	Acém cozido	File de peixe guisado
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão macassar	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Farofa simples	puré de batata	Macarrão	Puré de macaxeira	Farofa temperada	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caixa
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja	Doce de goiaba	Melão
Semana 33 e 37	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sauté	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Isca de frango	Ensopado de acém	File de peixe ao molho branco	Coxa e sobrecoxa ao forno	Feijoada	Fígado ao molho de ferrugem	Coxão mole ao molho de tomate
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão aolho e óleo	Farofa simples	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Batata sauté
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caixa
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Mamão	Laranja cavo	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 34 e 38	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes sauté	Alface, tomate e cebola	Legumes sauté	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Isca de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Lasanha de carne	Frango xadrez	Lombo ao molho de tomate
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão alho e óleo	Puré de batata	Batata sauté	Macarrão	Farofa simples
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caixa	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja cravo
Semana 35 e 39	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sauté	Salada tropical	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Patinho em cubos	Acém cozido	File de peixe ao molho de tomate	Cozido pernambucano	Frango ao molho	Picadinho de coxão mole suíno
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão alho e óleo	Pure de batata	Farofa simples	Batata sauté	Farofa simples	Farofa simples	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caixa	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba

Semana 36 e 40	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada tropical	Legumes sautéé	Couve com raspas de limão
Prato proteico	Patinho em cubos	Fígado ao molho de ferrugem	Frango xadrez	Coxão mole ao molho	Dobradinha	File de peixe ao forno	Coxa e sobrecoxa ao molho
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão carioca	Feijão macassar
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Batata sautéé	puré de batata	Macarrão alho e óleo	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caixa
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba	Melão
Semana 41 e 45	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes cozidos	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Bife de patinho acebolado	File de peixe ao molho de tomate	Coxão mole na pressão	Peito de frango guisado	Feijoada	Coxa e sobrecoxa no forno	Fígado à veneziana
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão	Farofa temperada	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Farofa temperada
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caixa
Sobremesa	Abacaxi	Gelatina de morango	Mamão	Laranja	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 42 e 46	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes cozidos	Alface, tomate e cebola	Legumes cozidos	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Peito de frango com legumes	Lombo suíno ao molho de cebola	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Strognofo de frango	Coxa e sobrecoxa ao molho	Coxão mole ao molho ferrugem
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Farofa temperada	Farofa de girimum	Macarrão	Puré de batata	Farofa simples	Macarrão	Puré de macaxeira
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caixa	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja
Semana 43 e 47	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada tropical	Legumes cozidos	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Acém cozido	File de peixe ao molho branco	Coxão mole na pressão	Peito de frango c/ creme de cebola	Dobradinha	Fígado acebolado	Bife de patinho acebolado
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Farofa temperada	Farofa de girimum	Macarrão	Pirão	Puré de batata	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caixa	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja	Doce de goiaba
Semana 44 e 48	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada verde	Legumes cozidos	Couve com raspas de limão

Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Coxão mole ensopado	Peito de frango ao forno	Coxa e sobrecoxa no forno	Lasanha de carne	Acém cozido	File de peixe guisado
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão macassar	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Farofa simples	puré de batata	Macarrão	Puré de macaxeira	Farofa temperada	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja	Doce de goiaba	Melão
Semana 49	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sauté	Alface, tomate e cebola	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete	Couve com raspas de limão	Alface, tomate e cebola
Prato proteico	Isca de frango	Ensolado de acém	File de peixe ao molho branco	Coxa e sobrecoxa ao forno	Feijoada	Fígado ao molho de ferrugem	Coxão mole ao molho de tomate
Feijão	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão carioca	Feijão carioca
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Puré de batata	Macarrão aolho e óleo	Farofa simples	Puré macaxeira	Farofa simples	Puré batata	Batata sauté
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de acerola	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Mamão	Laranja cavo	Abacaxi	Melão	Pudim de leite
Semana 50	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada mista c/molho	Legumes sauté	Alface, tomate e cebola	Legumes sauté	Salada tropical	Salada de cenora, cebola e alho	Vinagrete
Prato proteico	Isca de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno	Fígado ao molho de ferrugem	File de peixe ao forno	Lasanha de carne	Frango xadrez	Lombo ao molho de tomate
Feijão	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca		Feijão preto	Feijão carioca
Arroz	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado
Guarnição	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão alho e óleo	Puré de batata	Batata sauté	Macarrão	Farofa simples
Bebida	Suco de goiaba	Suco de limão	Suco de acerola	Suco de caja	Suco de abacaxi	Suco de goiaba	Suco cajú
Sobremesa	Mamão	Melão	Doce de goiaba	Abacaxi	Mamão	Doce de banana	Laranja cravo
Semana 51	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Legumes sauté	Salada tropical	Couve com raspas de limão	Salada tropical	Vinagrete	Alface, tomate e cebola	Salada mista c/molho
Prato proteico	Coxa e sobrecoxa ao molho	Patinho em cubos	Acém cozido	File de peixe ao molho de tomate	Cozido pernambucano	Frango ao molho	Picadinho de coxão mole suíno
Feijão	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão carioca	Feijão macassar		Feijão carioca	Feijão preto
Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco
Guarnição	Macarrão alho e óleo	Pure de batata	Farofa simples	Batata sauté	Farofa simples	Farofa simples	Pure de macaxeira
Bebida	Suco de caja	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de Abacaxi	Suco de laranja	Suco de cajú	Suco de maracuja
Sobremesa	Melão	Abacaxi	Pudim de leite	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba

Semana 52	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de cenora, cebola e alho	Salada mista c/molho	Alface, tomate e cebola	Vinagrete	Salada tropical	Legumes sauté	Couve com raspas de limão
Prato proteico	Patinho em cubos	Fígado ao molho de ferrugem	Frango xadrez	Coxão mole ao molho	Dobradinha	File de peixe ao forno	Coxa e sobrecoxa ao molho
Feijão	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão macassar	Feijão preto		Feijão carioca	Feijão macassar
Arroz	Arroz branco	Arroz carioca	Arroz branco	Arroz primavera	Arroz branco	Arroz refogado	Arroz branco
Guarnição	Macarrão	Batata sauté	puré de batata	Macarrão alho e óleo	Puré de macaxeira	Farofa simples	Macarrão
Bebida	Suco de cajú	Suco de goiaba	Suco de laranja	Suco de graviola	Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de caja
Sobremesa	Abacaxi	Paçoca de amendoim	Melancia	Mamão	Laranja cravo	Doce de goiaba	Melão

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES - ALMOÇO

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Legumes sauté				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Batata inglesa	gramas	34,5	32,5	1,06
Cenoura	gramas	38	32,5	1,17
Vagem	gramas	45,8	32,5	1,41
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Salada de alface, tomate e cebola				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Alface americana	gramas	52,4	40	1,31
Tomate salada	gramas	30,9	30	1,03
Cebola	gramas	38,25	25	1,53
Vinagre de álcool	ml	2	2	1

Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Salada tropical

Categoria: Salada

Rendimento (porção): 1 (100g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Manga	gramas	20,4	15	1,36
Tomate	gramas	17,7	15	1,18
Alface lisa	ml	65,5	50	1,31
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Salada de cebola, cenoura e alho

Categoria: Salada

Rendimento (porção): 1 (100g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Cenoura	gramas	58,5	50	1,17
Cebola	gramas	30,6	20	1,53
Alho	gramas	21,6	20	1,08
Cebolinha	gramas	11,8	10	1,18
Sal	gramas	0,01	0,01	1
Vinagre de álcool	ml	2	2	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Salada tropical				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Manga	gramas	40,8	30	1,36
Tomate	gramas	17,7	15	1,18
Alface lisa	ml	65,5	50	1,31
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	5	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Legumes cozidos				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Batata inglesa	gramas	34,5	32,5	1,06
Cenoura	gramas	38	32,5	1,17
Vagem	gramas	45,8	32,5	1,41
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Salada verde				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Alface americana	gramas	39,3	30	1,31
Agrião	gramas	35,6	20	1,78
Tomate salada	gramas	10,3	10	1,03
Rúcula	gramas	31,25	25	1,25
Vinagre de álcool	ml	2	2	1
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Vinagrete				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Cebola	gramas	38,25	25	1,53
Cheiro verde	gramas	6,3	5	1,26
Pimentão verde	gramas	31	25	1,24
Tomate salada	gramas	25,75	25	1,03
Limão	gramas	33,2	20	1,66
Vinagre de álcool	ml	2	2	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Salada de couve com manga e molho de limão				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Couve	gramas	75	50	1,5
Manga	gramas	40,8	30	1,36
Limão	gramas	16,6	10	1,66
Cebola roxa	gramas	15,3	10	1,53
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Salada mista com molho				
Categoria: Salada				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Alface lisa	gramas	39,3	30	1,31
Pepino	gramas	23,4	20	1,17
Beterraba	gramas	10,9	10	1,09
Cenoura	gramas	29,25	25	1,17
Limão	gramas	33,2	20	1,66
Azeite de oliva extra virgem	ml	2	2	1
Sal	gramas	0,01	0,01	1

PRATO PROTEICO

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Isca de frango				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Limão taiti	gramas	8,3	5	1,66
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Frango xadrez				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	5	5	1
Pimentão verde	gramas	0,868	0,7	1,24
imentão vermelh	gramas	0,868	0,7	1,24
Molho shoyu	ml	0	5	0

Limão taiti	grams	3,32	2	1,66
Açúcar cristal	gramas	0,2	0,2	1
Sal	gramas	0	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Frango ao molho de tomate

Categoria: Prato proteico - almoço

Rendimento (porção): 1 (120g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Alho	gramas	0,0108	0,01	1,08
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Acém cozido

Categoria: Prato proteico - almoço

Rendimento (porção): 1 (250g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Acémbovino c/osso	gramas	277,5	250	1,11
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	gramas	2	2	1
Molho shoyu	ml	0,8	0,8	1
Farinha de trigo	gramas	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Coxão mole Ensopado				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	gramas	2	2	1
Molho shoyu	ml	0,8	0,8	1
Farinha de trigo	gramas	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Lombo ao molho de tomate				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Lombo bovino	gramas	144	120	1,2
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Picadinho de coxão mole suíno				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxão mole suíno	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Peito de frango com legumes				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	tor de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Pimentão verde	gramas	0,868	0,7	1,24
Pimentão vermelho	gramas	0,868	0,7	1,24
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Alho	gramas	0,216	0,2	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Strognofo de frango				
Categoria: Prato proteico composto - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	187,5	150	1,25
Molho de tomate	gramas	25	25	1
Margarina	gramas	10	0,5	1
Cebola	gramas	30	10	1,03
Catchup	gramas	20	20	1
Mostarda	gramas	20	20	1
Creme de leite	gramas	20	20	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Peito de frango c/ creme de cebola				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Creme de cebola industrial	gramas	40	10	0
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Limão taiti	gramas	3,32	2	1,66
Oregano	gramas	0	0,05	0
Batata inglesa	gramas	16	10	1,6
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Peito de frango com legumes				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Pimentão verde	gramas	0,868	0,7	1,24
Pimentão vermelho	gramas	0,868	0,7	1,24
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Berinjela	gramas	0,54	0,5	1,08
Alho	gramas	0,216	0,2	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Peito de frango ao forno				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Páprica	gramas	5	0,02	0
Coentro	gramas	0,55	0,5	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa ao forno				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Páprica	gramas	6	0,02	0
Coentro	gramas	0,55	0,5	1,1
Cebola	gramas	0,515	0,5	1,03
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa ao molho de tomate				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	3	1
Molho de tomate	ml	0,9	0,9	1
Pimenta do reino	gramas	6	0,03	0
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa ao molho ferrugem				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Manteiga	gramas	0,7	0,7	1
Molho shoyu	ml	0,5	0,5	1
Farinha de trigo	gramas	0,08	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Ensopado de acém				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Acém bovino c/oss	gramas	277,5	250	1,11
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	gramas	2	2	1
Molho shoyu	ml	0,8	0,8	1
Farinha de trigo	gramas	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Coxão mole ao molho de tomate				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Coxão mole na pressão				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimentão verde	gramas	0,992	0,8	1,24
Pimentão vermelh	gramas	0,992	0,8	1,24
Molho shoyu	ml	0,9	0,9	1
Açucar cristal	gramas	0,5	0,5	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Coxão mole ao molho ferrugem				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (1200g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Manteiga	gramas	0,8	0,8	1
Molho shoyu	ml	0,9	0,9	1
Farinha de trigo	gramas	0,9	0,9	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Picadinho de coxão mole suíno				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
coxão mole suíno	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Fígado bovino a veneziana				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Fígado bovino	gramas	128,4	120	1,07
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Tomate	gramas	1	1	1,02
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Fígado bovino ao molho ferrugem				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (1200g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Fígado bovino	gramas	132	120	1,1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Manteiga	gramas	0,4	0,4	1
Molho shoyu	ml	0,9	0,9	1
Farinha de trigo	gramas	1,2	1,2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Lombo suíno ao molho de cebola****Categoria: Prato proteico - almoço****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Lombo suíno	gramas	128,4	120	1,07
Creme de cebola industrial	gramas	10	10	1
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Batata inglesa	gramas	8	5	1,6
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Patinho em cubos****Categoria: Prato proteico - almoço****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Patinho bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Bife de patinho acebolado				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Patinho bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Tomate	gramas	1,224	1,2	1,02
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,05	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Filé de peixe ao molho de tomate				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Filé de merluza	gramas	132	120	1,1
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Molho de tomate	ml	10	10	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Limão taiti	gramas	1,494	0,9	1,66
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Filé de peixe guisado				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Filé de merluza	gramas	199,20	120	1,66
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Molho Shoyo	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Filé de peixe ao forno				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
File de tilápia	gramas	199,2	120	1,66
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	3	3	1
Pimentão verde	gramas	0,868	0,7	1,24
imentão vermelh	gramas	0,868	0,7	1,24
Molho shoyu	ml	5	5	1
Limão taiti	grams	1,494	0,9	1,66
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Filé de peixe ao molho branco				
Categoria: Prato proteico - almoço				
Rendimento (porção): 1 (120g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
File de merluza	gramas	199,2	120	1,66
Leite integral	ml	7	7	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Farinha de trigo	gramas	16	1,8	1,24
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Dobradinha				
Categoria: Prato proteico composto - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Bucho bovino	gramas	111	100	1,11
Linguiça calabresa	gramas	37,5	37,5	1
Charque traseira	gramas	37,5	37,5	1
Feijão branco	gramas	81	75	1,08
Cenoura	gramas	29,25	25	1,17
Alho	gramas	0,216	0,2	1,08
Folha de louro	gramas	1	1	1
Coloral	gramas	1	1	1
Azeite de oliva extra virgem	ml	1	1	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Feijoada				
Categoria: Prato proteico composto - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Lombo suíno	gramas	66,875	62,5	1,07
Linguiça calabres	gramas	25	25	1
Charque traseira	gramas	25	25	1
Acém bovino	gramas	69,375	62,5	1,11
Feijão preto	gramas	78,75	75	1,05
Cebola	gramas	20,6	20	1,03
Louro	gramas	0,06	0,06	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Couve folha	gramas	50	50	1
Alho	gramas	0,108	0,1	1,08
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Cozido				
Categoria: Prato proteico composto - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Patinho bovino	gramas	142,5	125	1,14
linguiça calabresa	gramas	25	25	1
Cahrque traseira	gramas	25	25	1
Cenoura	gramas	36,504	31,2	1,17
Batata doce	gramas	35,256	31,2	1,13
Louro	gramas	0,06	0,06	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Couve folha	gramas	50	50	1
Alho	gramas	0,108	0,1	1,08
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Lasanha de carne				
Categoria: Prato proteico composto - almoço				
Rendimento (porção): 1 (250g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Patinho bovino	gramas	114	100	1,14
assa para lasanh	gramas	75	75	1
Presunto cozido	gramas	37,5	37,5	1
muçarela zero la	gramas	37,5	37,5	1
Molho de tomate	gramas	13	13	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
ijo parmessão ra	gramas	3	3	1
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FEIJÃO

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Feijão preto				
Categoria: Feijão - almoço				
Rendimento (porção): 1 (150g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Feijão preto	gramas	79,36507937	150	1,89
Alho	gramas	1,728	1,6	1,08
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	2,6	2,6	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Feijão carioca				
Categoria: Feijão - almoço				
Rendimento (porção): 1 (150g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de Correção (FC)
Feijão carioca	gramas	79,36507937	150	1,89
Alho	gramas	1,728	1,6	1,08
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	2,6	2,6	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Feijão macassar				
Categoria: Feijão - almoço				
Rendimento (porção): 1 (150g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de Correção (FC)
Feijão macassar	gramas	65,78947368	150	2,28
Alho	gramas	1,728	1,6	1,08
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	2,6	2,6	1

índice de reidratação

ARROZ

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Arroz branco				
Categoria: Arroz - almoço				
Rendimento (porção): 1 (200g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Arroz parbolizado	gramas	85,83690987	200	2,33
Água	ml	500	500	1

Sal	gramas	2,6	2,6	1
-----	--------	-----	-----	---

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Arroz primavera				
Categoria: Arroz - almoço				
Rendimento (porção): 1 (200g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Arroz parbolizado	gramas	85,83690987	200	2,33
Cenoura	gramas	0,972	0,9	1,08
Pimentão verde	gramas	0,882	0,7	1,26
Pimentão vermelho	gramas	0,882	0,7	1,26
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	2,6	2,6	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Arroz refogado				
Categoria: Arroz - almoço				
Rendimento (porção): 1 (200g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Arroz parbolizado	gramas	85,83690987	200	2,33
Cenoura	gramas	0,972	0,9	1,08
Alho	grama	0,0216	0,02	1,08
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Margarina	gramas	1	1	1
Água	ml	300	300	1
Sal	gramas	2,6	2,6	1
<i>índice de reidratação</i>				

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Arroz carioca				
Categoria: Arroz - almoço				
Rendimento (porção): 1 (200g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Arroz parbolizado	gramas	85,83690987	200	2,33
Cenoura	gramas	0,972	0,9	1,08
Alho	grama	0,0216	0,02	1,08
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Margarina	gramas	1	1	1
Água	ml	300	300	1
Sal	gramas	2,6	2,6	1

índice de reidratação

GUARNIÇÃO

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Purê de batata				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Batata inglesa	gramas	83,33333333	80	0,96
eite integral fluid	ml	10	30	1
Margarina	gramas	10	10	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Purê de macaxeira				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Macaxeira	gramas	74,07407407	80	1,08
eite integral fluid	ml	10	30	1
Margarina	gramas	10	10	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Batata sauté				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Batata inglesa	gramas	106	100	1,06
Alho	gramas	0,648	0,6	1,08
Cebola	gramas	0,927	0,9	1,03
Coentro	gramas	0,55	0,5	1,1
Margarina	gramas	0,5	0,5	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Farofa simples				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (50g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
farinha de mandioca	gramas	50	50	1

Cebola	gramas	0,927	0,9	1,03
Margarina	gramas	1,2	1,2	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Macarrão ao aolho e óleo

Categoria: Guarnição - almoço

Rendimento (porção): 1 (100g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Macarrão espaguete	gramas	35,33568905	100	2,83
Alho	gramas	0,648	0,6	1,08
Óleo vegetal	gramas	0,5	0,5	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: Macarrão

Categoria: Guarnição - almoço

Rendimento (porção): 1 (100g)

Observações:

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Macarrão espaguete	gramas	35,33568905	100	2,83
Água	ml	100	100	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Farofa temperada				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (50g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Farinha de mandioca	gramas	30	30	1
Bacon	gramas	10	10	1
Uva passa	gramas	5	5	1
Cebola	gramas	0,927	0,9	1,03
Margarina	gramas	1,2	1,2	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Farofa de jerimum				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (50g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Farinha de mandioca	gramas	30	30	1
Jerimum	gramas	10	10	1
Coentro	gramas	0,05	0,05	1
Cebola	gramas	0,927	0,9	1,03
Margarina	gramas	1,2	1,2	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Pirão de carne				
Categoria: Guarnição - almoço				
Rendimento (porção): 1 (100g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Caldo de carne	ml	50	50	1
Farinha de mandioca	gamas	30	40	1
Coentro	gramas	0,05	0,05	1
Cebola	gramas	0,927	0,9	1,03
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal		0,03	0,03	1

BEBIDA

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Suco de polpa				
Categoria: Bebida - almoço				
Rendimento (porção): 1 (200ml)				
Observações: Industrializado				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Polpa de fruta (diversos sabores)	gramas	100	100	1
Água	ml	100	100	1

)

SOBREMESA

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Abacaxi				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 fatia média				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Abacaxi	gramas	245,7	130	1,89

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Melão				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 fatia média				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Melão	gramas	124,8	120	1,04

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Mamão				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 fatia média				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Mamão	gramas	176,4	120	1,47

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Doce de banana				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 (50g)				
Observações: produto industrializado				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Doce de banana	gramas	50	50	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Melancia				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 fatia média				
Observações: sem casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Melancia	gramas	192	120	1,6

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Laranja tipo cravo				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 porção média				
Observações: com casca				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Laranja cravo	gramas	120	100	1,2

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Paçoca de amendoim tipo rolha				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 (15g)				
Observações: industrializado				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Paçoca de amendoim	gramas	15	15	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Doce de goiaba GOIABADA individual				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 (30g)				
Observações: produto industrializado				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Doce de goiaba	gramas	30	30	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Pudim de leite				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 (50g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Leite condensado zero lactose	gramas	25	25	1
Leite integral zero lactose	ml	25	25	1
Ovo de galinha	gramas	9	9	1
Açúcar	gramas	11	11	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Gelatina (sabores diversos)				
Categoria: Sobremesa - almoço				
Rendimento (porção): 1 (50g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	fator de correção (FC)
Gelatina	gramas	5	5	1
Água	ml	72	72	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES - JANTAR**PRATO BASE**

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Batata Doce Cozida				
Categoria: Prato base				
Rendimento (porção): 1 (300g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de reidratação (IR)
Batata doce	gramas	315,7894737	300	0,95
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Macaxeira Cozida				
Categoria: Prato base				
Rendimento (porção): 1 (300g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de reidratação (IR)
Macaxeira	gramas	277,7777778	300	1,08
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				
Nome da preparação: Inhame Cozido				
Categoria: Prato base				
Rendimento (porção): 1 (300g)				
Observações:				
Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de reidratação (IR)
Inhame	gramas	300	300	1
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Cuscuz Cozido****Categoria: Prato base****Rendimento (porção): 1 (300g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Fubá	gramas	300	300	1
Água	ml	150	150	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Macarrão espaguete ao molho de tomate****Categoria: Prato base****Rendimento (porção): 1 (300g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Macarrão	gramas	106,0070671	300	2,83
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Extrato de toamte	gramas	7	7	1
Toamate	gramas	36	30	1,2
Sal	gramas	0,02	0,02	1

Índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Macaxeira assada****Categoria: Prato base****Rendimento (porção): 1 (300g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Índice de reidratação (IR)
Macaxeira	gramas	277,777778	300	1,08
Óleo de soja	ml	60	60	1
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Nhoque de Inhame****Categoria: Prato base****Rendimento (porção): 1 (300g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Inhame	gramas	280	280	1
Farinha de trigo	gramas	20	20	1
Óleo vegetal	ml	6	6	1
Água	ml	500	500	1
Sal	gramas	0,02	0,02	1

Índice de reidratação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Purê de batata doce****Categoria: Guarnição - almoço****Rendimento (porção): 1 (100g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Batata doce	gramas	83,33333333	80	0,96
Leite integral fluido	ml	10	30	1
Margarina	gramas	10	10	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1
<i>índice de reidratação</i>				

PRATO PROTEICO JANTAR**FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO****Nome da preparação: Guisado de carne bovina****Categoria: Prato proteico - Jantar****Rendimento (porção): 1 (250g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Acémbovino c/osso	gramas	277,5	250	1,11
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Óleo vegetal	gramas	2	2	1
Molho shoyu	ml	0,8	0,8	1
Farinha de trigo	gramas	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa ao forno****Categoria: Prato proteico - almoço****Rendimento (porção): 1 (250g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Páprica	gramas	6	0,02	0
Coentro	gramas	0,55	0,5	1,1
Cebola	gramas	0,515	0,5	1,03
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Peito de frango assado****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Limão taiti	gramas	8,3	5	1,66
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Frango ao molho****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Molho de tomate	ml	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Alho	gramas	0,0108	0,01	1,08
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Frango em cubos****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	5	5	1
Pimentão verde	gramas	0,868	0,7	1,24
Pimentão vermelho	gramas	0,868	0,7	1,24
Molho shoyu	ml	0	5	0
Limão taiti	grams	3,32	2	1,66
Açúcar cristal	gramas	0,2	0,2	1
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Filé de peito de frango assado****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Limão taiti	gramas	8,3	5	1,66
Farinha de trigo	gramas	0,8	0,8	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Alho	gramas	0,0324	0,03	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Fígado bovino assado****Categoria: Prato proteico****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Fígado bovino	gramas	128,4	120	1,07
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Tomate	gramas	1	1	1,02
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Fígado bovino cozido****Categoria: Prato proteico****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Fígado bovino	gramas	128,4	120	1,07
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Tomate	gramas	1	1	1,02
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Lombo suíno ao molho****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Lombo suíno	gramas	128,4	120	1,07
Creme de cebola industrial	gramas	10	10	1
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Batata inglesa	gramas	8	5	1,6
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Carne moída cozida****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Patinho bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Bife de coxão mole****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxão mole bovino	gramas	136,8	120	1,14
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Cupim bovino assado****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Cupim bovino	gramas	134,4	120	1,12
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	2	2	1
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Filé de peixe assado****Categoria: Prato proteico - jantar****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
File de tilápia	gramas	199,2	120	1,66
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Oleo vegetal	ml	3	3	1
Pimentão verde	gramas	0,868	0,7	1,24
Pimentão vermelho	gramas	0,868	0,7	1,24
Molho shoyu	ml	5	5	1
Limão taiti	grams	1,494	0,9	1,66
Sal	gramas	0,03	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Frango a passarinho****Categoria: Prato proteico - almoço****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Peito de frango	gramas	150	120	1,25
Cebola	gramas	0,824	0,8	1,03
Oleo vegetal	ml	16	2	1
Farinha de trigo	gramas	20	20	1
Limão taiti	gramas	8,3	5	1,66
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	0
Sal	gramas	0,05	0,03	0

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Coxa e sobrecoxa assada****Categoria: Prato proteico - almoço****Rendimento (porção): 1 (250g)****Observações:**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Coxa e sobrecoxa de frango	gramas	327,5	250	1,31
Páprica	gramas	6	0,02	1
Coentro	gramas	0,55	0,5	1,1
Cebola	gramas	0,515	0,5	1,03
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Óleo vegetal	ml	16	2	1
Pimenta do reino	gramas	5	0,02	1
Sal	gramas	0,05	0,03	1

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Nome da preparação: Pernil assado****Categoria: Prato proteico - almoço****Rendimento (porção): 1 (120g)****Observações: sem osso**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Pernil suíno	gramas	128,4	120	1,07
Cebola	gramas	0,618	0,6	1,03
Tomate	gramas	1	1	1,02
Pimenta do reino	gramas	0,02	0,02	1
Óleo vegetal	ml	2	2	1
Alho	gramas	0,0216	0,02	1,08
Sal	gramas	0,03	0,03	1

PANIFICAÇÃO**FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO****Nome da preparação: Pão francês****Categoria: Panificação - jantar****Rendimento (porção): 1 (50g)****Observações: Industrializado**

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Pão de sal - francês	gramas	50	50	NA

NA- Não se aplica

MANTEIGA**FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**

Nome da preparação: Manteiga

Categoria: Manteiga - jantar

Rendimento (porção): 1 (5g)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Manteiga	gramas	5	5	1

LEITE**FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**

Nome da preparação: Leite integral fluído

Categoria: Leite - jantar

Rendimento (porção): 1 (200ml)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Leite integral fluído	ml	200	200	1

CAFÉ**FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**

Nome da preparação: Café

Categoria: Café - jantar

Rendimento (porção): 1 (5g)

Observações: Industrializado

Ingredientes	Unidade	Peso Bruto (PB)	Peso Líquido (PL)	Fator de correção (FC)
Café em pó - infusão	gramas	5	5	1

**ANEXO
PLANILHA REFERENCIAL**

**PLANILHA DE REFERÊNCIA - CUSTO RESTAURANTE POPULAR RECIFE -
LOTE 1**

CAFÉ DA MANHÃ

ITEM	COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CUSTO ALIMENTAR	365000		
	TOTAL			
2	CUSTO NÃO ALIMENTAR			
	TOTAL			
3	OUTROS CUSTOS			
	TOTAL			
4	MÃO DE OBRA			
	TOTAL			
	CUSTO FINAL			
5	BDI			
	PREÇO FINAL			

ALMOÇO

ITEM	COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CUSTO ALIMENTAR	365000		
	TOTAL			
2	CUSTO NÃO ALIMENTAR			
	TOTAL			
3	OUTROS CUSTOS			
	TOTAL			
4	MÃO DE OBRA			
	TOTAL			
	CUSTO FINAL			
5	BDI			
	PREÇO FINAL			

JANTAR

ITEM	COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CUSTO ALIMENTAR	365000		
	TOTAL			
2	CUSTO NÃO ALIMENTAR			
	TOTAL			
3	OUTROS CUSTOS			
	TOTAL			
4	MÃO DE OBRA			
	TOTAL			
	CUSTO FINAL			
5	BDI			
	PREÇO FINAL			

**PLANILHA DE REFERÊNCIA - CUSTO RESTAURANTE POPULAR RECIFE -
LOTE 2 E LOTE 3**

CAFÉ DA MANHÃ				
ITEM	COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CUSTO ALIMENTAR	219000		
	TOTAL			
2	CUSTO NÃO ALIMENTAR			
	TOTAL			
3	OUTROS CUSTOS			
	TOTAL			
4	MÃO DE OBRA			
	TOTAL			
	CUSTO FINAL			
5	BDI			
	PREÇO FINAL			
ALMOÇO				
ITEM	COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CUSTO ALIMENTAR	219000		
	TOTAL			
2	CUSTO NÃO ALIMENTAR			
	TOTAL			
3	OUTROS CUSTOS			
	TOTAL			
4	MÃO DE OBRA			
	TOTAL			
	CUSTO FINAL			
5	BDI			
	PREÇO FINAL			
JANTAR				
ITEM	COMPONENTES	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CUSTO ALIMENTAR	219000		
	TOTAL			
2	CUSTO NÃO ALIMENTAR			
	TOTAL			
3	OUTROS CUSTOS			
	TOTAL			
4	MÃO DE OBRA			
	TOTAL			
	CUSTO FINAL			
5	BDI			
	PREÇO FINAL			