



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal
Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional
Diretoria de Pactuações de Segurança Alimentar e Nutricional

Estudo Técnico Preliminar - ETP - SEDES/SEEDS/SUBSAN/CSAN/DIPSAN

1. DIRETRIZES GERAIS

1.1. A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social (Sedes) tem como uma de suas competências institucionais contribuir, por meio de políticas públicas integradas e transversais, para que o direito à alimentação adequada seja respeitado, protegido, promovido e provido no Distrito Federal. Assim, a Secretaria dispõe de um conjunto de ações, projetos e programas que visam a garantir esse direito, a exemplo da gestão do Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional - Restaurantes Comunitários, conforme dispõem os incisos V e VI do art. 34 do [Decreto nº 39.610, de 2019](#) (Dispõe sobre a organização da estrutura da Administração Pública do Distrito Federal), e o inciso I, §1º, do art. 11 do [Decreto Distrital nº 33.329, de 10 de novembro de 2011](#) (Regulamenta a [Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011](#), que institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza – DF sem Miséria, e dá outras providências).

1.2. Desse modo, o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), com base no art. 18 da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e no art. 54 do [Decreto Distrital nº 44.330, de 16 de março de 2023](#), tem o objetivo de descrever e indicar a necessidade da Administração Pública, sob a ótica do interesse público, levando em consideração os requisitos necessários para avaliar a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da pretensa contratação.

1.3. Ademais, cumpre destacar que, em conformidade com a legislação de regência, por meio da Ordem de Serviço nº 393 de 16 de agosto de 2024 (148724716, 149189359), alterada pela Ordem de Serviço nº 472 de 30 de setembro de 2024 (152386997, 152701228), a Subsecretaria de Administração Geral editou Portaria designando equipe de planejamento da contratação para executar todas as atividades das etapas de planejamento da contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (ART. 18, §1º, INCISO I DA LEI Nº 14.133/2021)

2.1. Inicialmente, levando em conta a relevância do interesse público envolvido na prestação do serviço de fornecimento de refeições nos Restaurantes Comunitários à população, importa tecer algumas considerações sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), contemplado na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948 e no art. 6º da [Constituição Federal](#), por meio da Emenda Constitucional nº 64.

2.2. O DHAA está caracterizado quando o indivíduo tem acesso físico e econômico a alimentos adequados, sem comprometer os recursos para outros direitos fundamentais, como a saúde e a educação. Assim, o DHAA engloba duas dimensões: estar livre da fome e ter acesso a alimentos adequados e saudáveis.

2.3. Para protegê-lo e promovê-lo, o Brasil instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), por meio da Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). A LOSAN – [Lei Nº 11.346, de 2006](#) – regulamenta as políticas de promoção e acesso a alimentos saudáveis e à água, assim como de fomento à produção, à comercialização e ao consumo de alimentos oriundos da agricultura familiar.

2.4. O [Decreto Nº 7.272 de 2010](#) define os objetivos e diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), bem como as atribuições dos órgãos integrantes do SISAN quanto à gestão desta política. A PNSAN também define os mecanismos de adesão e de financiamento de ações pactuadas por diferentes órgãos de governo e entes federativos, as estratégias de monitoramento e de avaliação dessas ações e os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de SAN.

2.5. No âmbito do Distrito Federal, a Política de Segurança Alimentar e Nutricional do DF foi instituída pela [Lei nº 4.085, de 2008](#), com o objetivo de respeitar, proteger, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, garantindo os mecanismos para sua exigibilidade. Já a adesão ao SISAN ocorreu em novembro de 2011.

2.6. Além disso, o art. 2º da [Lei nº 4.085, de 2008](#), estabelece que a segurança alimentar e nutricional consiste na garantia do acesso de todos, de forma regular e permanente, a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

2.7. Corroborando com os comandos normativos e no intuito de implementar políticas públicas que efetivem o DHAA, a [Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011](#), a qual institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza no Distrito Federal – “DF sem Miséria”, discorre no seu art. 5º sobre o fortalecimento de programas de Segurança Alimentar e Nutricional, mediante a ampliação de unidades dos Restaurantes Comunitários, visando à sua implantação em áreas de grande vulnerabilidade social e com altos índices de insegurança alimentar e nutricional. Nota-se que o legislador agregou ao equipamento público extrema relevância na prestação do serviço público voltado para a garantia de acesso à alimentação adequada às famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional.

2.8. A partir desse comando legal, o [Decreto Distrital nº 33.329, de 10 de novembro de 2011](#), foi publicado para regulamentar a supramencionada Lei do “DF sem Miséria”, de maneira que restou estabelecido no art. 11, §1º, inciso I, que os Restaurantes Comunitários são equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN, que têm como finalidade principal a redução dos índices de insegurança alimentar da população e a ampliação do acesso físico e financeiro a uma alimentação adequada e saudável, respeitando as diversidades culturais.

2.9. Também é necessário ressaltar que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) se configura como ação estratégica para a realização do DHAA. Nessa senda, a EAN é definida como um campo de conhecimento e atuação transdisciplinar, multisetorial e multiprofissional, com amplas possibilidades de uso de recursos educacionais problematizadores com base no diálogo, e que levam à reflexão e à autonomia para escolhas alimentares saudáveis por parte dos indivíduos e coletividades. A EAN é uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), conforme dispõe o [Decreto Nº 7.272, de 25 de agosto de 2010](#) e, assim, representa uma estratégia fundamental para a prevenção da obesidade, controle das doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais, permitindo refletir sobre toda a cadeia produtiva – produção, abastecimento e acesso a alimentos adequados e saudáveis. Nesse sentido, deve ser abordada de maneira mais ampla em diversos campos de atuação, articulando-se com outras políticas públicas.

2.10. No âmbito da Sedes, as ações de EAN são conduzidas de maneira transversal, integrando-se às atividades desenvolvidas nas Gerências Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional (unidades responsáveis pela gestão e supervisão das atividades realizadas nos Restaurantes Comunitários do DF), contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para a construção de uma rede de proteção social mais coesa e eficaz.

2.11. Nesse sentido, vale reforçar que Restaurantes Comunitários têm como finalidade preparar e comercializar refeições saudáveis e a preços acessíveis, objetivando facilitar o acesso à alimentação adequada, respeitando as características culturais e os hábitos alimentares da região, principalmente para as famílias em situação de vulnerabilidade social. Sobre esse tipo de equipamento público, atualmente a Sedes, por meio da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Subsan) gerencia 18 Restaurantes Comunitários localizados nas regiões administrativas do Distrito Federal, que funcionam a partir da celebração de contratos administrativos firmados pela Sedes com empresas especializadas na prestação de serviço continuado de alimentação e nutrição, sem dedicação de mão de obra exclusiva.

2.12. Ainda nessa proposta normativa de relevância do serviço público para a garantia do direito ao acesso à alimentação adequada e saudável, tem-se que a legislação que regulamenta os Restaurantes Comunitários, prevê no §4º do art. 12 do [Decreto Distrital nº 33.329, de 10 de novembro de 2011](#), a implementação gradativa do café da manhã e do jantar nos Restaurantes Comunitários.

2.13. Assim, a partir dessa realidade normativa trataremos nesse estudo técnico preliminar da situação contratual do Restaurante Comunitário de Samambaia que funciona por meio do Contrato de Prestação de Serviço nº 44.298/2021 (67879379), firmado em 17 de setembro de 2015, entre a SECRETARIA

DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO DISTRITO FEDERAL e a empresa KADU COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA., cujo objeto previsto na cláusula terceira diz respeito a "contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação do tipo Almoço e Café da Manhã, nutricional e caloricamente balanceadas, no Restaurante Comunitário de Samambaia".

2.14. A necessidade e o interesse público na formalização de novo contrato para viabilizar a continuidade do funcionamento do Restaurante Comunitário de Samambaia surge com a celebração do 6º Termo Aditivo (147270272), que prorrogou a vigência do contrato hoje existente na unidade em comento, trouxe expressamente que a duração contratual seria de "12 (doze) meses, com base no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nos termos previstos na Cláusula Oitava do contrato, ou até que seja concluída nova contratação de objeto semelhante ao contratado, o que ocorrer primeiro, hipótese em que será prontamente rescindido" (grifo original).

2.15. Com efeito, considerando a impossibilidade de prorrogação da vigência contratual e que o serviço prestado no Restaurante Comunitário de Samambaia é caracterizado como contínuo e essencial, resta demonstrada a necessidade de celebração de novo contrato, visando atender o interesse público envolvido.

2.16. Nesse sentido, importa destacar a relevância desse contrato, por meio da apresentação dos dados da tabela abaixo com a indicação do quantitativo de refeições servidas para a população na região administrativa de Samambaia no Restaurante Comunitário, levando em conta o período da janeiro a julho de 2024:

Quantitativos de refeições nos Restaurantes Comunitários - Exercício de 2024									
Restaurante	Descrição	janeiro	fevereiro	março	abril	maio	junho	julho	Total
Samambaia	CAFÉ	13.115	12.982	15.267	17.900	16.795	17.312	17.436	110.807
	CAFÉ (PSR)	-	-	-	-	106	457	665	1.228
	ALMOÇO	70.690	61.827	65.875	74.447	73.728	71.712	78.998	497.277
	ALMOÇO (PSR)	1.750	1.556	1.784	2.210	1.820	2.227	2.603	13.950

2.17. A partir desses dados, cumpre esclarecer que o atual contrato que atende as demandas do Restaurante Comunitário de Samambaia não prevê o fornecimento da refeição do tipo jantar e não fornece refeições em todos os dias da semana, assim, a nova contratação se faz necessária não apenas com fundamento na continuidade da prestação do serviço público essencial, mas também para implementar os três tipos de refeições, todos os dias da semana, seguindo o preceito normativo previsto no §4º do art. 12 do [Decreto Distrital n.º 33.329, de 10 de novembro de 2011](#).

2.18. Para além das normas que regem os equipamentos públicos de Restaurante Comunitário, cabe ressaltar que a pretensa contratação está em conformidade com o Plano Plurianual - PPA - 2024/2027 do Governo do Distrito Federal, especialmente na parte do "OBJETIVO O346 - DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL", posto que estabelece como meta a contribuição para a garantia do direito à alimentação adequada e saudável, colaborando para a superação da insegurança alimentar e nutricional dos domicílios do DF e a ampliação do acesso à alimentação adequada e saudável e o enfrentamento às múltiplas formas de má nutrição, inclusive o crescimento do sobrepeso e da obesidade.

2.19. Com efeito, vale transcrever a caracterização do objetivo do Plano Plurianual do Distrito Federal para o quadriênio 2024-2027 ([Lei n.º 7.378, de 29 de dezembro de 2023](#)) relacionado com a garantia do Direito a Humano a Alimentação Adequada nos equipamentos públicos dos Restaurantes Comunitários:

No Distrito Federal, 21% dos domicílios se encontravam em algum grau de insegurança alimentar, distribuídos em 12,9% leve, 4,2% moderada e 3,9% grave, segundo os resultados da Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD), de 2021.

Nas regiões de alta renda, 96,6% dos domicílios estão em situação de segurança alimentar e nas de baixa renda, 64,3% dos domicílios.

Em relação ao acesso à alimentação pela População em Situação de Rua no DF, a pesquisa PopRua, realizada pelo Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal (IPEDF), mostra que 41,3% das pessoas afirmaram ter ficado pelo menos 24 (vinte e quatro) horas sem comer na semana de realização da pesquisa.

Diante desse cenário, ressalta-se que a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (SEDES) realiza um conjunto de ações, projetos e programas, sendo importante destacá-los: Gestão de 14 (quatorze) Restaurantes Comunitários e a inauguração de mais 2 (dois) equipamentos, em 2023;

2.20. Alinhado com o PPA - 2024/2027 do GDF, o Planejamento Estratégico institucional da Secretaria de Desenvolvimento Social (2024-2027) também ressalta como objetivo estratégico sob a perspectiva de resultados institucionais, a ampliação da capacidade de atendimento de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional por meio dos equipamentos públicos ([Planejamento Estratégico Institucional SEDES/DF 2024-2027](#)).

2.21. Em suma, importa destacar que há tanto no Planejamento Plurianual - PPA (2024/2027) como no Planejamento Estratégico Institucional da Sedes - PEI (2024/2027) a previsão de ampliação dos dias de funcionamento de todos Restaurantes Comunitários, incluindo domingos e feriados, com fornecimento de café da manhã, almoço e jantar.

2.22. Outrossim, ressalta-se também as proposições do [Plano Estratégico do Distrito Federal 2019-2060](#). Nesse aspecto, insta esclarecer que o Plano Estratégico do DF acentua o compromisso do Brasil em tomar medidas ousadas e transformadoras para a promoção do desenvolvimento sustentável materializadas na Agenda 2030, que consiste em um plano de ação para pessoas, planeta e prosperidade, na busca do fortalecimento da paz universal por meio de 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, os ODS, e suas respectivas metas. Assim, ao abordar os ODS, com suas metas e indicadores, na elaboração do Plano Estratégico do DF, vislumbrou-se a possibilidade de posicionar o Distrito Federal nos cenários nacional e mundial, tendo em vista que todas as nações signatárias do documento se comprometeram a implementar a Agenda 2030. Para tanto, foram correlacionados os 17 ODS aos oito eixos deste Plano.

2.23. Nesse contexto, sobreleva-se que o [Plano Estratégico do Distrito Federal 2019-2060](#), consta como objetivo 2, dentre os 17 ODS, a **fome zero** e a agricultura sustentável. Portanto, para garantir o alinhamento das ações governamentais até 2030 com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, definidos pela ONU, foi traçado como um desses objetivos, pertencente ao eixo, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, até 2030, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano.

2.24. Visto tudo isso, nota-se que o acesso permanente ao serviço público prestado no restaurante comunitário de Samambaia deve ser considerado fundamental dada a sua natureza e relevância, porque é uma atividade desenvolvida pela Sedes que tem por finalidade garantir o direito social à alimentação da coletividade. Nessa esteira, ordenamento jurídico brasileiro estabelece que a prestação do serviço público e regido pelo direito público e por essa razão o gestor público deve observar o princípio da *continuidade*.

2.25. Sobre o princípio da continuidade, destaca-se a doutrina de Celso Antônio Bandeira de Mello:

"o princípio da continuidade do serviço público significa "a impossibilidade de sua interrupção e o pleno direito dos administrados a que não seja suspenso ou interrompido".¹³ Para esse jurista trata-se de "um subprincípio, ou, se quiser, princípio derivado, que decorre da obrigatoriedade do desempenho de atividade administrativa" que, por sua vez deriva do princípio fundamental da "indisponibilidade, para a Administração, dos interesses públicos".¹ (BANDEIRA DE MELLO, Celso Antônio. *Curso de direito administrativo*, p. 703).

2.26. Assim, em atendimento a **descrição da necessidade da contratação** prevista no art. 18, §1º, inciso I da [Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e a partir das competências institucionais da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, tendo por base o dever do Estado de garantir o acesso ao direito fundamental à alimentação adequada para a população em estado de vulnerabilidade social, tem-se que a pretensa contratação é necessária porque visa atender o princípio da continuidade da prestação do serviço no Restaurante Comunitário de Samambaia com fundamento no princípio da indisponibilidade do interesse público.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, INCISO II DA LEI 14.133/2021)

3.1. A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (Sedes), em consonância com as disposições estabelecidas nos art. 38 a 53 do [Decreto Distrital nº 44.330/2023](#), que regulamenta a [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), estabeleceu o Plano de Contratações Anual como um dos instrumentos de planejamento com vistas ao cumprimento dos seus objetivos.

3.2. O Plano de Contratações Anual - PCA - SEDES/2024 foi elaborado observando as diretrizes dispostas na [Portaria nº 729, de 06/11/2023](#) - da Secretaria de Planejamento, Orçamento e Administração do Distrito Federal - SEPLAD (127216664). O PCA consiste na lista consolidada de contratações de bens, serviços, locação de imóveis e soluções de tecnologia da informação e comunicação (TIC) planejadas por esta Secretaria para o ano de 2024, aliado à previsão orçamentária e principalmente ao planejamento estratégico, tático e operacional de cada uma das áreas demandantes.

3.3. Nessa esteira, importa destacar que, de fato, esta contratação não estava originalmente prevista para este momento, haja vista que o Contrato atualmente vigente poderia se estender até 2025 e a rigor todas as empresas procuram permanecer no exercício da prestação do serviço até o seu termo final máximo, quando o instrumento já não mais admite prorrogação. Contudo, em sua liberalidade, o atual fornecedor decidiu-se por firmar o último Termo Aditivo com cláusula que estabelece que a vigência da pactuação cessará quando da realização de nova licitação (147270272).

3.4. Para tanto, em Ofício encaminhado a esta Secretaria, o atual fornecedor assim se manifestou: "**acordamos a renovação do contrato por 12 meses e/ou até a realização de um novo processo licitatório**" (147066657, 147066657).

3.4.1. Assim, em que pese não haja previsão da pretensa contratação no PCA de 2024 da Sedes, há de se considerar que o serviço prestado no Restaurante Comunitário é executado de forma contínua e por essa razão subsiste previsão orçamentária para esta contratação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, DO §1º INCISO III DA LEI 14.133/2021 E ART. 60, INCISO II, DECRETO Nº 44.330/2023)

4.1. Tendo em vista que a contratação visa a Prestação de Serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação do tipo [Café da Manhã, Almoço e Jantar](#) nutricional e caloricamente balanceadas para atender a demanda do [Restaurante Comunitário de Samambaia](#) os critérios da contratação podem abarcar exigências como experiência comprovada na gestão de serviços de alimentação em grande escala, capacidade de produção e distribuição das refeições, garantia de qualidade e segurança alimentar, além de adequação às normas sanitárias e ambientais.

4.2. Com base na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), será necessário estabelecer requisitos específicos para a contratação de empresa de fornecimento de refeições nos Restaurantes Comunitários do DF visando a garantia da segurança, qualidade e eficiência na prestação desse tipo serviço.

4.3. Alguns desses requisitos podem ser a certificação de boas práticas na produção de alimentos, o cumprimento de normas sanitárias vigentes, comprovação de experiência prévia em fornecimento de refeições em larga escala, capacidade de oferecer refeições balanceadas e nutritivas, considerando as necessidades nutricionais da população atendida e compatibilidade com práticas de sustentabilidade, como a redução de desperdício de alimentos e a utilização de ingredientes orgânicos e de produção local, sempre que possível.

4.4. Os serviços serão prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade, que deverão ser especificados no Termo de Referência. Os instrumentos licitatórios e os contratos deverão prever padrões de aceitabilidade e nível de desempenho para aferição da qualidade esperada na execução do contrato, com previsão de adequação de pagamento em decorrência do resultado. O objeto da contratação será definido de forma precisa no termo de referência e no contrato como exclusivamente de prestação de serviços.

4.5. As vedações e as disposições contratuais obrigatórias previstas na legislação deverão ser rigidamente instruídas nos instrumentos convocatórios e no contrato. O processo licitatório deverá garantir a exequibilidade dos preços propostos, conforme determinará o Termo de Referência e o Edital de licitação, conforme a pesquisa de preços.

4.6. O Termo de Referência deverá conter todas as características técnicas relativas ao estudo, orçamento, cronograma, especificações técnicas e demais documentos afins, de modo a garantir que todas as informações necessárias estarão disponíveis para o conhecimento do proponente.

4.7. Trata-se de serviço comum de caráter continuado, sem fornecimento de mão-de-obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.8. Desse modo, o objeto da pretensa contratação é caracterizado como sendo de serviço comum, haja vista que os padrões das especificações são consideradas gerais, usuais e se encontram disponíveis a qualquer tempo no mercado próprio de alimentação, podendo ser objetivamente definidos no Edital.

4.9. Outrossim, o objeto da licitação é caracterizado como serviço contínuo, pois visa suprir necessidades permanentes desta Secretaria, por meio da prestação de serviço não passível de divisão ou segmentação, nem fases, nem de etapas independentes, prestado de maneira ininterrupta, sem a dedicação exclusiva de mão de obra.

4.10. A esse respeito, cabe reforçar que, segundo o Tribunal de Contas da União – TCU, serviços contínuos são definidos como:

Serviços auxiliares e necessários à Administração no desempenho das respectivas atribuições. São aqueles que, se interrompidos, podem comprometer a continuidade de atividades essenciais e cuja contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro.

4.11. O serviço terá vigência inicial de 24 meses, a contar de sua assinatura, e poderá ser prorrogado nos termos do §20 do art. 179, do [Decreto nº 44.330/2023](#):

A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos, nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, que poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e respeitadas as diretrizes do art. 106 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.12. A essencialidade do serviço atrela-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante, como preconiza o art. 15º da [Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017](#), da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

Art. 15. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

4.13. Dessa forma, o serviço fornecido nos Restaurantes Comunitários é essencial, pois preparam e comercializam refeições saudáveis a preço acessível, cuja paralisação do fornecimento prejudicaria a continuidade da ação de provimento alimentar prevista na Política de SAN.

4.14. Quanto à modalidade de continuidade do processo de contratação, cumpre informar que esta Secretaria faz a opção pelo Registro de Preços, principalmente, em razão de se evitar a descontinuidade da prestação do serviço, bem como a não vinculação do orçamento, tendo em vista não haver obrigatoriedade e dever na contratação, o que constitui vantagem econômica para a Administração, vez que o Sistema de Registro de Preços permite redução de custos operacionais e otimização dos processos de contratação de bens e serviços.

4.15. O licitante deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, conforme Edital de Licitação.

4.16. **Exigências de Habilitação:** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

4.16.1. Da Qualificação Técnica:

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

II - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, mediante atestado(s) ou declaração(ões) de Capacidade Técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, fornecido por pessoa

jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizado ou estar realizando o fornecimento dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital. O atestado deverá conter, preferencialmente, nome, endereço e telefone de contato do atestador.

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

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

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

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

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

IV - Declaração formal da empresa de que tomou conhecimento, por intermédio de seu representante técnico, de todas as condições de trabalho referentes aos serviços, em conformidade com o Termo de Referência.

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

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

4.16.1.2. Quanto aos requisitos que deverão ser comprovados no subitem 4.16.1., I, cumpre esclarecer que de acordo com a legislação vigente, quando a atividade-fim da empresa contratada refere-se à atuação ligada à nutrição humana, bem como quando há atividades privativas de profissional da nutrição, é imprescindível o registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como a declaração, dessa entidade ou de outro ente contratante, público ou privado, da capacidade técnica da empresa a ser contratada.

4.16.1.3. É importante ressaltar que, pela natureza do serviço e pela essencialidade e impacto do interesse público envolvido na prestação de serviços que é objeto desta contratação, os requisitos de qualificação técnica se mostram inafastáveis na medida em que se encontram. Assim, faz-se necessário exigir atestados de adequada execução de contrato(s) pretérito(s) – item a -, além da comprovação da legitimidade desses mesmos atestados – item b -, facultada a comprovação de quantitativo mínimo do serviço, com diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante – item c -, ressaltando-se possível e suficiente a apresentação de comprovação de fornecimento de, ao menos, 30% do quantitativo total do contrato a ser firmado – item d.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.16.3.1. Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

4.16.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

4.16.3.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a [Lei nº 12.440, de 2011](#);

4.16.3.5. Prova de Regularidade junto à Fazenda Nacional (Débitos e Tributos Federais), à Dívida Ativa da União e junto à Seguridade Social (contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991 – contribuições previdenciárias e as às de terceiros), fornecida por meio da Certidão Negativa, ou Positiva com Efeito de Negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

4.16.3.6. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei n.º 8.036/1990);

4.16.3.7. Declaração de cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#). (XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;).

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

I - Certidão Negativa de falência, de recuperação judicial ou extrajudicial ([Lei nº 11.101, de 9 de fevereiro de 2005](#)), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;

II - Balanço Patrimonial e demais [demonstrações contábeis dos 02 \(dois\) últimos exercícios sociais](#), já exigíveis e apresentadas na forma da Lei devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

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

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

ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

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

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

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

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

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

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

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

4.16.5. **Habilitação jurídica:**

I - A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

a) Cédula de identidade do Representante Legal ou Preposto da empresa;

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

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

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

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

5. **ESTIMATIVA DE QUANTIDADES (ART. 18 § 1º INCISO IV DA LEI 14.133/21)**

5.1. A memória de cálculo para os quantitativos a serem ofertados nas unidades baseou-se na média de refeições servidas de julho 2023 a julho de 2024, como demonstrado na tabela abaixo:

		2023						2024						MÉDIA MENSAL	
		JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO		JULHO
Samambaia	CAFÉ (com PSR ¹)	13.275	14.705	13.266	12.326	11.331	11.348	13.115	12.982	15.267	17.900	16.901	17.769	18.101	14.4
	ALMOÇO (com PSR)	78.176	78.439	75.376	69.715	64.403	67.515	72.440	63.383	67.659	76.657	75.548	73.939	81.601	72.1

¹ PSR: População em Situação de Rua

² Média diária para 25 dias, uma vez que se considerou o funcionamento de segunda a sábado, sendo 25 a média de dias úteis para os períodos em análise.

5.1.1. Cumpre destacar que para o café da manhã considerou-se mais adequado utilizar as médias de fornecimento apenas de 2024. Essa decisão está embasada no significativo aumento do café da manhã observados de março a julho deste ano. Assim, a tabela abaixo apresenta as memórias de cálculo finais para esta modalidade de fornecimento:

Samambaia	2024	MÉDIA MENSAL	Desvio Padrão	DP/MÉDIA (%)	MÉDIA DIÁRIA
-----------	------	--------------	---------------	--------------	--------------

	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	(DP) †			
CAFÉ (com PSR ¹)	13.115	12.982	15.267	17.900	16.901	17.769	18.101	16.005	2227	14%	640

¹ PSR: População em Situação de Rua

² Média diária para 25 dias, uma vez que se considerou o funcionamento de segunda a sábado, sendo 25 a média de dias úteis para os períodos em análise.

5.1.2. Para as refeições supracitadas **acresceu-se o percentual positivo do desvio padrão**. Esse acréscimo busca acompanhar as tendências de crescimento observadas neste Restaurante, conforme a tabela abaixo:

RESTAURANTE COMUNITÁRIO DE SAMAMBAIA		
REFEIÇÃO	DP/MÉDIA (%)	Média diária + DP
CAFÉ DA MANHÃ	14%	729
ALMOÇO	8%	3.139

5.1.3. Por outro lado, para estimar a nova modalidade de refeição (jantar) foi realizada uma pesquisa de intenção neste Restaurante Comunitário (RC) envolvido nesta contratação. A pesquisa consistiu na aplicação de questionário sobre a intenção de consumir o jantar na unidade. Com tal pesquisa, tecnicamente embasada, adquire-se a possibilidade de estimar, com base nas intenções dos próprios cidadãos interessados, a quantidade de refeições de jantar neste RC. Foram anexados aos autos os documentos que compuseram a pesquisa (152621885), a saber: instrutivo de aplicação do questionário, termo de consentimento livre e esclarecido e questionário de pesquisa.

5.1.4. Assim, inicialmente calculou-se a amostra da unidade para se quantificar o número de questionários a serem aplicados. Considerando que para cada refeição consumida um indivíduo frequentou o Restaurante Comunitário, a população considerada para o cálculo amostral foi o número médio de refeições servidas no café e no almoço (com PSR) entre julho de 2023 a julho de 2024. Assim, o cálculo amostral foi realizado considerando o quantitativo médio de 15.691-78.738 refeição/pessoas/mês. Ademais, considerou-se erro amostral de 5%, nível de confiança de 95% e baseou-se na fórmula abaixo.

$$n = N \cdot Z^2 \cdot p \cdot (1-p) / Z^2 \cdot p \cdot (1-p) + e^2 \cdot N - 1$$

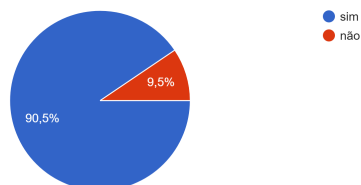
Em que n: amostra calculada, N: população finita, Z: variável normal, p: real probabilidade do evento, e: erro amostral. Dessa forma, o tamanho amostral calculado foi de 375-383 refeições/pessoa, aos quais foram adicionados 10% para cobertura de possíveis perdas e inconsistências, **totalizando 413-422 questionários**.

Em seguida, foi elaborado um instrutivo para treinamento da aplicação do questionário em cada unidade. Os questionários foram aplicados pelos servidores e registrados em formulário eletrônico para posterior tabulação de dados. Abaixo será detalhado os resultados em relação às perguntas específicas de consumo da nova modalidade de refeição.

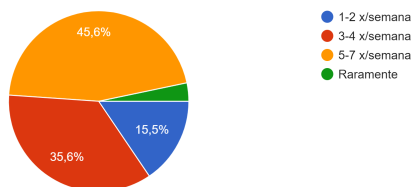
5.1.5. **Restaurante Comunitário de Samambaia**

O referido RC já ofertava as modalidades de café da manhã e almoço. Assim, a pesquisa investigou apenas a intenção de consumo do jantar. Nesse aspecto, os resultados demonstram que **90,50%** dos entrevistados consumiriam o jantar e destes **45,60%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

8. O(a) senhor(a) viria jantar (17 às 19h) caso este Restaurante Comunitário oferecesse essa refeição?
507 respostas



9. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
458 respostas



A partir dos resultados, extrapolou-se a amostra para os números da população investigada e o percentual representativo das novas modalidade sobre o almoço, como demonstra a tabela abaixo:

Resultado pesquisa (jantar)	A	B	C
	87.164	90,50%	78.883
	C	D	E
	78.883	45,60%	35.970
	E	F	G
	35.970	72.681	49,49%

LEGENDA

A = média total de refeições
B= Percentual de respondentes "sim"
C= "A" X "B"
D= Percentual de respondentes " 5 a 7 vezes por semana"
E= "C" X "D"
F= média total do almoço
G= ("E" / "F")*100

Dessa forma, para o jantar, após arredondamento, manteve-se o resultado da pesquisa, de **50% do almoço, totalizando 1.569 refeições diárias**. Ressalta-se que para os demais cálculos foram desconsideradas as casas decimais.

5.2. Assim, os quantitativos de refeições estimados a serem adotados para o Restaurante Comunitário de Samambaia devem ser:

RESTAURANTE COMUNITÁRIO DE SAMAMBAIA			
REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
CAFÉ DA MANHÃ	729	21.870	262.440
ALMOÇO	3.139	94.170	1.130.040
JANTAR	1569	47070	564840
TOTAL	5.437	163.110	1.957.320

5.3. Adicionalmente ao exposto, destaca-se a recente alteração trazida pelo [Decreto nº 45.715, de 18 de abril de 2024](#), publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 75, de 19 de abril de 2024, página 01, que alterou o Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011, incorporando a oferta do café da manhã, sem custo, para as pessoas em situação de rua nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.

5.3.1. Assim, para a pretensa contratação deverá ser prevista a gratuidade à população em situação de rua para todas as modalidades de refeições, fato que levou esta equipe de planejamento a pormenorizar, por meio da tabela abaixo com os dados de julho de 2023 a julho de 2024, essa proporção de atendimento a esse público no Restaurante Comunitário de Samambaia.

		2023						2024						Tot	
		JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO		JULHO
Samambaia	CAFÉ (geral)	13.275	14.705	13.266	12.326	11.331	11.348	13.115	12.982	15.267	17.900	16.795	17.312	17.436	187.1
	CAFÉ (PSR)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	106	457	665	1.2
	ALMOÇO (geral)	76.698	76.839	73.932	68.180	62.800	66.141	70.690	61.827	65.875	74.447	73.728	71.712	78.998	921.1
	ALMOÇO (PSR)	1.478	1.600	1.444	1.535	1.603	1.374	1.750	1.556	1.784	2.210	1.820	2.227	2.603	22.9

¹ para o café da manhã considerou-se apenas os dados de maio a julho de 2024, pois anteriormente não havia esse fornecimento à população em situação de rua.

5.3.2. Nessa senda, para fins de planejamento relacionado à execução financeira dos contratos a serem firmados, sugere-se que sejam estimadas as proporções apresentadas para o café da manhã e para o almoço. Todavia, no caso do café recomenda-se uma análise maior de dados que confirmem o percentual da tabela supra. Para o jantar, sugere-se a mesma proporção de pessoas em situação de rua que frequentam essas unidades no almoço. Justifica-se esta sugestão posto que, apesar de já haver a previsão de gratuidade para o jantar às pessoas em situação de rua, só há dados para sete RCs que fornecem essa refeição atualmente (Recanto das Emas, Planaltina, Pôr do Sol, Arniqueira, Itapoã, São Sebastião e Portelinha) e estes dados não necessariamente refletem a realidade do território deste RC de Samambaia. Sob esta perspectiva, a equipe de planejamento considera equivocado extrapolar a proporção de fornecimento de jantar à população em situação de rua com base nos dados destes Restaurantes Comunitários.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO (ART 18 § 1º DO INCISO V DA LEI 14.133/2021)

6.1. Consoante apontado no Documento de Oficialização de Demanda, bem como neste Estudo Técnico Preliminar, o objeto da demanda é a contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições nutricionalmente adequadas e saudáveis para Restaurante Comunitário, equipamento essencial no âmbito do Distrito Federal para garantia do direito constitucional de acesso à alimentação. O equipamento em questão está localizado nas **Região Administrativa de Samambaia**.

6.2. Cumpre destacar que o serviço prestado no equipamento público visa atender o modelo de prestação de serviço institucionalizado por meio da Lei Distrital nº [Lei nº 4.601, de 2011](#) que dispõe sobre a Política de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Distrito Federal, inclusive estabelecendo o fortalecimento e ampliação de unidades dos Restaurantes Comunitários visando à sua implantação em áreas de grande vulnerabilidade social e com altos índices de insegurança alimentar e nutricional.

6.3. Sendo assim, o formato do serviço prestado no Restaurante Comunitário é executado através de contrato de prestação serviço de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições para os 18 Restaurantes Comunitários do Distrito Federal que leva em consideração o preço da refeição estabelecido pela legislação para o usuário.

6.4. Nesse sentido, de acordo com o disposto no art. 12, do Decreto nº 33.329/2011, o preço da refeição cobrado do usuário nos Restaurantes Comunitários deve ocorrer da seguinte forma:

- almoço, ao preço de R\$1,00, para a população em geral;
- café da manhã, ao preço único de R\$0,50;
- jantar, ao preço único de R\$0,50;
- café da manhã, almoço e jantar, sem custo, para as pessoas em situação de rua.

6.5. No entanto, considerando que o fornecimento das refeições nos Restaurantes Comunitários acontece através de contratos de prestação de serviço, é necessário que haja o subsídio financeiro aportado pela Secretaria para realizar o pagamento do contrato.

6.6. A partir desse contexto, a média de preços do subsídio financeiro aportado por refeição pela Secretaria aos contratos vigentes nos Restaurantes Comunitários são:

Refeição do tipo café da manhã, no valor médio de R\$ 1,89;

Refeição do tipo almoço, no valor médio de R\$ 7,05;

Refeição do tipo jantar, no valor médio de R\$ R\$ 4,68.

6.7. Todos esses preços foram, por força legal, obtidos após o devido procedimento licitatório, com o devido pregão eletrônico e a ata de registro de preços.

6.8. Cabe destacar que houve substancial alteração da forma de cálculos dos valores em apreço, o que se deu em observância das recomendações do Tribunal de Contas do Distrito Federal. Nos termos da Nota Técnica 18 (113316962), da Unidade de Controle Interno do Gabinete desta Secretaria, há diversas decisões da Corte de Contas, ali indicadas, que dizem respeito às contratações da Sedes, inclusive quanto aos Restaurantes Comunitários. A Decisão nº 1966/2021, por meio da qual aquele Tribunal administrativo orientou que os Editais deveriam conter "as composições de custos detalhadas que balizaram a formação dos custos unitários estimativos das refeições". Ademais, consoante descrito na Decisão referida:

24. Contudo, em que pese os valores unitários estimativos encontrarem-se compatíveis com os praticados pela Administração Pública, **não consta nos autos administrativos a composição de custos detalhada de como se chegou ao valor unitário de cada tipo de refeição**, uma vez que **para a formação do custo por refeição deve ser discriminado todos os demais custos envolvidos, como MÃO DE OBRA, ENCARGOS SOCIAIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, INSUMOS, TRIBUTOS, LUCRO etc.**

25. A indicação precisa da metodologia para a formação dos custos unitários é de fundamental importância, uma vez que o serviço pretendido é de natureza continuada e que, para as eventuais prorrogações do contrato devem ser avaliados adequadamente os custos envolvidos no caso de repactuações e reajustes, sem deixar de levar em consideração o desconto auferido no certame.

6.9. Ainda, nos termos das Decisões nº 2615/2010 e nº 4338/2022:

II – com base no art. 113, § 2o, da Lei no 8.666/93 e art. 198 da Resolução no 38/90 desta Corte de Contas, determinar à SEDEST que: (...)
b) faça um orçamento do certame a partir do projeto básico, tomando separadamente os seus itens e **quantidades e demonstrando a composição de preço de cada item** (cf. Decisão nº 2615/2010);

II. determinar à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – Sedes/DF que, no prazo de 15 (quinze) dias, junte ao Processo SEI nº 00431- 00016402/2021-43 as composições de preços das refeições **detalhadas em quantitativos, alíquotas** e custos unitários de seus insumos (**mão de obra, materiais, equipamentos e instalações**), **BDI e encargos sociais**, ou, na impossibilidade de fazê-lo, apresente justificativas, devendo encaminhar ao Tribunal, no mesmo prazo, cópia da respectiva documentação comprobatória III. autorizar:

a) a continuidade do certame, sem prejuízo de futura averiguação quanto à compatibilidade das propostas vencedoras em relação à exigência de detalhamento dos custos unitários dos serviços demandados, na forma do item 27.5 do Termo de Referência - Anexo I do Edital (cf. Decisão nº 4338/2022).

6.10. E, ainda:

Quanto aos custos dos insumos, identificamos algumas Decisões do TCDF que exigem demonstração da **compatibilidade com os preços de mercado**, bem como demonstração da **adequabilidade dos quantitativos totais**:

Decisão nº 789/2023:

II – com fulcro no art. 277 do RI/TCDF e no art. 113, § 2º, da Lei n.º 8.666/1993, determinar à Sedes/DF que suspenda cautelarmente o Pregão Eletrônico por SRP n.º 1/2023- Sedes/DF, até ulterior deliberação deste Tribunal, devendo a jurisdicionada, no prazo de 5 (cinco) dias, adotar as seguintes providências, encaminhando à Corte documentação comprobatória: (...) c) **junte ao processo administrativo da licitação documentação suficiente para justificar de forma analítica a razoabilidade dos custos estimados para os itens alusivos à carne bovina de 1ª e ao suco (polpa).**

6.11. O Tribunal de Contas do Distrito Federal destacou que é necessário o detalhamento por categoria profissional, bem como a pormenorização de todos os aspectos ligados aos custos da operação do contrato de prestação de serviço no âmbito do Restaurante Comunitário.

6.12. Como consequência, o que se tem neste Processo é uma metodologia inédita, mais próxima de quanto desejado, até o momento, pelo Tribunal de Contas do Distrito Federal.

6.13. Por fim, destaca-se que atualmente o formato da prestação do serviço através de contratação de empresas, após o devido procedimento licitatório é a maneira que se mostra adequada e vantajosa para o atingimento da finalidade pública.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS E DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE (ART. 18 INCISO VI DO § 1º DA LEI 14.133/21)

A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (art. 18 inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21) e art. 60, inciso VI, do Decreto nº 44.330/2021 e os parâmetros da [Instrução Normativas Seges/ME nº 65/2021](#).

7.1. Para dar suporte a estimativa do valor da contratação, segue detalhamento nos Anexos deste documento, com a composição do cardápio e as quantidades e especificações técnicas de produção, necessárias para a execução do objeto da pretensa contratação e balizamento do preço a ser estimado.

7.2. O custo estimado da contratação será informado após a pesquisa de preços realizada pela área técnica responsável desta Sedes, baseada nos parâmetros previstos na legislação específica, bem como atendendo a nova metodologia da composição dos custos para a formação do valor da refeição, de acordo com as recomendações do Tribunal de Contas do Distrito Federal (TCDF), proferidas em Decisões anteriores relacionadas a outros Pregões Eletrônicos de mesmo objeto, realizados pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do DF.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (INCISO VII DO § 1º DO ART. 18 DA LEI 14.133/21)

8.1. A solução objeto desta Demanda, a que este Estudo Técnico Preliminar acompanha, diz respeito à prestação do serviço de fornecimento de refeições nos equipamentos públicos denominados Restaurantes Comunitários, geridos pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (Sedes), por meio desta Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Subsan).

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

8.3. As refeições deverão ser servidas em todos os dias da semana, de segunda-feira a domingo, e se constituem como café da manhã, almoço e jantar. Os horários são, preferencialmente: das 07h às 9h, para oferta à população, do café da manhã; 11h às 14h, para oferta à população, do almoço; e das 17h às 19h, para oferta à população, do jantar, conforme [Portaria nº 16, de 21 de junho de 2023](#).

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

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

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

- 8.7. Como já apontado, serviço deverá ser prestado observada a vigência máxima decenal prevista no §20 do art. 179, do Decreto nº 44.330/2023.
- 8.8. Reforça-se, ademais, a obrigatoriedade, por parte da empresa a ser contratada, de atender ao disposto nos Anexos: I - Das obrigações da contratada; e II - Especificações técnicas de produção, constantes deste Estudo Técnico Preliminar.

9. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

9.2. A opção desta Secretaria pelo procedimento a ser utilizado deu-se em consideração à necessidade de se evitar a descontinuidade da prestação do serviço, bem como a não vinculação do orçamento, tendo em vista não haver obrigatoriedade e dever na contratação, o que constitui vantagem econômica para a Administração.

9.3. De acordo com o jurista Marçal Justen Filho:

“O SRP consiste em um contrato normativo, resultante de um procedimento licitatório específico. Estabelece regras vinculantes para a Administração Pública e um particular relativamente a contratações futuras, em condições predeterminadas”. Ainda mais: “não é gerada obrigação de contratar, mas o Poder Público está vinculado pelos termos do resultado da licitação e deve respeitar as condições ali previstas e assume uma pluralidade de obrigações”.

9.4. Temos, assim, que o Sistema de Registro de Preços tem como objetivo tornar possíveis contratações simultâneas ou sucessivas, sem a necessidade da realização de procedimentos individuais para cada item. Assim, o Sistema de Registro de Preços poderá ser usado para a contratação de bens e serviços, segundo o artigo 82, § 5º da Lei nº 14.133/2021. Importante destacar que de acordo com o art. 84 da Lei nº 14.133/2021, há a possibilidade da prorrogação por igual período, ou seja, até 2 (dois) anos de vigência, desde que comprovado o preço vantajoso.

9.5. No âmbito do Distrito Federal, o Registro de Preços encontra regulamentação no Decreto nº 44.330, de 16 de março de 2023, que estabelece, em seu art. 189, inciso I, que o SRP será adotado, preferencialmente, quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; inciso III, quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo, e inciso IV, quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

9.6. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

9.7. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

9.9. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

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

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

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

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

9.10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO

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

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

I - A pedido, quando:

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

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

II - Por iniciativa da Sedes/DF, quando:

- a) O fornecedor beneficiário não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
- b) O fornecedor beneficiário perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;
- d) O fornecedor beneficiário não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Sedes/DF, sem justificativa aceitável;
- e) O fornecedor beneficiário sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial por parte do fornecedor das condições estabelecidas na ata de registro de preços ou nos pedidos dela decorrentes;
- g) O fornecedor beneficiário descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

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

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

- a) Por decurso do prazo de vigência;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

9.11. DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

10. PARCELAMENTO: JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO - INCISO VIII DO § 1º DO ART. 18 DA LEI 14.133/21

10.1. Considerando que a Administração deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado, a aquisição será realizada através de 01 (um) lote, composto por 3 itens, **café da manhã, almoço e jantar**, sendo mais satisfatório do ponto de vista da eficiência técnica e da execução contratual. A contratação por meio de 01 (um) lote não desvirtua o objeto e nem coloca em risco a satisfação do interesse público. Ao contrário, visa a manter a qualidade do fornecimento e o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, garantindo assim melhores resultados e obtenção do menor valor.

10.2. Anote-se que a adjudicação dos objetos deve ser procedida por itens/lotos, nos termos da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, devido ao fato de cada item/lote corresponder a uma licitação autônoma:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

10.3. Assim, o critério que melhor atende ao interesse público nesta contratação é a de 01 (um) lote definido com razoabilidade e proporcionalidade, de modo a ampliar a competitividade e obtenção do menor valor.

10.4. Considera-se, ainda, que o Tribunal de Contas da União recomenda que a licitação seja procedida por itens/lotos sempre que econômica e tecnicamente viável, cabendo a Administração, justificadamente, demonstrar a vantajosidade da opção feita. Portanto, que não há na presente licitação viabilidade técnica de empresas diversas trabalharem no mesmo local em horários diversos, portanto, fica inviabilizada a possibilidade de efetuar a divisão por itens (café da manhã, almoço e jantar).

10.5. Assim, a divisibilidade do certame por itens não garantiria maior celeridade e eficiência às várias etapas procedimentais relativas à licitação, a formalização e acompanhamento da execução do serviço, ao controle dos atos processuais, com reflexos na economia processual e financeira. E, ainda, não atenderia ao princípio da eficiência no sentido de preservar a elevada necessidade de manter a qualidade e nível da execução e acompanhamento dos serviços.

10.6. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento MENOR PREÇO POR GRUPO e o regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

10.7. A essencialidade do serviço atrela-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante, como preconiza o art. 15º da Instrução Normativa nº 05/2017 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, já transcrito.

10.8. Em observância ao Parecer Referencial SEI-GDF n.º 5/2020 - PGDF/PGCONS, o adequado enquadramento do objeto a ser contratado é tarefa de índole técnica, cumprindo ao setor demandante, assim, sua análise. Ao Ordenador de Despesa, por sua vez, competirá decidir sobre a oportunidade e a conveniência de se realizar o respectivo procedimento licitatório, seguindo ou não a sistemática de Registro de Preços. Essa competência, apontada no art. 30 do Decreto Distrital nº 38.598/2010, que trata das normas de execução orçamentária e financeira, concede ao Administrador a oportunidade de se decidir pelo referido sistema, em cada caso concreto, sempre de forma motivada e embasada na legislação de regência.

10.9. Em acréscimo, insta destacar que a [Lei nº 2.340/1999](#), em seu art. 2º, criou a Central de Compras e Licitações do Distrito Federal, vinculada à Secretaria de Fazenda e Planejamento, atualmente denominada Secretaria de Economia do Distrito Federal, com a finalidade de centralizar as licitações de compras, obras e serviços da Administração direta, autárquica e fundacional, e das empresas públicas do Distrito Federal (artigo alterado pela Lei nº 2.568 de 20/07/2020):

Art. 2º Fica criada a Central de Compras e Licitações do Distrito Federal, vinculada à Secretaria de Fazenda e Planejamento, com a finalidade de centralizar as licitações de compras, obras e serviços da Administração Direta, Autárquica e Fundadora, e das Empresas Públicas do Distrito Federal.

10.10. Em sentido semelhante dispõe o art. 1º do [Decreto Distrital nº 38.356/2017, de 24 de julho de 2017](#), cuja redação é a seguinte: “*Ficam excluídos do regime de centralização das licitações de compras, obras e serviços, instituído pelo artigo 2º da Lei nº 2.340, de 12 de abril de 1999, alterada pela Lei nº 2.568, de 20 de julho de 2000, os procedimentos licitatórios de interesses específicos da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos do DF – SEDESTMDH*”.

10.11. Por fim, o art. 192 do Decreto nº 44.330, de 16 de março de 2023, dispõe que compete ao órgão ou entidade gerenciadora a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços.

10.12. Importa, ainda, destacar que se justifica a dispensa da divulgação de Intenção de Registro de Preços (IRP), considerando o parágrafo único do art. 192 do Decreto 44.330/2023, tendo em vista que a oferta de refeições dos Restaurantes Comunitários é de interesse restrito da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

11.4.3. A participação de consórcios não será admitida, uma vez que o objeto da pretensa contratação é amplamente comercializado por diversas empresas do mercado, isto é, as especificações do objeto, sendo de natureza comum, além dos critérios de habilitação de natureza técnica e econômica já são atendidas por muitas empresas do mercado de alimentação. Tal permissibilidade poderia causar dano à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo preço mais vantajoso.

12. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

12.1. A CONTRATADA deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias corridos após a assinatura do Contrato, no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor do contratado e terá seu valor atualizado nas mesmas condições daquele, conforme disposição dos [art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#). Porém, tratando-se de seguro-garantia, a CONTRATADA deverá prestar, no prazo de 10 (dez) dias corridos, após a solicitação por essa SEDES-DF, e antes da assinatura do Contrato.

12.2. A solicitação contida no subitem 7.1. será feito no mínimo de 1 (um) mês contado da data de homologação da licitação e antes da formalização do contrato.

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

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

II - seguro-garantia;

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

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

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

12.5. O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º do artigo 96 da Lei 14.133/2021.

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

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

13. DA VISTORIA

13.1. Na fase da habilitação será imprescindível a avaliação prévia do local de execução dos serviços para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 18 horas, nos termos do art. 62, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia, com o devido agendamento sendo realizado por meio do telefone 3373-7384 (Diretoria de Pactuações de Segurança Alimentar e Nutricional da Subsân/Sedes).

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

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

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

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS - ART. 18 INCISO IX DO § 1º DA LEI 14.133/2021

14.1. Considerando o volume e a importância da contratação para assegurar a prestação do serviço público, é primordial que os resultados a serem obtidos atendam o interesse público, além de assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto; assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição; evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos; incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

14.2. No que se refere ao atendimento do interesse público, é primordial que o objeto da pretensa contratação assegure a alimentação adequada e saudável para a população alvo, visando a minimizar a insegurança alimentar e nutricional para as pessoas que se encontram em vulnerabilidade e risco social, garantindo, assim, o cumprimento da política pública que propõe o respeito, a proteção, a promoção e o provimento dos direitos humanos à alimentação.

14.3. Não se pode olvidar que os resultados pretendidos também se correlacionam com os princípios da Administração e, nesse contexto, o princípio da competitividade deve ser observado, objetivando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública e para que se consiga alcançar o melhor contrato, por meio da promoção e ampliação do acesso ao processo licitatório, garantindo a competitividade e as cláusulas assecuratórias da igualdade de condições a todos os concorrentes.

14.4. Considerando-se a economicidade, a qualidade, a eficiência e quaisquer outras circunstâncias que se reputem essenciais para garantir a satisfação do interesse público, a proposta mais vantajosa corresponde àquela que melhor atenda às exigências e necessidades da Administração Pública. A sua seleção, dessa forma, assegura que o melhor serviço ou melhor bem, entre os disponíveis e oferecidos, seja contratado pelo ente público.

14.5. Outro resultado pretendido, dentro da seara dos princípios administrativos, é observar o princípio da isonomia, visto que a observância de tal princípio ajuda a evitar a ocorrência de irregularidades nos procedimentos licitatórios, mitigando o risco de ocorrência de direcionamento ou favorecimento no decorrer do certame, fazendo-se manifesta a sua importância.

14.6. Importante destacar as palavras de Maria Sylvania Zanella Di Pietro:

(...) a isonomia, ou princípio da igualdade, visa “*não apenas permitir à Administração a escolha da melhor proposta, como também assegurar igualdade de direitos a todos os interessados em contratar*”. Trata-se de um objetivo que busca garantir, dessa forma, que jamais sejam estabelecidas condições que impliquem o favorecimento de um licitante em detrimento dos demais, resguardando a todos a igualdade de condições – sem prejuízo de tratamentos diferenciados a particulares que se enquadrem em categorias protegidas especialmente por lei, a exemplo das microempresas e empresas de pequeno porte, que continuam gozando de benefícios materiais nas licitações.

14.7. Portanto, o que se busca na pretensa licitação, além da contratação da proposta mais vantajosa, é fomentar a ampla e justa competição, oferecendo oportunidades a todos aqueles que estejam interessados, e garantir que o procedimento realmente conduza à seleção da proposta que ofereça as melhores condições à Administração Pública, independentemente daquele que a tenha oferecido, observada a isonomia entre os licitantes.

14.8. Quando se elenca, dentre os resultados pretendidos, evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos, entende-se que é condição inerente à seleção da proposta mais vantajosa e busca-se, com essa medida, promover verdadeiro combate à corrupção e possíveis fraudes que causem prejuízo ao erário. Portanto, trata-se de uma disposição que irá munir o agente público de instrumentos para se precaver contra a ocorrência dessas irregularidades sob o prisma dos ditames legais, contribuindo para a realização de processo licitatório cuja função principal é a satisfação adequada da necessidade da Administração Pública.

14.9. Por fim, incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável também é um dos resultados pretendidos, considerando que a própria Nova Lei de Licitações prevê o incentivo à inovação e o desenvolvimento nacional sustentável como mais um dos principais objetivos do processo licitatório.

14.10. Nas palavras de Hely Lopes Meirelles, entende-se como desenvolvimento nacional sustentável a “*busca do desenvolvimento econômico e do fortalecimento de cadeias produtivas de bens e serviços domésticos, usando-se para esse fim o poder de compra governamental*”, incluindo-se ainda a ideia de preservação do meio ambiente.

14.11. Tem-se, assim, disposição que confere ao processo licitatório o objetivo de promover, dentro dos limites legais, transformações do ponto de vista ambiental e socioeconômico no âmbito do Distrito Federal, ao fomentar o pleno emprego, a preservação do meio ambiente, o desenvolvimento e inovação tecnológica, o incentivo às microempresas e empresas de pequeno porte, entre outros pontos. A busca da inovação e do desenvolvimento nacional sustentável deve ser realizada em harmonia com o interesse público, evitando o comprometimento da qualidade da proposta mais vantajosa a ser selecionada pelo ente público em determinado procedimento licitatório.

14.12. Portanto, o alcance dos resultados pretendidos por esta Administração representa a busca pelo sucesso na aplicação destes mecanismos de satisfação do interesse público, uma vez que todos se correlacionam e são as verdadeiras metas a serem alcançadas pelo consequente processo licitatório que visa atender a pretensa demanda desta Secretaria.

14.13. Ademais, com a demanda proposta pretende-se ampliar a prestação de serviços nos equipamentos públicos visto que serão ofertados a população destas Regiões Administrativas as três refeições: café da manhã, almoço e jantar, sete dias por semana, inclusive feriados, visando, assim, garantir a segurança alimentar e nutricional da população atendida bem como minimizar a vulnerabilidade e o risco social presentes nas Regiões Administrativas. As refeições serão nutritivas, balanceadas e elaboradas de forma segura por equipe técnica formada por nutricionistas da SEDES.

14.14. Diante disso, os resultados pretendidos são a adequada alimentação dos cidadãos do DF, mormente os que ainda se encontram na classificação de insegurança alimentar e nutricional. Também é resultado pretendido o combate à fome, contribuindo para o atingimento da fome zero.

14.15. Adicionalmente, é resultado pretendido a realização de educação alimentar e nutricional aos usuários desses Restaurantes Comunitários, suas famílias e a população em geral das localidades a serem atendidas, considerando que os Restaurantes Comunitários também devem ser espaços educativos na temática da alimentação.

14.16. Desse modo, são resultados esperados, ante o exposto, o adequado aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros da Administração Pública e da empresa a ser contratada, gerando renda, empregos, e, sobretudo, mais acesso a alimentação para as pessoas em situação de vulnerabilidade social nas quatro regiões que receberão os equipamentos.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

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

15.2. Nas palavras do professor Joel Menezes Niebuhr:

“A Administração Pública deve conciliar a busca por contratos vantajosos (princípio da eficiência e da eficácia) com o desenvolvimento nacional e sustentável. Sob essa perspectiva, as licitações e os contratos administrativos transitam também em torno de pautas relacionadas à justiça social, fomento de natureza econômica e questões ambientais, apanhadas pelo abrangente amálgama da sustentabilidade”.

15.3. O direito fundamental ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, o princípio do desenvolvimento sustentável e os múltiplos valores constitucionais albergados pela função regulatória das licitações que impõem a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental e de acessibilidade nas contratações públicas. A implementação de contratações sustentáveis é um imperativo constitucional e também se lastreia em normas legais e infralegais.

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

15.5. Assim, considerando o impacto ambiental decorrente das características dos serviços a serem prestados, a Contratada deverá **declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade, apresentando documentação específica apta a essa finalidade**. Ademais, deverá a Contratada atuar com crescente preocupação ambiental e adoção de práticas que minimizem ao máximo os impactos ambientais decorrentes de sua atividade.

15.6. Dos Grandes Geradores de Resíduos Sólidos:

15.6.1. A Lei nº 5.610, de 18 de fevereiro de 2016, dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos gerenciarem os próprios resíduos não perigosos e não inertes, passando a ser responsáveis pelo acondicionamento adequado, coleta, transporte e disposição final dos resíduos

sólidos, sendo regulamentada pelo [Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016](#). Assim, são considerados Grandes Geradores as pessoas físicas ou jurídicas que **produzem mais de 120 litros diários de resíduos** em estabelecimentos comerciais, públicos, de prestação de serviço, terminais rodoviários e aeroportuários, cuja natureza ou composição sejam similares àqueles dos resíduos domiciliares.

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

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

15.7. **Dos Produtos Biodegradáveis:**

15.7.1. A [Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019](#), alterada pela [Lei nº 6.297, de 03 de maio de 2019](#), dispõe sobre a obrigatoriedade de os estabelecimentos comerciais utilizarem canudo e copo fabricados com **produtos biodegradáveis**, forma prescrita na

Art. 1º As organizações públicas e privadas, incluindo microempreendedores individuais, bem como as entidades da administração direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal, ficam obrigadas a substituir copos e canudos de plástico fornecidos a título oneroso ou gratuito por produtos biodegradáveis. ([Artigo Alterado\(a\) pelo\(a\) Lei 7123 de 26/04/2022](#)).

§ 2º Fica o governo do Distrito Federal obrigado, a partir da vigência desta Lei, a exigir, em seus novos editais de contratação de acordo com o disposto no [art. 1º da Lei nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012](#), e no [art. 8º da Lei nº 4.797, de 6 de março de 2012](#), que seus fornecedores cumpram o disposto nesta Lei.

15.8. **Do Código de Cores para resíduos:**

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

15.9. **Da Avaliação de Conformidade:**

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

16. **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ART. 18, § 1º, X, DA LEI Nº 14.133/2021)**

16.1. **Consta, no Anexo V deste Estudo, plano de fiscalização com os modelos de instrumentais que irão subsidiar a execução contratual.**

16.2. O plano de fiscalização contempla **itens de referência**, a serem levados em consideração durante a fiscalização periódica por parte do(s) executor(es) contratual(is), que descrevem todas as áreas e etapas do serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente e dos instrumentos preparatórios e contratuais. Em suma, os itens abrangem ações de fiscalização nas seguintes áreas: câmaras (resfriada e congelada); estoque de alimentos; estoque de produtos de limpeza; açougue; área de manipulação de salada; área de lavagem de bandejas e pratos; cozinha; área externa; área de sobras sujas de alimentos; banheiros dos funcionários; banheiros dos usuários; salão; balcões de distribuição (antes e durante os horários de refeição); além da fiscalização de normas aplicáveis aos funcionários/quadro de pessoal; cardápios; recebimento e trânsito de mercadorias; equipamentos; descartes; bem como pagamentos de tributos, taxas e tarifas, como água e energia elétrica.

16.3. Ademais, os itens apontam verificações que devem ser realizadas em diferentes e frequentes intervalos: ações de controle e fiscalização diárias, semanais, mensais, semestrais e anuais. Ao todo, são mais de cem itens de fiscalização a serem verificados durante toda a vigência contratual, além da fiscalização exercida em redundância pelas áreas de gestão da Subsân/Sedes, das visitas dos gestores da Subsân/Sedes às unidades, e dos roteiros de fiscalização levados a efeito pela Suag/Sedes quando dos pagamentos mensais pelo serviço.

16.4. Além dos itens de referência citados, com o objetivo de garantir o alcance dos resultados esperados e a efetiva prestação dos serviços atrelados aos contratos de alimentação e nutrição, as ações de fiscalização deverão ter como norte também os **parâmetros balizadores relacionados às infrações contratuais** (Instrumento de Medição de Resultados), que correspondem às pontuações a serem atribuídas às possíveis inadequações registradas durante a fiscalização contratual.

16.5. O plano de fiscalização prevê ainda os seguintes instrumentais:

16.5.1. **Instrumental de Acompanhamento da Execução (Instrumental 1)**, que consiste em planilha automatizada a ser preenchida diariamente a fim de possibilitar o acompanhamento de todos os itens relevantes para a execução satisfatória do serviço prestado e alcance dos resultados esperados, levando-se em consideração os **itens de referência** e **parâmetros balizadores relacionados às infrações contratuais**. O referido instrumento engloba aspectos relacionados ao cardápio (grupo 1), condições higiênicas-sanitárias (grupo 2), manutenção/fiscalização geral/documentação (grupo 3) e colaboradores (grupo 4), contemplando itens de verificação diária, semanal, mensal, semestral e anual.

16.5.2. **Check-List do Executor Contratual (Instrumental 2)**, que objetiva auxiliar os executores contratuais na inserção de todos os documentos necessários ao pagamento mensal às empresas contratadas.

16.5.3. **Acompanhamento das contas de energia e água (Instrumental 3)**, o qual é utilizado para acompanhamento específico do pagamento das faturas de energia e água das unidades.

16.6. Para que os contratos atinjam satisfatoriamente seus objetivos, a Administração, previamente à celebração dos instrumentos, capacitará servidores de seu quadro para fiscalização e gestão contratual, iniciativa já conduzida anualmente no âmbito da Sedes. Para tanto, será utilizado cronograma com as atividades de capacitação dos servidores, com o maior número possível de servidores das áreas de algum modo correlatas aos contratos a serem firmados.

16.7. A mencionada capacitação aos servidores compreende diferentes iniciativas para aperfeiçoamento na matéria, desde ações e cursos de capacitação no âmbito da própria Secretaria até a participação nos mais respeitados eventos de capacitação do país na temática.

16.8. Por fim, salienta-se que os modelos do plano de fiscalização e as previsões de capacitações **poderão ser aprimorados** no decorrer da vigência contratual. Assim, para além dos instrumentais propostos, os gestores e executores contratuais podem implementar **novas ferramentas** que se fizerem necessárias a melhor qualidade e eficiência do serviço, bem como **propor capacitações** necessárias ao aperfeiçoamento dos servidores envolvidos no planejamento e execução dos contratos.

17. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART. 18, § 1º, XI, DA LEI Nº 14.133/2021)**

17.1. Quanto a contratações correlatas, destaca-se a aquisição de mesas com assentos escamoteáveis para atender os Restaurantes Comunitários do DF, conforme Processo SEI nº 00431-00007512/2023-86; a contratação para aquisição de balcões térmicos para a distribuição de alimentos, conforme Processo SEI nº 00431-00009346/2023-52 e a aquisição de material permanente (balanças digitais e termômetros) conforme Processo SEI nº 00431-00021069/2023-56 e,

ainda a aquisição de Japonas Térmicas para baixas temperaturas, de uso exclusivo nos Restaurantes Comunitários, conforme processo SEI nº 00431-00014779/2023-20.

18. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (ART. 18, § 1º, XIII, DA LEI Nº 14.133/2021)

18.1. Ante o exposto, considerando-se os elementos que compõem este Estudo Técnico Preliminar, entende-se pela adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, necessidade diretamente ligada à garantia de fruição do direito básico à alimentação pela população do Distrito Federal, em especial dos cidadãos que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional.

18.2. Assim, o presente estudo técnico preliminar apresentado estabelece as bases para a contratação de empresa de fornecimento de refeições no Restaurante Comunitário de Samambaia, considerando os requisitos técnicos, objetivos e marco legal. Esse documento servirá como referência para a elaboração do Termo de Referência e demais etapas do processo de contratação, garantindo a seleção de uma empresa qualificada para fornecer refeições de qualidade à população beneficiada pelos Restaurantes Comunitários, mostrando-se a solução adequada e viável.

18.3. A viabilidade da contratação ora demandada se mostra clara, posto que há base legal para a contratação, mormente os dispositivos legais e normativos elencados neste Estudo Técnico Preliminar, no Documento de Formalização de Demanda.

18.4. Consoante elementos dispostos neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, declaramos que a contratação do objeto deste Estudo é viável e é adequado ao atendimento da necessidade a que se destina.

Elaborado e revisado pela equipe de planejamento: (149189359, 152701228)
<p>Presidente: Meirielli Monteiro da Silva, matrícula 179.235-0.</p> <p>Integrantes Técnicos: Clayton Andreoni Batista - Matrícula 191.756-0; Stefany Corrêa Lima de Carvalho - Matrícula 279.051-3; Gabriel Reis Carvalho - Matrícula 283.271-2, Karen Cristine Moreno de Medeiros Carvalho, matrícula: 279.169-2 e Wesley Coimbra de Andrade - matrícula 277.445-3.</p> <p>Integrante Administrativo: Nilson Nelson da Silva Oliveira, matrícula: 0280518-9.</p>

APROVO este Estudo Técnico Preliminar.

VANDERLÉA FÁTIMA CREMONINI

Matrícula 0281145-6

Subsecretária

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - Subsan

19. ANEXOS

Anexo I - Das obrigações da contratada

Anexo II - Especificações técnicas de produção

Anexo III - Metodologia: dimensionamento dos custos

- Dimensionamento das despesas com matéria-prima
- Dimensionamento das despesas com equipamentos, mobiliário e utensílios;
- Dimensionamento das despesas com descartáveis;
- Dimensionamento das despesas com itens de limpeza e higiene;
- Dimensionamento das despesas com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água;
- Dimensionamento das despesas com água/esgoto, energia elétrica e gás;
- Dimensionamento das despesas com mão de obra
- BDI e Lucros

Anexo IV- Metodologia: pesquisa de preços e formação dos custos finais por refeição

Anexo V - Plano de Fiscalização

Anexo I - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

- I - Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessários para completa execução dos serviços.
- II - Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, em todos os dias da semana, preferencialmente das 07h às 09h no café da manhã, das 11h às 14h no almoço e das 17h às 19h no jantar, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade de grau gravíssimo.
- III - O tempo para atendimento do cidadão deverá respeitar o disposto na Lei nº 2.529, de 21 de fevereiro de 2000, no tocante ao tempo máximo de espera.
- IV - Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar do DF, Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno - RIDE e outras localidades do país, podendo a CONTRATANTE estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos e empresas do Sistema de Agricultura do Distrito Federal (Secretaria de Agricultura, EMATER e CEASA) para promover a viabilidade deste processo.
- V - Para implementação da obrigação constante no inciso IV, poderá ser fornecido, 2 (duas) vezes por semestre, cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes orgânicos produzidos por produtores do Distrito Federal ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.
- VI - Manter contato permanente com a CONTRATANTE, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento da Unidade do respectivo Restaurante Comunitário.
- VII - Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com o desempenho de suas funções.

- VIII - 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.
- IX - Apresentar, antes do início da execução dos serviços, ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, foto etc.) de todos os seus funcionários.
- X - No caso de alteração no quadro de pessoal, deverá a CONTRATANTE ser automaticamente comunicada e mantida na Unidade ficha atualizada de todos os funcionários.
- XI - Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado, inclusive aos sábados, domingos e feriados, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.
- XII - Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.
- XIII - Observar rigorosamente todas as normas legais, infralegais e técnicas aplicáveis, especialmente relacionadas à saúde e segurança dos usuários do equipamento.
- XIV - Levar ao conhecimento da CONTRATANTE por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.
- XV - Responder por danos causados à CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus funcionários ou prepostos.
- XVI - A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela vigilância e guarda da edificação e dos equipamentos, bens e utensílios, no período diurno e noturno, durante toda a duração do contrato, mantendo em seu quadro de pessoal funcionários em quantidade e qualificação suficientes para o desempenho da função.
- XVII - A CONTRATADA deverá instalar sistema de monitoramento por câmera de vigilância que permita a visualização, no mínimo, do caixa, fila, balcões de distribuição, salão, área de recebimento e produção.
- XVIII - A CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na Unidade, conforme solicitação da CONTRATANTE, devendo guardar os registros por, no mínimo, 30 (trinta) dias.
- XIX - Manter o local do Restaurante Comunitário diariamente limpo, higienizado, bem como responsabilizar-se pela retirada de todo lixo produzido na Unidade e em seu entorno.
- XX - Manter em adequadas condições de uso as instalações do Restaurante Comunitário e reparar eventuais danos à unidade, tais como: pinturas, pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, pias, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, filtros de água, carga ou recarga de extintores, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, inclusive encanamentos, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços, exceto quando se tratar de dano estrutural decorrente de desgaste natural ou caso fortuito ou força maior, hipótese em que o reparo do dano será de responsabilidade da Administração.
- XXI - Responsabilizar-se pelos danos a que tiver dado causa.
- XXII - Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de sua propriedade ou da CONTRATANTE, necessários ao bom funcionamento da Unidade, incluídas as instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas na edificação, bem como reparar os danos ocorridos durante a vigência do contrato, independentemente da existência de culpa.
- XXIII - Realizar as manutenções necessárias ao uso do equipamento público, garantindo-lhe a conservação, devendo apresentar relatórios periódicos à CONTRATANTE com informação das intercorrências ocorridas, reparos realizados, assim como do estado dos equipamentos e área física à sua disposição.
- XXIV - Realizar desentupimento de instalações hidráulicas em função de danos ao encanamento provocados pelo descarte de objetos em ralos e/ou vasos sanitários.
- XXV - Revisar, restaurar e manter em adequado funcionamento a rede elétrica.
- XXVI - Realizar, no período de vigência do Contrato, as benfeitorias necessárias, ou seja, aquelas que têm como finalidade a própria conservação do equipamento público, evitando sua deterioração. Na hipótese de benfeitorias úteis ou voluptuárias, a CONTRATADA poderá retirá-las ao fim do contrato, desde que não provoque danos à estrutura da Unidade.
- XXVII - Devolver ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento/utilização, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios de propriedade do patrimônio público, salvo aqueles que tiverem cumprido a vida útil prevista pelo fabricante. Deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos e a descrição do estado de conservação e funcionamento físico de cada um.
- XXVIII - Cabe à Contratada restituir o imóvel no estado em que o recebeu, de acordo com o termo de vistoria.
- XXIX - A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo de até 48 horas, levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança e/ou a qualidade do serviço.
- XXX - Comunicar, no prazo de até 48 horas, contadas da ciência, qualquer necessidade de reparos de natureza estrutural à Administração, sob pena de, extrapolado esse prazo, a ação corretiva ficar a cargo da CONTRATADA.
- XXXI - Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado no presente Estudo Técnico Preliminar.
- XXXII - Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.
- XXXIII - Garantir o fornecimento de todos os equipamentos de proteção individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, devidamente esterilizados (capas, capote, máscaras, gorros, propés, luva de malha de aço, protetor auricular e óculos), aos representantes da CONTRATANTE e aos prestadores de serviço sempre que indispensável, bem como todo o material descartável necessário à execução contratual, sem custos adicionais.
- XXXIV - Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas ao abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal qualificado de forma a garantir o atendimento aos usuários, sendo todos devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ressaltando-se que estes funcionários, embora sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATADA, obedecerão às normas da Unidade.
- XXXV - Proceder à substituição do profissional nutricionista que atue em desacordo com as normas legais vigentes e com o código de ética de sua profissão, ou ainda que se demonstre aquém da capacidade de administrar a produção do Restaurante Comunitário.
- XXXVI - Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.
- XXXVII - 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.
- XXXVIII - Manter sempre um preposto, preferencialmente nutricionista, com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, relacionada à boa execução dos serviços contratados.
- XXXIX - 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.

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

XLI - 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Controle de qualidade na recepção de mercadorias;

- Transporte de alimentos;

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

- Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

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

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

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

LII - A CONTRATADA deverá executar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, tendo como referencial teórico o “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas” e outras publicações direcionadas às políticas públicas relacionadas. Para essas atividades devem ser considerados os aspectos abaixo:

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

- O planejamento, monitoramento e avaliação serão realizados em conjunto pela CONTRATANTE E CONTRATADA em reuniões previamente agendadas.

- Os temas das atividades serão pré-definidos em cronograma com base no calendário anual de datas comemorativas e datas que fazem alusão à Segurança Alimentar e Nutricional.

- A metodologia de cada atividade (oficina, mural, roda de conversa, etc) será pactuada pelas partes na reunião de planejamento.

- A CONTRATADA deverá executar a atividade conforme o planejamento e disponibilizar materiais de apoio (*folders*, impressão de materiais educativos, *banners*, equipamentos eletrônicos, locais para exposição do tema) para divulgação das ações de EAN.

- A CONTRATADA deverá disponibilizar amostras de degustação ou brindes para a atividade de EAN, conforme planejamento prévio, sendo distribuídas gradualmente durante o horário do almoço (11h às 14h) no Restaurante Comunitário.

- Caberá à CONTRATANTE acompanhar e apoiar a execução das atividades mensais nos Restaurantes comunitários.

- A divulgação dos eventos de Educação Alimentar e Nutricional será feita pela CONTRATADA, nos Restaurantes Comunitários, e pelos órgãos oficiais de comunicação do Governo do Distrito Federal, por parte da CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LXV - Respeitar os termos estipulados no [Decreto nº 38.365, de 26 de julho de 2017](#), que regulamenta a [Lei nº 5.448, de 12 de janeiro de 2015](#), que proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher.

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

Anexo II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUÇÃO

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

PANIFICAÇÃO	Serão ofertados em dias intercalados: 50g (cinquenta gramas) de pão (sal ou doce) com 5g (cinco gramas) de manteiga e uma fatia de 25g (vinte e cinco gramas) de queijo minas/muçarela ou de presunto ou uma unidade de ovo – 50g (cinquenta gramas); 100g (cem gramas) de cuscuz com 5g (cinco gramas) de manteiga e 25g (vinte e cinco gramas) de queijo ou 50g de ovo; ou <u>100g de outro produto de panificação</u> do tipo bolo, biscoito de queijo, pão de queijo e rosca, <u>uma vez por semana</u> .
	A incidência do complemento, quando ofertado o pão ou o cuscuz, deverá ser de: queijo 2 (duas) vezes por semana; presunto - 1 (uma) vez na semana; ovo - 3 (três) vezes na semana.
	Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e maxalagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.
	Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal.
LEITE	Serão servidos 200ml (duzentos mililitros) de leite integral de qualidade igual ou superior ao do tipo C para cada usuário. A qualidade microbiológica e sensorial do leite deve seguir os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de leite tipo C, estabelecidos na Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
	Não será permitida a utilização de leite em pó ou composto lácteo.
CAFÉ	Serão servidos 100ml (cem mililitros) de café em copo biodegradável para cada usuário.
	Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar.
	Deverá ser servida a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante aos usuários.
	Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida de Dura à Rio, isento de gosto Rio Zona. Acondicionados em embalagem do tipo almofada ou a vácuo.
FRUTA DA ESTAÇÃO	Uma porção de fruta por pessoa, variada, conforme a disponibilidade sazonal.
	Porcionamento da fruta com casca: mínimo de 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e mínimo de 120g (cento e vinte gramas) para as demais. Porcionamento da fruta fatiada sem casca: mínimo de 100g (cem gramas).
AÇÚCAR E ADOÇANTE	Será fornecido açúcar (sachê) ou adoçante (sachê), à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite.

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

ARROZ	Beneficiado, polido, longo fino, tipo 1 ou parboilizado, produzido diariamente. O porcionamento de arroz preparado deverá ser de <u>200g</u> (duzentos gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmitta oferecida.
FEIJÃO	Novo, tipo 1, produzido diariamente. Podendo ainda ser composto (tutu, feijão tropeiro) no máximo duas vezes por semana. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de <u>150g</u> per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmitta oferecida.
GUARNIÇÃO	Variada, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, ou massas. Quantidade mínima <u>100g</u> (cem gramas) per capita de preparação pronta. Para guarnições do tipo farofa a quantidade mínima deverá ser de <u>60g</u> (sessenta gramas)
SALADAS	Sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados. O porcionamento deverá ser de <u>100g</u> (cem gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmitta oferecida.
PRATO PROTEICO	Carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo <u>120g</u> (cento e vinte gramas) de carne sem osso e <u>180g</u> (cento e oitenta gramas) de carne com osso per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, <u>120g</u> (cento e vinte gramas) de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo <u>140g</u> (cento e quarenta gramas).
	As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos: CARNE BOVINA: Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas; Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas; Coxão Mole – preparações cozidas e picadas; Fraldinha – preparações cozidas e assadas; Costela – preparações cozidas; Cupim – preparações assadas. FRANGO: Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas; Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar; Peito sem osso -

		preparações cozidas ou iscas para grelhar. CARNE SUÍNA: Paleta e/ou Pernil: preparações cozidas ou picadas ou em cubos; Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos. PESCADOS: Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas; Posta de mapará: preparações cozidas, fritas ou assadas; Posta de piramutaba: preparações cozidas, fritas ou assadas; Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas; Filé de tilápia: preparações empanadas ou assadas. VÍSCERAS: Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas); Bucho – preparações cozidas
SOBREMESAS		Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sobremesa: frutas – no mínimo 22(vinte e duas) vezes ao mês e doces – no máximo 8 (oito) vezes ao mês.
	FRUTAS	As frutas fatiadas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica biodegradável e fechada hermeticamente, observado o disposto na Lei n. 6.266, de 29 de janeiro de 2019, e legislação correlata.
		As frutas devem ser variadas, mas priorizando a sazonalidade, ao longo do cardápio semanal devendo ter os seguintes porcionamentos: - Fruta unidade ou fatiada com casca: mínimo de 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e mínimo de 120g (cento e vinte gramas) para as demais. - Fruta fatiada sem casca: mínimo de 100g (cem gramas).
	DOCES	As frutas não poderão ser repetidas mais do que 2x (duas vezes) na mesma semana. Permitido doces do tipo: Doce Caseiro - mínimo de 50 g (cada)
SUCO		Será oferecido suco de fruta in natura ou da polpa de fruta, de acordo com IN MAPA Nº 49 de 26/09/2018, em copo descartável e biodegradável de 200 (duzentos) ml, sendo uma unidade por usuário, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e demais legislação correlata.
		A concentração do suco deverá ser de 20% para maracujá, limão e tamarindo e de 40% para os demais sabores.
		É vedada a substituição da fruta por um copo de suco ou vice-versa.
		A contratada deverá oferecer a opção de suco sem açúcar, ofertando adoçante (sachê).
CAFÉ		Será oferecido café em copo descartável e biodegradável de 50ml (cinquenta mililitros), sendo uma unidade por usuário, observado o disposto na Lei nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 e demais legislação correlata.
		A contratada deverá oferecer a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante (sachê).

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

TIPO DE CARNE	FREQUÊNCIA (MENSAL)
BOVINA COM OSSO	3 x (três vezes)
BOVINA SEM OSSO	7 x (sete vezes)
FRANGO COM OSSO	5 x (cinco vezes)
FRANGO SEM OSSO	4 x (quatro vezes)
SUÍNA COM OSSO	1 x (uma vez)
SUÍNA SEM OSSO	2 x (duas vezes)
PESCADOS FILÉ	1 x (uma vez)
PESCADOS POSTA	1 x (uma vez)
VÍSCERAS	2x (duas vezes)
SALGADOS COMPOSTOS	Feijoada às sextas feiras

OBSERVAÇÕES (Almoço):

- Quando forem servidos no cardápio **pescados, vísceras, carne suína e feijoada**, a CONTRATADA deverá oferecer como **opções** aos usuários, preparações do tipo: **ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), torta de frango ou carne, ou carne moída.**
- A **feijoada**, na **proporção mínima** de 270g (duzentos e setenta), servida às sextas-feiras deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (35%), linguiça calabresa/tipo calabresa (10%), pé suíno salgado (10%), costelinha suína salgada (10%), orelha suína salgada (5%).
- Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: **paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.**
- **Não serão permitidos:** suan suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).
- A **dobradinha**, servida na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta) deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa/tipo calabresa (15%) e cenoura (10%).
- Nos casos de preparações do tipo **torta, escondidinho** ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 200g (duzentos gramas) sendo, no mínimo, 120g (cento e vinte gramas) de proteína na composição.
- Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína a serem utilizados nos cardápios mensais serão definidos pela CONTRATANTE em conjunto com a CONTRATADA, considerando as opções relacionadas acima;
- Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína diferentes dos previstos no Termo de Referência, provenientes da **Agricultura Familiar** deverão ser submetidos à aprovação da CONTRATANTE para inserção no cardápio.
- As preparações do tipo carne com legumes (ex: cozido), deverão ser servidos 120g (cento e vinte gramas) de carne sem osso e 100g (sem gramas) de legumes diversos. Neste tipo de preparação não será necessário servir outra guarnição.
- **Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal nas preparações do tipo Almoço.**

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

SOPA E/OU CALDO	A composição da sopa e/ou caldo deverá ter como base: vegetais, massas, leguminosas, cereais ou creme adicionado de vegetais, oferecidos alternadamente, com porcionamento mínimo de 250g (duzentos e cinquenta gramas).
	A preparação deverá ter a adição de produto proteico com porcionamento mínimo de 80g (oitenta gramas).

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

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- 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;
- **Não será permitida** a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- **Não será permitida** a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne "sangria";
- **Não será permitido** o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão for composto (tutu e tropeiro);
- A distribuição das refeições deverá ser realizada por funcionário devidamente uniformizados, treinados e capacitados para os serviços de entrega em balcões de distribuições;
- A CONTRATANTE realizará a seu critério, **análises laboratoriais** (físico-químicos, microbiológicas) e classificação de arroz, feijão e café *in natura*, por meio de amostras coletadas na Unidade, por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes ou acionando órgão de controle sanitário.
- As refeições (do tipo marmitas) da modalidade café da manhã, almoço e jantar serão fornecidas em **embalagem adequada** disponibilizada pela CONTRATADA, contendo impressa a identificação de que o alimento foi produzido pelo equipamento público de segurança alimentar e nutricional.
- A tabela abaixo contém os complementos dos cardápios diários para cada refeição, inclusive para tipo marmita:

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

- Para as refeições do tipo marmita, os talheres deverão ser de material descartável, resistente e adequado.

Anexo III - Metodologia: dimensionamento dos custos

1. A presente metodologia tem o objetivo de estimar com melhor precisão o preço médio do objeto contratual. Para isso considerou-se os custos dos seguintes itens:

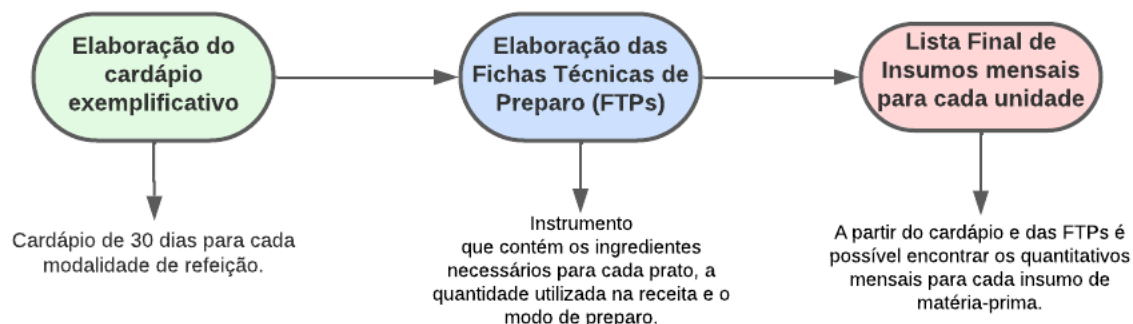
- 1.1 Despesa com matéria-prima;
- 1.2 Despesas com equipamentos, mobiliário e utensílios;
- 1.3 Despesas com materiais descartáveis;
- 1.4 Despesas com itens de limpeza e higiene;
- 1.5 Despesas com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade, controle de pragas e limpeza da caixa d'água;
- 1.6 Despesas com água/esgoto, energia elétrica e gás;
- 1.7 Despesas com mão de obra;
- 1.8 Despesas com BDI e lucros.

Acentua-se que os dimensionamentos das despesas supracitadas não compõem um rol taxativo, cabendo à contratada dimensionar a real necessidade de cada despesa para que ocorra a total execução do objeto contratual.

1.1. Despesa com matéria- prima

O fluxo abaixo apresenta as etapas que constituem a metodologia para a composição dos custos relacionados à matéria-prima. Insta destacar que, em seguida, cada etapa assinalada será pormenorizada neste tópico.

Fluxo de composição de custos com matéria- prima



Assim, inicialmente foi elaborado cardápio de 30 (trinta) dias para cada tipo de refeição – café da manhã, almoço e jantar. Os cardápios foram elaborados de acordo com as composições e incidências preconizadas no presente ETP, como delineado abaixo.

Destaca-se que o cardápio apresentado é meramente exemplificativo, uma vez que as combinações de refeições passam por adaptações conforme sazonalidade de frutas, verduras e legumes, e ainda são realizadas mensalmente, pela equipe técnica, variações nas combinações de prato principal, guarnição, saladas e demais itens, a fim de evitar monotonia e melhorar a aceitabilidade pela população. Sublinha-se que toda e qualquer variação de cardápio deve estar de acordo com as especificações técnicas de produção pré-estabelecidas neste ETP.

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

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

			refogadas com cebola, orégano e molho de tomate)				
Salada	Repolho verde, repolho roxo e cenoura	Chicória e tomate	Cenoura e beterraba	Alface crespa e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Acelga e beterraba	Alface, tomate e pepino
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Doce de banana	Melancia	Banana Prata	Laranja	Maçã	Doce de abóbora
Bebida	Suco de uva	Suco de manga	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de melancia	Suco de manga
	Segunda-Feira (8)	Terça-feira (9)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)	Sábado (13)	Domingo (14)
Prato proteico	Carne chinesa (carne bovina, brócolis, pimentão, repolho e molho shoyo)	Strogonoff de frango	Peixe assado (filé) com molho de ervas	Carne bovina ao molho escuro	Feijoada	Frango assado (coxa e sobrecoxa)	Carne suína ao molho vinagrete
			Opção: Carne moída com milho		Opção: torta de frango		
Guarnição	-	Batata doce sauté	Abobrinha refogada	Macarrão ao molho vermelho	Farofa de couve	Quibebe de abóbora	Mandioca cozida
Salada	Tabule (trigo para quibe, alface, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Alface e tomate	Repolho e cenoura	Acelga e pepino	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Chicória e tomate	Cenoura e beterraba
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Banana	Pudim	Melancia	Arroz doce	Laranja	Goiaba	Mamão
Bebida	Suco de uva	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de manga	Suco de abacaxi	Suco de tamarindo	Suco de melancia
	Segunda-Feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)	Sábado (20)	Domingo (21)
Prato proteico	Silveirinha de carne moída	Carne suína assada (costela) com molho barbecue	Iscas de fígado acebolada	Frango à moda caipira (coxa e sobrecoxa) (cebola, tomate e quiabo)	Feijoada	Carne bovina em cubos	Frango xadrez (pimentão, cebola, cenoura, repolho e shoyo)
		Opção: Torta de carne moída	Opção: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)		Opção: Quibe de forno		
Guarnição	Inhame cozido com açafrão	Seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)	Purê de batata	Angu de fubá	Farofa de couve	Chuchu com vagem	-
Salada	Acelga e beterraba	Chicória e tomate	Cenoura, beterraba e tomate	Salada de feijão fradinho (feijão fradinho, tomate, cebola e pimentão)	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Repolho roxo, repolho verde e tomate	Alface e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Banana	Doce de abóbora	Melancia	Laranja	Arroz doce	Melão
Bebida	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de uva	Suco de tamarindo	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de melancia
	Segunda-Feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)	Sábado (27)	Domingo (28)
Prato proteico	Frango assado ao molho vermelho (coxa e sobrecoxa)	Dobradinha	Costela bovina ao molho	Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão	Feijoada	Cozidão de carne bovina (carne bovina, batata, cenoura e abóbora)	Iscas de frango grelhado com cebola
		Opção: omelete		Opção: Carne moída com milho	Opção: Torta de carne		
Guarnição	Abóbora com quiabo	Farofa crocante	Mandioca cozida	Brócolis refogado com cebola e cenoura	Farofa de couve	-	Purê de batata
Salada	Alface, repolho e tomate	Acelga e beterraba	Cenoura e chicória	Alface e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Tabule (trigo para quibe, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Repolho roxo e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Goiaba	Banana	Melancia	Doce de banana	Laranja	Abacaxi	Mamão
Bebida	Suco de uva	Suco de melancia	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de manga
	Segunda-Feira (29)	Terça-feira (30)					

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

Jantar							
	Segunda-Feira (1)	Terça-feira (2)	Quarta-feira (3)	Quinta-feira (4)	Sexta-feira (5)	Sábado (6)	Domingo (7)
Prato	Arroz Carreteiro	Sopa de frango, macarrão e legumes	Baião de três	Arroz colorido com carne suína	Pão com frango ao sugo	Escondidinho de carne moída	Canja de galinha
	Segunda-Feira (8)	Terça-feira (9)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)	Sábado (13)	Domingo (14)
Prato	Caldo de frango, milho e batata	Arroz cremoso de carne suína	Macarrão oriental com frango e legumes	Galinhada	Sopa de carne, macarrão e legumes	Baião de três	Escondidinho de frango
	Segunda-Feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)	Sábado (20)	Domingo (21)
Prato	Galinhada	Arroz colorido com frango	Lasanha à bolonhesa	Arroz Carreteiro	Caldo verde com carne e batata	Macarrão oriental com carne suína e legumes	Caldo de mandioca com carne bovina
	Segunda-Feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)	Sábado (27)	Domingo (28)
Prato	Caldo de feijão, macarrão e carne	Galinhada	Escondidinho de carne suína	Lasanha de frango ao sugo	Baião de três	Caldo de mandioca com carne suína	Arroz cremoso de carne bovina
	Segunda-Feira (29)	Terça-feira (30)					
Prato	Sopa de frango com macarrão e legumes	Macarrão à bolonhesa					

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

Para se calcular o quantitativo de cada ingrediente necessário para as preparações, deve-se utilizar os respectivos fatores de correção e cocção destes ingredientes. Para as FTPs considerou-se as seguintes referências de cálculo de fator de cocção e correção:

- ORNELLAS LH. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8a ed. São Paulo: Editora Atheneu; 2007.
- SILVA, PATRÍCIA CHAVES E. et al. Análise do Fator de Cocção de Alimentos. In: VII CONNEPI-Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação. 2012.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3a ed. Ampl. e atual. Barueri, SP: Manole; 2014.
- BARROS, R. M.; GARCIA, P. P. C.; ALMEIDA, S. G. Análise e Elaboração dos Fatores de Correção e Cocção de Alimentos. Anuário da produção de iniciação científica discente, Brasília, v. 13, n. 16, p. 103-113, 2010.
- PEREIRA, L. T. DESENVOLVIMENTO DE UM CATÁLOGO DE FATOR DE COCÇÃO DE ALIMENTOS COMUMENTE CONSUMIDOS NA REGIÃO DO CURIMATAÚ PRAIBANO. Cuité/PB, p.57, 2017.

Para os alimentos nos quais as referências supracitadas não previam os fatores de cocção e/ou correção, foram adotados os fatores utilizados nos Restaurantes Comunitários em funcionamento. A tabela resumo contendo os fatores aplicados nas receitas encontra-se abaixo:

Frutas		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Banana	-	1,0
Laranja	-	1,0
Melancia	-	1,0
Maçã	-	1,0
Mamão	-	1,47
Melão	-	1,0
Pêra	-	1,0
Goiaba	-	1,0
Abacaxi	-	1,89
Manga	-	1,55
Verduras e hortaliças		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Acelga	-	1,54

Abóbora	1,06	1,15
Abobrinha	1,06	1,33
Alho	-	1,08
Batata doce	0,99	1,13
Batata inglesa	1	1,06
Beterraba	0,94	1,61
Brócolis	1,08	2,12
Cenoura	0,9	1,17
Couve flor cozida	1,08	2,22
Couve manteiga	0,9	1,50
Chuchu	0,96	1,47
Macaxeira	1,09	1,39
Maxixe	0,93	1,03
Repolho refogado	0,80	1,35
Repolho cozido	0,97	1,35
Tomate	-	1,25
Quiabo	1,07	1,22
Cebola	-	1,20
Pimentão	-	1,26
Salsa	-	1,10
Cebolinha	-	1,11
Vagem	1,02	1,26
Alface crespa	-	1,21
Chicória	-	1,12
Berinjela	0,9	1,04
Inhame	1,02	1,40
Pepino	-	1,17
Limão (suco)	-	2,26
Cereais		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Arroz branco polido	2,5	-
Trigo partido	2,5	-
Macarrão espaguete	2,48*	-
Leguminosas		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Feijão carioca	sem caldo: 2,0; com caldo: 3,0	1,05
Feijão preto	sem caldo: 2,0; com caldo: 3,0	1,05
Feijão de corda	2	1,05
Feijão branco	2,16	1,08
Feijão fradinho	2	1,05
Grão de bico	1,92*	1,01
Carne bovina		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Acém	0,7	1,11
Coxão mole	0,6	1,10
Costela	0,6	1,08
Carne moída refogada	0,7	1,0
Carne ensopada	0,7	-
Bucho	0,83	1,10
Carne suína		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Paleta	0,7	1,10
Pernil	0,7	1,10
Coxão Mole	1,04	1,10
Linguiça calabresa/tipo calabresa	1,22	1,0
Ré	0,91	1,0
Costelinha	0,9	1,0
Orelha	1,2	1,0
Frango		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Peito desossado	0,76	1,0
Filé de sassami	0,8 (ensopado); 0,67 (grelhado)	1,0
Coxa e sobrecoxa	0,71*	1,0
Frango ensopado	0,8	-
Peixe		

Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Postas de Marapá	0,6	1,0
Filé de Tilápia	0,6	1,0
Vísceras		
Nome	Fator cocção (FCY)	Fator correção (FC)
Fígado	0,7	1,10
Bucho	0,83	1,1

Para melhor entendimento, encontra-se a seguir o modelo de FTP utilizado para uma das preparações:

Preparação: Arroz branco				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,200	0,166	1,2
Sal Refinado	kg	0,100	0,100	1
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1
Modo de preparo:				
<ul style="list-style-type: none"> Catar o arroz, lavar e escorrer bem. Refogar no óleo a cebola picada, o alho e o sal, juntar o arroz. Acrescentar água suficiente para o cozimento em fogo brando. 				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 56,5g (81,4%)	Proteínas por porção (g/%): 5,1g (7,4%)	Lípidos por porção (g/%): 3,5g (11,2%)	VET por porção (kcal): 278 kcal	

Por conseguinte, a título exemplificativo, encontra-se abaixo o passo a passo do cálculo do arroz:

1º) Considerar a gramatura do alimento pronto = 200g

2º) Aplicar a fórmula do fator de cocção(FCY):

$$FCY = \text{peso do alimento pronto} / \text{peso do alimento limpo ou cru}$$

$$2,5 = 200 / \text{peso do alimento cru}$$

$$\text{Peso do alimento cru} = 80 \text{ gramas(g)}$$

3º) Aplicar a fórmula do fator de correção (FC) para se obter a quantidade de matéria prima bruta a ser adquirida pelo estabelecimento:

$$FC = \text{peso bruto do alimento} / \text{peso do alimento limpo ou cru}$$

$$1 = \text{peso bruto do alimento} / 80g$$

$$\text{Peso bruto do alimento} = 80g$$

4º) Calcular a a quantidade de matéria prima bruta a ser adquirida para 100 porções:

$$80g \times 100 \text{ porções} = 8000g \text{ ou } 8kg$$

Abaixo encontram-se todas as fichas técnicas produzidas a partir do cardápio exemplificativo elaborado para fins de mensuração do custo com matérias primas da presente contratação, a saber:

Café da manhã:

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

fubá à mistura líquida, até que a massa esteja completamente incorporada. Por último, adicione o fermento em pó e misture suavemente até que esteja bem distribuído na massa. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 35-45 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos. Em seguida, desenforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.

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

Preparação: Café da manhã – Bolo de laranja				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Farinha de trigo especial	kg	4,000	4,000	1
Açúcar cristal	kg	3,000	3,000	1
Ovos	unid	30	30	1,12
Leite pasteurizado	l	2,500	2,500	1
Fermento em pó	kg	0,200	0,200	1
Manteiga com sal	kg	1,500	1,500	1
Laranja pera (suco)	kg	3,000	1,327	2,26

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo. Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento em pó. Reserve. Em outro recipiente, bata a manteiga com o açúcar cristal até obter uma mistura cremosa e clara. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Gradualmente, adicione a mistura de farinha e o leite à mistura de ovos e manteiga, alternando entre os ingredientes secos e o leite, começando e terminando com os ingredientes secos. Misture bem até que a massa esteja homogênea. Adicione o suco de laranja à massa e misture até que esteja bem incorporado. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 35-45 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos. Em seguida, desenforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 61,1 g / 62%	Proteínas por porção (g/%): 6,12 g / 6%	Lípidos por porção (g/%): 14,24 g / 32 %	VET por porção (kcal): 397 kcal

Preparação: Café da manhã – Bolo simples				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Farinha de trigo especial	kg	3,200	3,200	1
Açúcar cristal	kg	1,500	1,500	1
Ovos	unid	25	25	1,12
Leite pasteurizado	l	2,000	2,000	1
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1
Manteiga com sal	kg	0,650	0,650	1

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo. Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento em pó. Reserve. Em outro recipiente, bata a manteiga com o açúcar cristal até obter uma mistura cremosa e clara. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Gradualmente, adicione a mistura de farinha à mistura de ovos e manteiga, alternando com o leite, começando e terminando com os ingredientes secos. Misture bem até que a massa esteja homogênea. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos. Em seguida, desenforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 41,74 g / 65,3%	Proteínas por porção (g/%): 4,84 g / 7,7%	Lípidos por porção (g/%): 7,49 g / 27%	VET por porção (kcal): 250, 3 kcal

Preparação: Café da manhã – Café com leite				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Café moído	kg	0,800	0,800	1
Leite pasteurizado	kg	20,000	20,000	1
Açúcar cristal	kg	0,500	0,500	1

Modo de preparo: Preparo do café coado: Ferva a água. A água deve estar quente, mas não fervendo, para evitar queimar o café. A temperatura ideal é entre 90°C e 96°C. Coloque o café moído em um filtro para café coado. Despeje a água quente sobre o café moído, começando pelo centro e movendo-se em círculos em direção às bordas do filtro. Certifique-se de umedecer todo o café uniformemente. Quando a goteira diminuir e o café parar de escorrer, o café coado estará pronto. Preparo do leite: ferva o leite pasteurizado e coloque em recipientes térmicos de armazenamento, a exemplo de garrafas térmicas exclusivas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 300ml
Carboidratos por porção (g/%): 58,3 g / 50,9%	Proteínas por porção (g/%): 14,25 g / 12,7%	Lípidos por porção (g/%): 18,2 g / 36,5%	VET por porção (kcal): 150,13 kcal

Preparação: Café da manhã – Cuscuz com manteiga e ovo*				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Flocão de milho	kg	4,000	4,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Ovos	Unid	100	100	1,12
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1

Modo de preparo: Misture o flocão com o sal. Regue com água aos poucos e deixe hidratar por 10 minutos. Coloque na cuscuzeira sem compactar e deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 10 minutos. Após, baixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Sirva com ovos e manteiga.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 135g
------------------------------------	--	--	--------------------------

Carboidratos por porção (g/%): 19,6 g / 34,2%	Proteínas por porção (g/%): 10,0 g / 17,5%	Lipídeos por porção (g/%): 12,3 g / 48,3%	VET por porção (kcal): 229,09 kcal
--	---	--	---------------------------------------

*FTP revisada

Preparação: Café da manhã – Cuscuz com manteiga e queijo ¹				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Flocão de milho	kg	4,000	4,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo muçarela ²	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Misture o flocão com o sal. Regue com água aos poucos e deixe hidratar por 10 minutos. Coloque na cuscuzeira sem compactar, intercalando com o queijo. Deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 10 minutos. Após, baixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Sirva com queijo e manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 110g	
Carboidratos por porção (g/%): 14,2 g / 23,6%	Proteínas por porção (g/%): 10 g / 17,2%	Lipídeos por porção (g/%): 15,3 g / 59%	VET por porção (kcal): 179,44 Kcal	

¹ FTP revisada; ² Também há previsão dessa preparação com o queijo minas (dias 01, 14, 21 e 23).

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e ovo*				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pão francês 50g	kg	5,000	5,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Ovos	Unid	100	100	1,12
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Comece preparando os ovos: Em uma tigela, quebre os ovos e bata-os com um garfo ou um fouet até que as gemas e as claras estejam bem misturadas. Tempere com sal. Despeje os ovos batidos na frigideira quente com manteiga. Mexa os ovos suavemente com uma espátula, cozinhando até que estejam completamente cozidos, mas ainda úmidos. Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque os ovos cozidos dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 105g	
Carboidratos por porção (g/%): 27,0 g / 39,0%	Proteínas por porção (g/%): 11,4 g / 16,5%	Lipídeos por porção (g/%): 13,7g / 44,5%	VET por porção (kcal): 276,29 kcal	

*FTP revisada

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e queijo*				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pão francês 50g	kg	5,000	5,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo muçarela	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque as fatias de queijo dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva com manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 26,5 g / 42,1%	Proteínas por porção (g/%): 10,4g / 16,6%	Lipídeos por porção (g/%): 11,6 g / 41,3 %	VET por porção (kcal): 251,72 kcal	

*FTP revisada

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e presunto*				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pão francês 50g	kg	5,000	5,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Presunto	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque as fatias de presunto dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva com manteiga.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 26,9g / 50,9%	Proteínas por porção (g/%): 8,6 g / 16,3%	Lipídeos por porção (g/%): 7,7 g / 32,8%	VET por porção (kcal): 211,3 kcal	

*FTP revisada

Preparação: Café da manhã – Frutas fatiadas com casca – melão ou melancia				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Melão	kg	15,000	15,000	1 - Servida com casca
Melancia	kg	15,000	15,000	1- Servida com casca
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): Melão - 5,7g/86,3% Melancia - 6,5g/87,2%	Proteínas por porção (g/%): Melão - 0,6 g/10% Melancia - 0,7g/9,7%	Lipídeos por porção (g/%): Melão - 0,1g/3,8% Melancia - 0,1g / 3,1%	VET por porção (kcal): Melão - 24 kcal Melancia - 29 kcal	

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

Almoço

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

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

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

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

Preparação: Salada: Alface e tomate				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Alface lisa/crespa	kg	3,630	3	1,21
Tomate	kg	8,750	7	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Misturar bem o alface e o tomate picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 3,21 g / 60,8%	Proteínas por porção (g/%): 1,1 g / 29,5%	Lípidos por porção (g/%): 0,15 g / 9,8%	VET por porção (kcal): 14,3 kcal	

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

Tomate	kg	4,370	3,5	1,25
Pepino	kg	4,970	4,25	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Cortar o pepino em fatias bem finas. Misturar bem o tomate, o alface e o pepino picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 2,82 g / 59,2%	Proteínas por porção (g/%): 0,99 g / 31,3%	Lipídeos por porção (g/%): 0,13 g / 9,6%	VET por porção (kcal): 12,6 kcal	

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

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

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

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

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

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

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

Preparação: Salada: Repolho verde, repolho roxo e tomate				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Repolho verde	Kg	4,050	3,000	1,35
Repolho roxo	Kg	4,050	3,000	1,35
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar o repolho bem fininho. Misturar bem o tomate e o repolho verde e roxo ralados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,62g / 69,1%	Proteínas por porção (g/%): 1,22 g / 23,6%	Lípidos por porção (g/%): 0,17 g / 7,3%	VET por porção (kcal): 20,6 kcal	

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

Preparação: Salada: Tabule				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Tomate	kg	3,750	3,000	1,25
Pepino	kg	3,510	3,000	1,17
Cebolinha	kg	0,100	0,090	1,11
Limão	kg	0,500	0,221	2,26
Sal refinado	kg	0,050	0,050	1
Hortelã fresca	kg	0,100	0,100	1
Trigo para quibe	kg	1,200	1,200	1
Modo de preparo: Comece preparando o trigo para quibe. Deixe-o de molho por cerca de 20-30 minutos, ou até que ele tenha absorvido toda a água e esteja macio. Após o tempo de molho, escorra o trigo em uma peneira e pressione-o levemente para remover o excesso de água. Pique a cebola, os tomates, o pepino, a cebolinha verde e as folhas de hortelã. Reserve. Adicione a cebola picada ao trigo e misture bem. Acrescente os tomates, o pepino, a cebolinha verde e a hortelã picada à tigela com o trigo. Separadamente, prepare o molho, misturando o suco dos limões com o sal refinado. Despeje o molho sobre os ingredientes e misture bem. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 12,2 g / 79,2%	Proteínas por porção (g/%): 2,24 g / 16,4%	Lípidos por porção (g/%): 0,27 g / 4,4%	VET por porção (kcal): 54,73 kcal	

Preparação: Salada: Vinagrete (tomate, pimentão, cebola, azeite e vinagre)				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Cebola	kg	9,000	7,500	1,2
Tomate	kg	5,600	4,480	1,25
Pimentão verde	kg	3,150	2,500	1,26
Salsa	kg	0,050	0,045	1,1

Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Vinagre	l	0,200	0,200	1
Azeite	l	0,100	0,100	1
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Misturar bem o tomate, a cebola e o pimentão verde e após adicione a salsa picada e a cebolinha verde picada. Prepare o molho misturando o vinagre com o azeite de oliva. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 10 g / 63,3%	Proteínas por porção (g/%): 2 g / 15,5%	Lipídeos por porção (g/%): 1,25 g / 21,2%	VET por porção (kcal): 52,85 kcal	

Preparação: Arroz branco				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,200	0,166	1,2
Sal Refinado	kg	0,100	0,100	1
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1
Modo de preparo:				
<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar o arroz, lavar e escorrer bem. • Refogar no óleo a cebola picada, o alho e o sal, juntar o arroz. • Acrescentar água suficiente para o cozimento em fogo brando. 				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 56,5g (81,4%)	Proteínas por porção (g/%): 5,1g (7,4%)	Lipídeos por porção (g/%): 3,5g (11,2%)	VET por porção (kcal): 278 kcal	

Preparação: Feijão preto ou carioca				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Feijão Preto/ carioca	kg	5,250	5,000	1,05
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,200	0,166	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Óleo de soja	L	0,150	0,150	1
Modo de preparo:				
<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar e lavar bem o feijão. • Deixar de molho de um dia para o outro. • Colocar para cozinhar. • Refogar no óleo a cebola picada, o alho e o sal, juntar o feijão. 				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): 20,8g (62,5%)	Proteínas por porção (g/%): 7,3g (21,8%)	Lipídeos por porção (g/%): 2,3g (15,7%)	VET por porção (kcal): 133 kcal	

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

Preparação: Guarnição - abobrinha refogada				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Abobrinha	kg	12,540	9,428	1,33
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a abobrinha picada e deixe refogar até ficar macio. Finalizar com salsa e cebolinha.				

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 4,8 g / 55%	Proteínas por porção (g/%): 1,3 g / 15%	Lipídeos por porção (g/%): 1,14 g / 30%	VET por porção (kcal): 35 kcal

Preparação: Guarnição - angú de fubá de milho

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Fubá de milho	kg	5,000	5,000	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Em uma panela, refogue o alho picado no óleo de soja em fogo médio. Em seguida adicione a água e o sal e deixe ferver. Enquanto isso, dissolva o fubá em água e após, despeje, aos poucos, o fubá dissolvido na água que está fervendo. Abaixar o fogo e mexa até engrossar. Finalizar com salsa e cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 38,74 g / 71,4%	Proteínas por porção (g/%): 4,14g / 7,9 %	Lipídeos por porção (g/%): 4,8 g / 20,7%	VET por porção (kcal): 209,41 kcal

Preparação: Guarnição - batata doce sauté

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Batata doce	kg	11,410	10,097	1,13
Orégano	kg	0,030	0,030	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00

Modo de preparo: Descascar e cortar a batata doce em rodela. Cozinhar a batata doce em água, escorrer e reservar. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio-alto. Junte as batatas, sal e orégano, e mexa bem até as batatas dourarem por todos os lados. Finalizar com salsa e cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 29,2 g / 82,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,86 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 1,74 g / 11,8%	VET por porção (kcal): 132,68 kcal

Preparação: Guarnição - batata inglesa sauté

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Batata inglesa	kg	10,600	10,000	1,06
Orégano	kg	0,050	0,050	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Descascar e cortar a batata inglesa em rodela. Cozinhar a batata inglesa em água, escorrer e reservar. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio-alto. Junte as batatas, sal e orégano, e mexa bem até as batatas dourarem por todos os lados. Finalizar com salsa e cebolinha.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 17,2g / 68,8%	Proteínas por porção (g/%): 2,2g / 9,2%	Lipídeos por porção (g/%): 2,3g / 22%	VET por porção (kcal): 94,18 kcal

Preparação: Guarnição - brócolis refogado com cebola e cenoura

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Brócolis	kg	6,870	3,240	2,12
Cebola	kg	1,800	1,500	1,20
Cenoura	kg	6,500	5,555	1,17
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 7,05g / 59%	Proteínas por porção (g/%): 2,22g / 19%	Lipídeos por porção (g/%): 1,2g / 22%	VET por porção (kcal): 48 kcal

Preparação: Guarnição - cenoura com couve flor

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Cenoura	kg	7,800	6,666	1,17
Couve flor	kg	8,220	3,702	2,22

Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Cozinhe a couve-flor em água com sal até que fique macio. Escorra e reserve. Cozinhe a cenoura, pique e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a couve-flor e a cenoura e refogue.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 7,4g / 63%	Proteínas por porção (g/%): 1,7g / 15%	Lipídeos por porção (g/%): 1,2g / 26%	VET por porção (kcal): 47 kcal	

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

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

Preparação: Guarnição - farofa crocante				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Farinha de mandioca crua	kg	3,000	3,000	1,00
Cenoura	kg	1,950	1,666	1,17
Cebola	kg	0,300	0,250	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Batata palha	kg	1,000	1,000	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, refogue o alho e a cebola picados na manteiga até que fiquem dourados. Acrescente o sal e a cenoura ralada e refogue. Em seguida adicione a farinha de mandioca e a batata palha e misture bem. Sirva conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 29,7g / 68,1%	Proteínas por porção (g/%): 0,97g / 2,3%	Lipídeos por porção (g/%): 5,48g / 29,6%	VET por porção (kcal): 166,8 kcal	

Preparação: Guarnição - farofa de couve				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Farinha de mandioca crua	kg	3,500	3,500	1,00
Couve manteiga	kg	3,550	3,034	1,17
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a manteiga, o sal e a couve picada e refogue. Em seguida adicione a farinha de mandioca e misture bem. Sirva conforme cardápio.				

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 34,27g / 71,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,73g / 3,8%	Lipídeos por porção (g/%): 5g / 24,8%	VET por porção (kcal): 181,61 kcal

Preparação: Guarnição - inhame cozido com açafrão

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Inhame	kg	13,720	9,800	1,40
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Açafrão	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o inhame, o sal e o açafrão e mexa bem, até secar a baba do inhame. Acrescente a água, tampe a panela e deixe cozinhar, até que o inhame fique macio.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 20,5g / 67,5%	Proteínas por porção (g/%): 2,4g / 8,1%	Lipídeos por porção (g/%): 3,14g / 24,4%	VET por porção (kcal): 116 kcal

Preparação: Guarnição - jardineira de legumes (Chuchu, cenoura e batata)

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Cenoura	kg	4,550	3,888	1,17
Batata	kg	3,710	3,500	1,06
Chuchu	kg	4,590	3,122	1,47
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00

Modo de preparo: Cozinhe os legumes cortados em pedaços pequenos com sal e água até ficarem macios. Escorra e reserve. Em uma panela aqueça a manteiga, acrescente os legumes e misture bem. Servir conforme cardápio.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 9,3g / 64%	Proteínas por porção (g/%): 1,3 g / 9,2%	Lipídeos por porção (g/%): 1,7g /26,7%	VET por porção (kcal): 58 kcal

Preparação: Guarnição - macarrão ao alho e óleo

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Macarrão sêmola espaguete	kg	4,000	4,000	1,00
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,500	0,500	1,00

Modo de preparo: Ferva água com um pouco de sal e óleo; Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinhar por alguns minutos; Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o alho picado, e refogue até que fique dourado. Adicione o sal e o macarrão cozido e misture bem. Servir conforme o cardápio.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100 g
Carboidratos por porção (g/%): 29,27g / 62,7%	Proteínas por porção (g/%): 5,5 g / 11,8%	Lipídeos por porção (g/%): 5,28g / 25,5%	VET por porção (kcal): 186,4 kcal

Preparação: Guarnição - macarrão ao molho vermelho

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Macarrão sêmola espaguete	kg	3,500	3,500	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,00
Tomate	kg	1,250	1,000	1,25
Manjeriçõ fresco	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0300	0,300	1,00

Modo de preparo: Ferva água com um pouco de sal e óleo; Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinhar por alguns minutos; Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente sal, tomate picado, extrato de tomate e o macarrão cozido e misture bem. Finalize com manjeriçõ fresco.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 26,92 g / 68,2%	Proteínas por porção (g/%): 5,1g / 13,1%	Lipídeos por porção (g/%): 3,27g / 18,8%	VET por porção (kcal): 156,7 kcal

Preparação: Guarnição - mandioca cozida

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Mandioca descascada	kg	9,500	9,500	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Coloque a mandioca em pedaços na panela de pressão e cubra com água. Acrescente sal, tampe a panela e cozinhe até ficar macia. Escorra a mandioca e finalize com salsa e cebolinha.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100 g
Carboidratos por porção (g/%): 28,36 g / 96%	Proteínas por porção (g/%): 0,63g / 2,2%	Lípídeos por porção (g/%): 0,23g / 1,8%	VET por porção (kcal): 114,3 kcal

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

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

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

Preparação: Guarnição - Ratatouille				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Berinjela	kg	4,040	3,884	1,04
Cebola	kg	1,200	1,000	1,20
Abobrinha	kg	4,390	3,300	1,33
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Corte a berinjela, a abobrinha e os tomates em rodela finas. Descasque a cebola e corte-a em rodela finas. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o alho picado e deixe dourar levemente. Na mesma frigideira, adicione as rodela de cebola e refogue por alguns minutos até que fiquem macias. Em seguida, adicione as rodela de berinjela e abobrinha. Adicione o sal e refogue até que os vegetais fiquem macios. Por fim, adicione as rodela de tomate e continue cozinhando por mais alguns minutos, até que todos os vegetais estejam macios.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 4,85g / 56%	Proteínas por porção (g/%): 1,3g / 15%	Lípídeos por porção (g/%): 1,12g / 29%	VET por porção (kcal): 35 kcal	

Preparação: Guarnição - seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção

Brócolis	kg	7,850	3,702	2,12
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Milho verde	kg	2,000	2,000	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Cozinhe o brócolis em água com sal até que fique macio. Escorra e reserve. Cozinhe a cenoura, pique e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o brócolis e a cenoura e o milho verde e refogue.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 8,52g / 57%	Proteínas por porção (g/%): 2,64g / 18%	Lipídeos por porção (g/%): 1,64 g / 25%	VET por porção (kcal): 60 kcal	

Preparação: Carne bovina ao molho escuro				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém com osso	kg	28,540	25,711	1,11
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Molho inglês	L	1,000	1,000	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente o molho inglês e a água. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,46 g / 3%	Proteínas por porção (g/%): 25,1g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,3 g / 47%	VET por porção (kcal): 205,7 kcal	

Preparação: Carne bovina em cubos				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	19,000	17,117	1,11
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione o colorau e cozinhe por alguns minutos, adicionando um pouco de água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um pouco de caldo. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção (g/%): 25,1g / 51%	Lipídeos por porção (g/%): 10,3g / 48%	VET por porção (kcal): 201,5 kcal	

Preparação: Carne chinesa				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Coxão mole	kg	19,000	17,272	1,10
Cebola	kg	1,200	1,000	1,20
Brócolis	kg	9,800	4,622	2,12
Repolho roxo	kg	4,170	3,088	1,35
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Shoyu	L	0,500	0,500	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione todos os vegetais e o shoyu e cozinhe por mais alguns minutos, adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e os vegetais cozidos.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 220 g	
Carboidratos por porção (g/%): 5,2g / 7%	Proteínas por porção (g/%): 41,3g / 53%	Lipídeos por porção (g/%): 13,9g / 40%	VET por porção (kcal): 311 kcal	

Preparação: Carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso moído	kg	17,140	17,140	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção (g/%): 23,4g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,14g / 49%	VET por porção (kcal): 192,6 kcal	

Preparação: Carne moída com cheiro verde				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso moído	kg	17,140	17,140	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,100	0,090	1,10
Cebolinha	kg	0,100	0,090	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção (g/%): 23,4g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,14g / 49%	VET por porção (kcal): 192,6 kcal	

Preparação: Carne suína ao molho vinagrete				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Pernil suíno s/osso	kg	18,850	17,136	1,10
Pimentão verde	kg	0,630	0,500	1,26
Cebola	kg	1,700	1,416	1,20
Tomate	kg	1,870	1,496	1,25
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Vinagre branco	L	0,100	0,100	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos, tempere e reserve. Em um recipiente separado junte a cebola, tomate, pimentão, limão e vinagre e deixe marinar por alguns minutos. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne e refogue até que esteja totalmente cozida e dourada. Adicione os vegetais marinados e cozinhe por 30 minutos, adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2,4g / 3%	Proteínas por porção (g/%): 39,12g / 46%	Lipídeos por porção (g/%): 19,6g / 51%	VET por porção (kcal): 352 Kcal	

Preparação: Carne suína assada com molho barbecue				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Costelinha suína	kg	20,000	20,000	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Açúcar cristal	kg	1,200	1,200	1,00
Vinagre branco	L	2,000	2,000	1,00
Páprica defumada	kg	0,100	0,100	1,00
Extrato de tomate	kg	2,000	2,000	1,00
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,050	0,050	1,00
Shoyu	L	0,250	0,250	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em fatias, tempere e reserve. Em uma panela prepare o molho barbecue: coloque o açúcar e a água e leve ao fogo baixo para o açúcar derreter e caramelizar. Em seguida coloque o alho amassado e deixe cozinhar mais 1 a 2 minutos. Coloque o extrato de tomate, páprica, limão, vinagre, sal e shoyu. Mexa a mistura vez por outra para evitar que queime. Aumente o fogo e deixe engrossar. Em seguida, prepare a carne suína: em um recipiente, espalhe o molho barbecue por toda a carne. Espere alguns minutos para pegar sabor. Leve para assar em forno a 180º por 30 minutos.			
Rendimento em porções: 100 porções		Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 19,24 g / 11,6%	Proteínas por porção (g/%): 36,95 g / 24,5%	Lipídeos por porção (g/%): 42,8 g / 63,9%	VET por porção (kcal): 603,3 kcal

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

Preparação: Costela bovina ao molho*				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Costela bovina	kg	32,400	30,000	1,08
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,00
Tomate	kg	1,000	0,800	1,25
Cebola	kg	0,600	0,500	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Tempere a costela com alho, cebola e alho. Em uma panela larga aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho picados. Em seguida, refogue a carne até dourar. Adicione água, o extrato de tomate e o tomate e deixe cozinhar por mais tempo até que a carne fique cozida e macia.				
Rendimento em porções: 100 porções		Peso da porção (g): 180g (porção proteica)		
Carboidratos por porção (g/%): 8,25 g / 6,5%	Proteínas por porção (g/%): 35,54 g / 27,8%	Lipídeos por porção (g/%): 37,32 g / 65,7%	VET por porção (kcal): 511,04 kcal	

*FTP revisada

Preparação: Cubos de carne suína ao molho de abacaxi				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Pernil suíno s/osso	kg	18,850	17,136	1,10
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Alecrim desidratado	kg	0,050	0,050	1,0
Abacaxi	kg	3,000	1,587	1,89
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,0
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Shoyu	L	0,250	0,250	1,0
Açúcar	kg	0,200	0,200	1,0
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere com suco de limão, alecrim e sal. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione água aos poucos, conforme o líquido for secando e, em seguida, o shoyu. Deixe a carne cozinhar até ficar bem macia. Por último, acrescente o abacaxi picado e mexa delicadamente.				
Rendimento em porções: 100 porções		Peso da porção (g): 120g (porção proteica)		
Carboidratos por porção (g/%): 5,61 g / 7,5%	Proteínas por porção (g/%): 38,25 g / 38,3%	Lipídeos por porção (g/%): 24,1 g / 54,2%	VET por porção (kcal): 399,72 kcal	

Preparação: Cubos de Frango ao molho pizzaiolo				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção

Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Tomate	kg	1,300	1,040	1,25
Manjerição desidratado	Kg	0,010	0,010	1,0
Orégano	kg	0,050	0,050	1,0
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Extrato de tomate	Kg	0,500	0,500	1,0
Modo de preparo: Corte o peito de frango em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de filé e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione o tomate, manjerição e orégano e cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até o frango cozinhar e ficar macio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2 g / 3,6%	Proteínas por porção (g/%): 31,91 g / 67,6%	Lípídeos por porção (g/%): 6,1 g / 28,9%	VET por porção (kcal): 188, 94 kcal	

Preparação: Dobradinha				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Linguiça calabresa/tipo calabresa	kg	3,370	3,370	1,0
Bucho bovino	Kg	17,890	16,263	1,1
Cenoura	Kg	3,510	3,000	1,17
Feijão Branco	kg	3,370	3,12	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1,0
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Modo de preparo: Preparo do feijão: Deixe o feijão de molho, de véspera. Cozinhe o feijão na água com 1 cabeça de alho inteira sem descascar, até amolecer, sem desmanchar (cerca de 20 minutos) e reserve. Preparo da carne: Retire toda a gordura do bucho e corte em tiras. Coloque dentro de um recipiente e lave várias vezes em água corrente. Em seguida, escale o bucho em água quente pelo menos 3 vezes. Em uma panela de pressão, coloque o bucho, a cebola e a cenoura para cozinhar até o bucho ficar macio. Em outra panela, coloque água para ferver e cozinhe a linguiça calabresa/tipo calabresa por alguns minutos, desprezando a água do cozimento depois. Por fim, escorra o bucho e a cenoura, junte o feijão e a linguiça e aqueça tudo junto, mexendo delicadamente para não desmanchar os feijões.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 270g	
Carboidratos por porção (g/%): 23,28 g / 21,3%	Proteínas por porção (g/%): 46,58 g / 40,9%	Lípídeos por porção (g/%): 19,13 g / 37,8%	VET por porção (kcal): 455,48 kcal	

Preparação: Feijoada				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Feijão	kg	2,830	2,695	1,05
Paleta suína	kg	14,850	13,500	1,1
Linguiça calabresa/tipo calabresa	Kg	2,210	2,210	1,0
Pé de porco	Kg	2,960	2,960	1,0
Costelinha suína	Kg	3,000	3,000	1,0
Orelha suína salgada	kg	1,125	1,125	1,0
Louro	kg	0,030	0,030	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,0
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Modo de preparo: Preparo do feijão: Deixe o feijão de molho por 12 horas. Em seguida, coloque o feijão para cozinhar em bastante água com as folhas de louro. Preparo das carnes: Lave bem as carnes salgadas, corte em pedaços e deixe de molho em água por 12 horas, trocando a água pelo menos duas vezes. Em uma panela à parte, cozinhe por ½ hora as carnes salgadas, escorra a água e reserve. Preparo da feijoada: Quando o feijão estiver começando a amolecer, coloque as carnes, a linguiça e deixe ferver em fogo brando até estar tudo bem cozido (leva algum tempo: de 2 a 3 horas). Em uma panela à parte, esquite o óleo e refogue a cebola e o alho picado. Coloque uma concha do feijão, amasse bem e deixe ferver e despeje na feijoada. Deixe ferver por mais 30 minutos.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 270g	
Carboidratos por porção (g/%): 25,15 g / 13,8%	Proteínas por porção (g/%): 47,84 g / 29,8%	Lípídeos por porção (g/%): 40,3 g / 56,4%	VET por porção (kcal): 644,08 kcal	

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

Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Tomate	kg	0,600	0,480	1,25
Quiabo	kg	1,000	0,819	1,22
Modo de preparo: Tempere as coxas e sobrecoxas. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os pedaços de frango e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione água até cobrir todos os pedaços e cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até o frango ficar cozido e formar um caldo. Enquanto isso, prepare o quiabo à parte: pique no tamanho de 3 a 4 cm e cozinhe em panela separada com uma pitada de sal. Após o cozimento, escorra a água e adicione-o à panela do frango. Junte o tomate e deixe cozinhar por mais alguns minutos, mexendo com cuidado para não desmanchar o quiabo. Retire do fogo e salpique a salsa e a cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,78 g / 1,1%	Proteínas por porção (g/%): 44,78 g / 46,9%	Lípídeos por porção (g/%): 22 g / 52%	VET por porção (kcal): 384,24 kcal	

Preparação: Frango assado				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Colorau	kg	0,050	0,050	1,0
Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em um recipiente, prepare uma mistura para temperar os pedaços de frango, colocando um pouco de água, a cebola picadinha, o alho amassado, o sal e o colorau. Em um recipiente, regue o frango com a mistura dos temperos, deixando um pouco de caldo no fundo do recipiente. Deixe marinar por alguns minutos, preferencialmente, dentro da geladeira. Regue uma assadeira com um fio de óleo, coloque os pedaços de frango e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos. De vez em quando, regue o frango com o caldo da assadeira e vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando. Assim que o frango dourar, desligue o fogo, tendo o cuidado para deixar sobrar um pouco do caldo. Por último, sirva o frango com o caldo por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,4 g / 0,9%	Proteínas por porção (g/%): 44,6 g / 46,9%	Lípídeos por porção (g/%): 22 g / 52,2%	VET por porção (kcal): 382 kcal	

Preparação: Frango assado ao molho de açafrão				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Açafrão	kg	0,050	0,050	1,0
Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em um recipiente, prepare uma mistura para temperar os pedaços de frango, colocando um pouco de água, a cebola picadinha, o alho amassado, o sal e o açafrão. Em um recipiente, regue o frango com a mistura dos temperos, deixando um pouco de caldo no fundo do recipiente. Deixe marinar por alguns minutos, preferencialmente, na geladeira. Regue uma assadeira com um fio de óleo, coloque os pedaços de frango e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos. De vez em quando, regue o frango com o caldo da assadeira e vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando. Assim que o frango dourar, desligue o fogo, tendo o cuidado para deixar sobrar um pouco do caldo. Por último, sirva o frango com o caldo por cima e salpique salsa e cebolinha picados por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,06 g / 0,6%	Proteínas por porção (g/%): 44,59 g / 47,1%	Lípídeos por porção (g/%): 22,02 g / 52,3%	VET por porção (kcal): 381 kcal	

Preparação: Frango assado ao molho vermelho				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,0
Tomate	Kg	1,500	1,200	1,25
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1,0
Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em um recipiente, prepare uma mistura para temperar os pedaços de frango, colocando um pouco de água, a cebola picadinha, o alho amassado, o sal e o colorau. Em um recipiente, regue o frango com a mistura dos temperos, deixando um pouco de caldo no fundo do recipiente. Deixe marinar por alguns minutos, preferencialmente, na geladeira. Em seguida, adicione os tomates e o extrato de tomate e misture tudo. Regue uma assadeira com um fio de óleo, coloque os pedaços de frango e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos. De vez em quando, regue o frango com o caldo da assadeira e vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando. Assim que dourar, desligue o fogo, tendo o cuidado para deixar sobrar um pouco do caldo. Por último, sirva o frango com o caldo por cima e salpique cebolinha picada por cima.				

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preparação: Moqueca de peixe (postas)				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Mapará em postas	kg	23,300	23,300	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Sal refinado	Kg	0,230	0,230	1,0
Tomate	Kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão	Kg	2,000	1,587	1,26
Leite de coco	l	1,000	1,000	1,0

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

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

Preparação: Escondidinho de carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção

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

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

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

Preparação: Carne moída com milho

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

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

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

Preparação: Silveirinha de carne moída

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

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

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

Preparação: Omelete de forno

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Ovos	und	240,00	240,00	1,0
Óleo de soja	L	0,150	0,150	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Coloque os ovos em uma tigela e bata bastante com a ajuda de um garfo ou batedor. Tempere com sal. Adicione a cebola, a salsa e a cebolinha. Em uma forma untada, coloque a omelete e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por 30 minutos;

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 3 g / 5,5%	Proteínas por porção (g/%): 28,16 g / 54,1%	Lipídeos por porção (g/%): 9,36 g / 40,5%	VET por porção (kcal): 208,32 kcal	

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

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

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

Preparação: Torta de carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1,0
Manteiga	kg	2,000	2,000	1,0
Farinha	kg	4,000	4,000	1,0
Ovos	und	16	16	1,0
Modo de preparo: Preparo do recheio: tempere a carne moída. Em uma panela, refogue a cebola picada e depois o alho. Adicione a carne moída e refogue até ficar dourada. Reserve. Preparo da massa: Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, óleo, farinha, sal e o fermento. Despeje metade da massa em forma untada e enfarinhada. Coloque o recheio de carne moída. Por cima, adicione o restante da massa. Leve ao forno para assar em fogo brando até dourar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lípídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	

34 g / 26,1%	35,16 g / 27%	27,1 g / 46,9%	520,38 kcal
--------------	---------------	----------------	-------------

Preparação: Torta de frango

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

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

Rendimento em porções: 100 porções

Peso da porção (g): 200g

Carboidratos por porção (g/%): 31,9 g / 26,7%	Proteínas por porção (g/%): 38,34 g / 32,1 %	Lipídeos por porção (g/%): 21,84 g / 41,2%	VET por porção (kcal): 477,52 kcal
--	---	---	---------------------------------------

Preparação: Peito de frango em cubos ao molho de ervas

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Limão	kg	0,200	0,088	2,26==
Orégano	kg	0,050	0,050	1,0
Alecrim desidratado	kg	0,010	0,010	1,0
Manjeriço desidratado	kg	0,010	0,010	1,0

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

Rendimento em porções: 100 porções

Peso da porção (g): 120g (porção proteica)

Carboidratos por porção (g/%): 1,18 g / 2,1%	Proteínas por porção (g/%): 31,71 g / 68,5%	Lipídeos por porção (g/%): 6 g / 29,4%	VET por porção (kcal): 185,15 kcal
---	--	---	---------------------------------------

Preparação: Peixe assado (filé) ao molho de ervas

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Filé de tilápia	kg	20,000	20,000	1,00
Óleo de soja	L	0,200	0,200	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,200	0,200	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alecrim desidratado	kg	0,030	0,030	1,0
Manjeriço desidratado	kg	0,050	0,050	1,0

Modo de preparo: Tempere os filés de tilápia com sal e alho picadinho. Deixe descansar por 1 hora. Em um recipiente, misture as ervas desidratadas com um pouquinho de água. Coloque os filés em uma assadeira untada com óleo e cubra com o molho de ervas e um pouquinho de óleo. Leve para assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e salpique a cebolinha e salsinha por cima.

Rendimento em porções: 100 porções

Peso da porção (g): 120g (porção proteica)

Carboidratos por porção (g/%): 1,46 g / 2%	Proteínas por porção (g/%): 36,41 g / 69%	Lipídeos por porção (g/%): 6,79g / 29%	VET por porção (kcal): 211 kcal
---	--	---	------------------------------------

Preparação: Peixe assado (filé) ao molho de tomate e pimentão

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Filé de tilápia	kg	20,000	20,000	1,00
Óleo de soja	L	0,200	0,200	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,200	0,200	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10

Pimentão	kg	1,000	0,793	1,26
Tomate	kg	1,300	1,040	1,25
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,0
Modo de preparo: Tempere os filés de tilápia. Deixe descansar por 1 hora. Em uma panela refogue a cebola picada, os tomates e os pimentões. Em seguida, coloque o extrato de tomate. Cozinhe a mistura por 10 minutos. Coloque os filés de peixe em uma assadeira untada com óleo e adicione a mistura por cima. Leve para assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e salpique a cebolinha e a salsinha por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2,07 g / 3,2%	Proteínas por porção (g/%): 36,66 g / 68,7%	Lipídeos por porção (g/%): 6,66 g / 28 %	VET por porção (kcal): 213,39 kcal	

Preparação: Strogonoff de frango				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Creme de leite	kg	1,500	1,500	1,0
Extrato de tomate	kg	1,500	1,500	1,0
Modo de preparo: Corte o frango em tiras finas e tempere. Em uma panela, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte o frango e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente extrato de tomate. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo encorpado. Abaixar o fogo, adicione o creme de leite e misture até a completa dissolução. Retire do fogo antes de ferver.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 3,26 g / 5,2%	Proteínas por porção (g/%): 32,33 g / 56,8%	Lipídeos por porção (g/%): 9,6 g / 38%	VET por porção (kcal): 227,63 kcal	

Preparação: Strogonoff de carne				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Coxão mole	kg	18,850	17,136	1,1
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Creme de leite	kg	1,500	1,500	1,0
Extrato de tomate	kg	1,500	1,500	1,0
Modo de preparo: Corte a carne em tiras finas e tempere. Em uma panela, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente extrato de tomate. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo encorpado. Abaixar o fogo, adicione o creme de leite e misture até a completa dissolução. Retire do fogo antes de ferver.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 3,27 g / 6%	Proteínas por porção (g/%): 37,15 g / 40,8%	Lipídeos por porção (g/%): 21,51 g / 53,2%	VET por porção (kcal): 364,23 kcal	

Preparação: Arroz doce				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Arroz agulhinha tipo 1	kg	1,400	1,400	1
Açúcar cristal	kg	1,000	1,000	1
Canela em casca	kg	0,025	0,025	1
Leite condensado	kg	0,600	0,600	1
Leite	l	0,600	0,600	1
Modo de preparo: Cozinhe o arroz em fogo alto. Assim que ferver, abaixe o fogo e tampe a panela. Após a água secar, adicione o leite e o açúcar. Mexa bem, aumente o fogo e deixe ferver. Após a fervura, abaixe o fogo, mantenha a panela destampada e, de vez em quando, mexa para evitar pregar no fundo da panela. Adicione a canela e assim que a calda engrossar, desligue o fogo.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 25,12 g / 88,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,6 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,75 g / 6%	VET por porção (kcal): 113,51 kcal	

Preparação: Doce de abóbora				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Abóbora	kg	5,420	4,713	1,15
Açúcar cristal	kg	1,350	1,350	1
Canela em casca	kg	0,008	0,008	1
Modo de preparo: Em uma panela, coloque a abóbora, o açúcar e a canela. Cozinhe em fogo brando, mantendo a panela tampada. Mexa sempre e amasse com uma colher de pau até a abóbora desmanchar. Quando ela estiver bem cozida, adicione a canela e desligue o fogo. O doce não pode ficar seco, tem que ficar molhadinho.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 15,92 g / 95,6%	Proteínas por porção (g/%): 0,5 g / 3,2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,9 g / 1,2%	VET por porção (kcal): 62,34 kcal	

Preparação: Doce de banana				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Banana	kg	8,000	5,290	1,51
Açúcar cristal	kg	2,000	2,000	1
Cravo da Índia	kg	0,010	0,010	1
Modo de preparo: Descasque e corte as bananas em rodela. Coloque o açúcar em uma panela e espere formar uma calda (caramelo). Adicione um pouco de água e o cravo e mexa tudo até levantar fervura. Em seguida, coloque as bananas e mexa até elas ficarem cobertas. Abaixar o fogo e deixe cozinhar em fogo médio até que as bananas fiquem na cor de caramelo.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 34,16 g / 97,2%	Proteínas por porção (g/%): 0,7 g / 2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,1 g / 0,8%	VET por porção (kcal): 135,38 kcal	

Preparação: Doce de batata doce com coco				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Batata doce	kg	6,250	5,530	1,13
Açúcar cristal	kg	2,375	2,375	1
Coco ralado sem açúcar	kg	0,400	0,400	1
Modo de preparo: Em uma panela, coloque as batatas para cozinhar em água até que fiquem bem macias. Escorra a água e amasse-as com um garfo ou espremedor. Reserve. Em outra panela, coloque a água e o açúcar para ferver até formar uma calda espessa. Adicione o coco ralado e a batata doce amassada. Mexa até desgrudar do fundo da panela (+/- 10 minutos).				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 24,71 g / 79,4%	Proteínas por porção (g/%): 0,3 g / 0,9%	Lipídeos por porção (g/%): 2,6 g / 19,6%	VET por porção (kcal): 118,38 kcal	

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

*FTP revisada

Preparação: Fruta inteira com casca (banana, pera, maçã, goiaba)				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Fruta inteira	kg	12,000	12,000	1
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g	
Carboidratos por porção (g/%): Banana - 26,7g / 93,6% Maçã - 15,7g / 91,1% Goiaba - 13,4g / 83,8% Pera - 14g / 93,7%	Proteínas por porção (g/%): Banana - 1,3g / 4,8% Maçã - 0,3g / 1,9% Goiaba - 0,9g / 7,2% Pera - 0,4g / 3%	Lipídeos por porção (g/%): Banana - 0,2g / 1,7% Maçã - 0,5g / 7% Goiaba - 0,5g / 9% Pera - 0,2g / 3,3%	VET por porção (kcal): Banana - 109 kcal Maçã - 64 kcal Goiaba - 50 kcal Pera - 54 kcal	

Preparação: Fruta fatiada sem casca: manga				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Manga	kg	15,500	10,000	1,55
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 16 g / 92,7%	Proteínas por porção (g/%): 0,5 g / 3,1%	Lipídeos por porção (g/%): 0,3 g / 4,2%	VET por porção (kcal): 64 kcal	

Preparação: Fruta fatiada sem casca: Mamão				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Mamão	kg	14,700	10,000	1,47
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 10,7 g / 88,1%	Proteínas por porção (g/%): 0,6 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,3 g / 6,3%	VET por porção (kcal): 43 kcal	

Preparação: Fruta fatiada sem casca: Abacaxi				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Abacaxi	kg	14,700	10,000	1,47

Abacaxi	kg	18,900	10,000	1,89
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 11,6 g / 88,8%	Proteínas por porção (g/%): 0,7 g / 5,7%	Lipídeos por porção (g/%): 0,3 g / 5,5%	VET por porção (kcal): 49 kcal	

Preparação: Pudim				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Leite pasteurizado	l	3,125	3,125	1
Leite condensado	kg	0,625	0,625	1
Açúcar cristal	kg	1,500	1,500	1
Ovos	Und	19,000	19,000	1
Modo de preparo: Bata os ovos no liquidificador. Acrescente o leite condensado e o leite e bata novamente. Calda: Derreta o açúcar na panela até ficar na cor caramelo, acrescente a água e deixe engrossar. Coloque em forminhas. Asse em banho maria em forno médio por 45 minutos em média.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50	
Carboidratos por porção (g/%): 20,77 g / 72,3%	Proteínas por porção (g/%): 2,39 g / 8,5%	Lipídeos por porção (g/%): 2,4 g / 19,2%	VET por porção (kcal): 112,52 kcal	

Preparação: Suco de melancia				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Melancia	kg	17,200	10,000	1,72
Açúcar	kg	1,000	1,000	1
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e bater no liquidificador com água e açúcar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200 ml	
Carboidratos por porção (g/%): 21 g / 93,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,24 g / 5,6%	Lipídeos por porção (g/%): 0,09 g / 0,9%	VET por porção (kcal): 89,28 kcal	

Preparação: Suco de polpa (diluição): uva, caju, goiaba, abacaxi, acerola, manga, tamarindo				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Polpa	kg	8,000	8,000	1
Açúcar	kg	2,000	2,000	1
Modo de preparo: Bater no liquidificador a polpa com a água e o açúcar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200 ml	
Carboidratos por porção (g/%): uva: 31,68g/100% caju:27,4g/97,4% goiaba: 26,4g/96% abacaxi:26,2/97,6% acerola: 24,3g/98% manga: 29,9g/97,4% tamarindo:44,9/96,3%	Proteínas por porção (g/%): uva:0,06g/0,0% caju:0,4g/1,6% goiaba: 0,6/2,2g abacaxi:1,74g/1,6% acerola: 0,53 g/2% manga: 0,4g/1,2% tamarindo: 1,2g/2,5%	Lipídeos por porção (g/%): uva: 0g/0% caju:0,1g/1% goiaba: 0,2g/1,8% abacaxi:0,1g/0,8% acerola: 0g/0% manga: 0,2g/1,4% tamarindo:0,2g/1,2%	VET por porção (kcal): uva: 127 kcal caju: 113 kcal goiaba: 110 kcal abacaxi: 107 kcal acerola: 100 kcal manga: 123 kcal tamarindo: 187 kcal	

Jantar

Preparação: Jantar – Arroz Carreteiro				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Coxão mole	kg	18,330	16,663	1,10
Tomate	kg	7,500	6,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Pimenta de cheiro	kg	0,050	0,042	1,2
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados e perfumados. Acrescente os cubos de coxão mole à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer e soltar seus sucos. Se desejar um toque picante, adicione a pimenta de cheiro picada junto com os tomates. Enxágue o arroz em água corrente até que a água saia clara. Isso ajuda a remover o excesso de amido. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e misture bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Coloque água suficiente para cozinhar o arroz. Tempere o arroz com sal e mexa bem. Deixe a mistura ferver e, em seguida, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 26,22g / 25,2%	Proteínas por porção (g/%): 38,25g / 33,7%	Lipídeos por porção (g/%): 20,77 g / 41,1%	VET por porção (kcal): 454,74 kcal	

Preparação: Jantar – Arroz colorido com carne suína				
--	--	--	--	--

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Tempere os cubos de pernil suíno com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione a vagem, a cenoura e o pimentão vermelho à panela. Refogue por mais alguns minutos até que os legumes fiquem ligeiramente macios. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 70g / 45,8%	Proteínas por porção (g/%): 35,74g / 22,4%	Lipídeos por porção (g/%): 22,53 g / 31,8%	VET por porção (kcal): 637,62 kcal

Preparação: Jantar – Arroz colorido com frango

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Tempere os cubos de peito de frango com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de peito de frango temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione a vagem, a cenoura e o pimentão vermelho à panela. Refogue por mais alguns minutos até que os legumes fiquem ligeiramente macios. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 70,19 g / 56,8%	Proteínas por porção (g/%): 33,32g / 26,7%	Lipídeos por porção (g/%): 9,18g / 16,5%	VET por porção (kcal): 500 kcal

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne bovina

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Ervilha congelada	kg	1,000	1,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Tempere os cubos de acém bovino com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione os pimentões picados e os tomates. Refogue por mais alguns minutos até que os vegetais amoleçam. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja quase pronto. Adicione as ervilhas congeladas à panela e continue cozinhando por mais 5 minutos, ou até que as ervilhas estejam macias e o arroz esteja totalmente cozido e cremoso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 71,31 g / 51,9%	Proteínas por porção (g/%): 34,85g / 24,9%	Lipídeos por porção (g/%): 14,4g / 23,2%	VET por porção (kcal): 559,81 kcal

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne suína

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Ervilha congelada	kg	1,000	1,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Modo de preparo: Tempere os cubos de pernil suíno com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione os pimentões picados e os tomates. Refogue por mais alguns minutos até que os vegetais amoleçam. Enxágue o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja quase pronto. Adicione as ervilhas congeladas à panela e continue cozinhando por mais 5 minutos, ou até que as ervilhas estejam macias e o arroz esteja totalmente cozido e cremoso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 69,34 g / 45,7%	Proteínas por porção (g/%): 35,84 g / 22,5%	Lipídeos por porção (g/%): 22,5g / 31,8%	VET por porção (kcal): 636,79 kcal

Preparação: Jantar – Baião de três

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Feijão fradinho	kg	5,250	5,000	1,05
Coxão mole	kg	18,330	16,663	1,10
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o feijão fradinho. Lave-o bem e, em uma panela de pressão, coloque o feijão com água suficiente para cobri-lo. Cozinhe sob pressão por cerca de 15 a 20 minutos após o início da fervura, ou até que o feijão esteja macio. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de coxão mole e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os pimentões picados e continue refogando até que eles amoleçam. Enxágue o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Em seguida, adicione o feijão fradinho cozido junto com o caldo que ele soltou durante o cozimento. Misture bem. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 97,39 g / 48,5%	Proteínas por porção (g/%): 51,64 g / 26,2%	Lipídeos por porção (g/%): 22,27g / 25,4%	VET por porção (kcal): 789,54 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de feijão, macarrão e carne

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	3,220	3,220	1
Feijão preto	kg	5,250	5,000	1,05
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Louros desidratado	kg	0,001	0,001	1

Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada de acordo com as instruções da embalagem. Quando estiver pronto, escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até

que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione o feijão preto cozido com louro à panela e misture bem com a carne e a cebola. Encha a panela com água suficiente para cobrir os ingredientes. Adicione uma pitada de sal refinado a gosto. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo. Deixe a mistura cozinhar por cerca de 15-20 minutos para que os sabores se misturem bem. Após esse tempo, adicione o macarrão espaguete cozido à panela e misture. Deixe o caldo cozinhar por mais alguns minutos até que o macarrão esteja aquecido e os sabores estejam bem incorporados. Antes de servir, retire a folha de louro e decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 56,99 g / 44,9%	Proteínas por porção (g/%): 37,53 g / 33,9%	Lipídeos por porção (g/%): 10,47 g / 21,2%	VET por porção (kcal): 443,37 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de frango, milho e batata

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1
Milho verde lata	kg	7,000	7,000	1
Batata inglesa	kg	20,140	19,000	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Retire o alho dourado da panela e descarte. Acrescente os pedaços de frango à panela e cozinhe até que fiquem dourados por todos os lados. Enxágue o milho verde em uma peneira para remover o líquido da lata. Adicione o milho verde escorrido à panela com o frango e misture bem. Adicione os cubos de batata à panela e misture novamente. Cubra os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Tempere o caldo com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as batatas estejam macias e o frango esteja totalmente cozido, o que geralmente leva cerca de 20-25 minutos. Após o cozimento, ajuste o sal, se necessário, e adicione mais água se o caldo estiver muito grosso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 47,99 g / 51,5%	Proteínas por porção (g/%): 27,2 g / 31,5%	Lipídeos por porção (g/%): 6,53 g / 17%	VET por porção (kcal): 345,33 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de mandioca com carne bovina

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Mandioca com casca	kg	24,220	17,424	1,39
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Tomate	kg	6,250	5,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Louro	kg	0,001	0,001	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer. Adicione o colorau à mistura e mexa bem para incorporar o sabor e a cor. Coloque os pedaços de mandioca na panela e misture com os outros ingredientes. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Adicione a folha de louro à panela e tempere o caldo com sal. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que a mandioca esteja completamente macia e desmanchando. Antes de servir, retire a folha de louro e decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 62,13 g / 56,1%	Proteínas por porção (g/%): 24,72g / 23,3%	Lipídeos por porção (g/%): 9,73 g / 20,6%	VET por porção (kcal): 424,48 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de mandioca com carne suína

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Mandioca	kg	24,220	17,424	1,39
Pernil suíno sem osso	kg	12,570	11,427	1,10
Tomate	kg	6,250	5,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer. Adicione o colorau à mistura e mexa bem para incorporar o sabor e a cor. Coloque os pedaços de mandioca na panela e misture com os outros ingredientes. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Adicione a folha de

louro à panela e tempere o caldo com sal. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que a mandioca esteja completamente macia e desmanchando. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 60,55 g / 49%	Proteínas por porção (g/%): 25,53 g / 21%	Lipídeos por porção (g/%): 16,19 g / 30%	VET por porção (kcal): 486,24 kcal

Preparação: Jantar – Caldo verde com carne e batata				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Couve manteiga	kg	11,600	7,733	1,5
Batata inglesa	kg	20,140	19,000	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os cubos de batata à panela com a carne e misture bem. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Tempere o caldo com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as batatas estejam macias. Enquanto o caldo está cozinhando, lave e higienize a couve manteiga, retire os talos e corte as folhas em tiras finas (julienne). Quando as batatas estiverem macias, use um mixer de mão ou um liquidificador para transformar o caldo em um creme bem homogêneo. Se estiver usando um liquidificador, faça isso em lotes para evitar transbordamentos. Volte o caldo cremoso para a panela e adicione a couve manteiga cortada. Deixe a couve cozinhar no caldo quente por cerca de 5 minutos, até que esteja macia e brilhante. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 42,11 g / 42,9%	Proteínas por porção (g/%): 28,9 g / 32,2%	Lipídeos por porção (g/%): 9,86 g / 24,8%	VET por porção (kcal): 357,88 kcal	

Preparação: Jantar – Canja de galinha				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	7,200	8,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1
Cenoura	kg	6,500	5,555	1,17
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de peito de frango à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione as cenouras cortadas à panela com o frango e misture bem. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer a canja. Tempere com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as cenouras estejam macias, o que geralmente leva cerca de 15-20 minutos. Enquanto o caldo está cozinhando, lave o arroz em água corrente até que a água saia clara. Quando as cenouras estiverem macias, adicione o arroz lavado à panela e misture bem. Deixe a mistura ferver novamente, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe até que o arroz esteja macio. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 69,64 g / 63,6%	Proteínas por porção (g/%): 27,64 g / 24,9%	Lipídeos por porção (g/%): 5,66 g / 11,5%	VET por porção (kcal): 444,20 kcal	

Preparação: Jantar – Escondidinho de carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para a carne moída: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne moída à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere a carne moída com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione a carne moída temperada sobre o purê de batata. Por cima da carne moída, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	

Carboidratos por porção (g/%): 45,44 g / 34,2%	Proteínas por porção (g/%): 33,27 g / 26,5%	Lipídeos por porção (g/%): 22 g / 39,4%	VET por porção (kcal): 503,16 kcal
---	--	--	---------------------------------------

Preparação: Jantar – Escondidinho de carne suína				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 43,47 g / 29,7%	Proteínas por porção (g/%): 34,26 g / 23,6%	Lipídeos por porção (g/%): 30 g / 46,7%	VET por porção (kcal): 580,14 kcal	

Preparação: Jantar – Escondidinho de frango				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 43,47 g / 37,2%	Proteínas por porção (g/%): 31,82 g / 28,8%	Lipídeos por porção (g/%): 16,73 g / 34,1%	VET por porção (kcal): 442,18 kcal	

Preparação: Jantar – Galinhada				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Frango (coxa e sobrecoxa)	kg	21,120	21,120	1
Milho verde lata	kg	4,000	4,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Pimenta de cheiro	kg	0,050	0,042	1,2
Açafrão	kg	0,100	0,100	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o frango (coxas e sobrecoxas) e doure-os por todos os lados até que fiquem bem dourados. Retire o frango da panela e reserve. Na mesma panela, adicione a cebola picada e refogue até que fique dourada. Adicione o alho picado à panela e refogue. Retorne o frango à panela e misture bem com a cebola e o alho. Tempere o frango com sal e adicione a pimenta de cheiro inteira (você pode fazer um pequeno corte na pimenta para liberar mais sabor e picância). Cubra o frango com água suficiente para cozinhá-lo. Leve à fervura, reduza o fogo para médio-baixo, tampe a panela e deixe cozinhar até que o frango esteja cozido e macio. Enquanto o frango está cozinhando, lave o arroz em água corrente até que a água saia clara. Na mesma panela em que o frango foi cozido, adicione o arroz lavado e escorrido. Adicione o açafrão ao arroz e misture bem para que ele fique bem colorido. Escorra o milho verde da lata e adicione-o ao arroz. Cubra o arroz com água suficiente para cozinhar. Tempere o arroz com sal e leve à fervura. Reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o

arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Misture o frango no arroz cozido. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 74,13 g / 43,7%	Proteínas por porção (g/%): 44,13 g / 25,8%	Lipídeos por porção (g/%): 23,2 g / 30,5%	VET por porção (kcal): 684,68 kcal

Preparação: Jantar – Lasanha à bolonhesa				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo muçarela	kg	1,000	1,000	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o acém bovino moído à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a carne esteja completamente cozida e dourada. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Em uma panela com água fervente, cozinhe as folhas de massa para lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Certifique-se de adicionar um pouco de sal à água enquanto cozinha a massa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma forma refratária grande, comece a montar a lasanha: Coloque uma camada fina do molho de carne no fundo da forma. Em seguida, coloque uma camada de massa para lasanha. Repita as camadas alternando entre massa e molho. Certifique-se de terminar com uma camada de molho na parte superior. Espalhe queijo muçarela ralado por cima da última camada de molho. Cubra a forma com papel alumínio. Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e asse por 25-30 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que o queijo esteja dourado e borbulhante. Retire do forno e deixe a lasanha descansar por alguns minutos antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 58,95 g / 44,4%	Proteínas por porção (g/%): 38,28 g / 29,1%	Lipídeos por porção (g/%): 15,53 g / 26,6%	VET por porção (kcal): 562,34 kcal	

Preparação: Jantar – Lasanha de frango ao sugo				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo muçarela	kg	1,000	1,000	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango desfiado à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que o frango esteja completamente cozido. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Em uma panela grande com água fervente, cozinhe as folhas de massa para lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Certifique-se de adicionar um pouco de sal à água enquanto cozinha a massa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma forma refratária grande, comece a montar a lasanha: Coloque uma camada fina do molho de frango no fundo da forma. Em seguida, coloque uma camada de massa para lasanha. Repita as camadas alternando entre massa e molho até que todos os ingredientes sejam utilizados. Certifique-se de terminar com uma camada de molho na parte superior. Espalhe queijo muçarela ralado por cima da última camada de molho. Cubra a forma com papel alumínio. Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e asse por 25-30 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que o queijo esteja dourado e borbulhante. Retire do forno e deixe a lasanha descansar por alguns minutos antes de cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 56,98 g / 48,5%	Proteínas por porção (g/%): 36,83 g / 31,7%	Lipídeos por porção (g/%): 10,25 g / 19,8%	VET por porção (kcal): 465,36 kcal	

Preparação: Jantar – Macarrão à bolonhesa				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Extrato de tomate	kg	5,000	5,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10

Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Enquanto o macarrão cozinha, em outra panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o acém bovino moído à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a carne esteja completamente cozida e dourada. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal a gosto. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Adicione a salsa e a cebolinha picadas ao molho de carne e mexa bem. Sirva o macarrão incorporado ao molho à bolonhesa.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 72,5 g / 47,6%	Proteínas por porção (g/%): 39,34 g / 27,8%	Lipídeos por porção (g/%): 15,46 g / 24,6%	VET por porção (kcal): 565,54 kcal	

Preparação: Jantar –Macarrão oriental com carne suína e legumes				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Couve flor	kg	4,100	1,846	2,22
Brócolis	kg	3,920	1,849	2,12
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho Shoyu	l	0,250	0,250	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira ou wok, aqueça o óleo de soja em fogo médio-alto. Adicione o alho picado à frigideira e refogue por alguns segundos, tomando cuidado para não queimar. Adicione as tiras de pernil suíno à frigideira e cozinhe até que fiquem douradas e cozidas por todos os lados. Tempere com sal. Retire a carne da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione os floretes de couve-flor, brócolis e as tiras de cenoura. Refogue por alguns minutos até que os legumes fiquem levemente cozidos, mantendo ainda um pouco de crocância. Adicione o macarrão cozido aos legumes na frigideira. Retorne a carne suína cozida à frigideira. Regue o prato com molho shoyu e misture bem todos os ingredientes na frigideira até que estejam bem incorporados e aquecidos. Continue cozinhando por mais alguns minutos, mexendo constantemente, para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados e aquecidos. Quando todos os ingredientes estiverem bem quentes e misturados, retire a frigideira do fogo e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 66,78 g / 40,5%	Proteínas por porção (g/%): 40 g / 25,5%	Lipídeos por porção (g/%): 23,55 g / 33,9%	VET por porção (kcal): 625,44 kcal	

Preparação: Jantar –Macarrão oriental com frango e legumes				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Couve flor	kg	4,100	1,846	2,22
Brócolis	kg	3,920	1,849	2,12
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho Shoyu	l	0,250	0,250	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira ou wok, aqueça o óleo de soja em fogo médio-alto. Adicione o alho picado à frigideira e refogue por alguns segundos, tomando cuidado para não queimar. Adicione as tiras de frango à frigideira e cozinhe até que fiquem douradas e cozidas por todos os lados. Tempere com sal. Retire o frango da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione os floretes de couve-flor, brócolis e as tiras de cenoura. Refogue por alguns minutos até que os legumes fiquem levemente cozidos, mantendo ainda um pouco de crocância. Adicione o macarrão cozido aos legumes na frigideira. Retorne o frango cozido à frigideira. Regue o prato com molho shoyu e misture bem todos os ingredientes na frigideira até que estejam bem incorporados e aquecidos. Continue cozinhando por mais alguns minutos, mexendo constantemente, para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados e aquecidos. Quando todos os ingredientes estiverem bem quentes e misturados, retire a frigideira do fogo e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 66,78 g / 50,3%	Proteínas por porção (g/%): 37,62 g / 30,9%	Lipídeos por porção (g/%): 10,21 g / 18,9%	VET por porção (kcal): 487,48 kcal	

Preparação: Jantar –Pão com frango				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pão baguete	kg	20,000	20,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	2,900	2,900	1
Tomate	kg	3,750	3,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho inglês	l	0,100	0,100	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango desfiado à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que o frango esteja completamente cozido. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal e o molho inglês. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Preencha a baguete(s) com o recheio de frango preparado, pressionando bem para que fique bem distribuído. Enrole a baguete em papel alumínio, deixando uma pequena abertura na parte superior. Leve a baguete(s) ao forno pré-aquecido e asse até que esteja aquecido e o pão fique levemente crocante. Retire do forno, desenrole o papel alumínio da parte de cima da baguete e sirva.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 130,29 g / 64,5%	Proteínas por porção (g/%): 47,38 g / 24,2%	Lípidos por porção (g/%): 9,91 g / 11,4%	VET por porção (kcal): 784,3 kcal

Preparação: Jantar –Sopa de macarrão com legumes e carne				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	4,030	4,030	1
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Chuchu	kg	6,120	4,163	1,47
Batata inglesa	kg	4,240	4,000	1,06
Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne de acém cortada em cubos à panela e cozinhe até que fique dourada por todos os lados. Adicione a cenoura, o chuchu e as batatas cortadas à panela. Mexa bem para combinar os ingredientes. Despeje água na panela, o suficiente para cobrir todos os ingredientes e formar a base da sopa. Tempere com sal e adicione o colorau. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e a carne esteja totalmente cozida. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e a carne estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 46,58 g / 45,1%	Proteínas por porção (g/%): 29,19 g / 30,8%	Lípidos por porção (g/%): 10,13 g / 24,1%	VET por porção (kcal): 379,04 kcal	

Preparação: Jantar –Sopa de macarrão com legumes e frango				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	4,030	4,030	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Chuchu	kg	6,120	4,163	1,47
Batata inglesa	kg	4,240	4,000	1,06
Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Açafrão	kg	0,050	0,050	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango cortado em cubos à panela e cozinhe até que fique dourada por todos os lados. Adicione a cenoura, o chuchu e as batatas cortadas à panela. Mexa bem para combinar os ingredientes. Despeje água na panela, o suficiente para cobrir todos os ingredientes e formar a base da sopa. Tempere com sal e adicione o açafrão. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e o frango esteja totalmente cozido. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e o frango estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 45 g / 49,9%	Proteínas por porção (g/%): 28 g / 34%	Lípidos por porção (g/%): 59,12 g / 16,1%	VET por porção (kcal): 330,25 kcal	

Também é necessário esclarecer que para os dias nos quais o cardápio exemplificativo prevê para o almoço dois pratos proteicos, foi feita proporção de consumo das preparações baseada na proporção consumida habitualmente nos Restaurantes Comunitários em funcionamento. Outrossim, ressalta-se que o consumo do "feijão carioca" nos dias de feijoada e dobradinha segue a mesma proporção de consumo das "opções" dos dias 5,12,19,23 e 26.

Acentua-se que os quantitativos para a opção de prato proteico pode variar entre os Restaurantes Comunitários, esta variação é decorrente de hábitos alimentares regionalizados e diversidade de perfil dos usuários.

A tabela abaixo apresenta os quantitativos **estimados** para essas preparações.

DIA	Preparação			
3	RC	almoço	Cubos de carne suína ao molho de abacaxi	Opção: Escondidinho de carne moída

			80%	20%	
	Samambaia	3139	2511	627	
5	RC	almoço	Feijoada	Opção: Omelete de forno	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Samambaia	3139	2668	470	470
6	RC	almoço	Moqueca de peixe (postas)	Opção: Torta de frango	
			80%	20%	
	Samambaia	3139	2511	627	
10	RC	almoço	Peixe assado (filé) com molho de ervas	Opção: Carne moída com milho	
			70%	30%	
	Samambaia	3139	2197	941	
12	RC	almoço	Feijoada	Opção: torta de frango	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Samambaia	3139	2668	470	470
14	RC	almoço	Carne suína ao molho vinagrete	Opção: ovos mexidos	
			80%	20%	
	Samambaia	3139	2511	627	
16	RC	almoço	Carne suína assada (costela) com molho barbecue	Opção: Torta de carne moída	
			80%	20%	
	Samambaia	3139	2511	627	
17	RC	almoço	Isclas de fígado acebolada	Opção: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)	
			60%	40%	
	Samambaia	3139	1883	1255	
19	RC	almoço	Feijoada	Opção: Quibe de forno	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Samambaia	3139	2668	470	470
23	RC	almoço	Dobradinha	Opção: omelete	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Samambaia	3139	2668	470	470
25	RC	almoço	Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão	Opção: Carne moída com milho	
			70%	30%	
	Samambaia	3139	2197	941	
26	RC	almoço	Feijoada	Opção: Torta de carne	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Samambaia	3139	2668	470	470

As proporções foram baseadas nos consumos dos Restaurantes Comunitários em funcionamento.

Além disso, foram adicionados à lista de ingredientes que irá compor os custos com matéria-prima os componentes do complemento de cada refeição. Os dimensionamentos citados na tabela abaixo foram baseados na realidade dos RCs em funcionamento, a saber:

CAFÉ DA MANHÃ	Açúcar e adoçante sachê (1 unidade de cada para 10% dos usuários)
ALMOÇO	Farinha de mandioca (8g para 25% dos usuários), molho de pimenta (2,25g para 25% dos usuários), azeite de oliva sachê (1 unidade para 25% dos usuários), vinagre sachê (1 unidade para 10% dos usuários), adoçante sachê (1 unidade para 10% dos usuários) e <u>1 copo de café (50ml), por usuário.</u>
JANTAR	Molho de pimenta (2,25g para 25% dos usuários).

Pontua-se ainda que para os cálculos foram consideradas 3 (três) casas decimais sem arredondamento e que foi calculado o quantitativo exato dos itens nos quais o presente estudo faz menção à gramatura a fim de não superestimar o valor das refeições.

Assim, como etapa final de composição dos custos relacionados à matéria-prima, construiu-se a lista de ingredientes para 30 (trinta) dias de cada tipo de refeição em cada restaurante, como demonstram as tabelas abaixo.

CAFÉ DA MANHÃ

Café da manhã: Samambaia (729 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	275,562
2	Açúcar cristal	kg	145,8
3	Banana prata	kg	349,92
4	Café moído	kg	174,96
5	Erva doce	kg	0,911
6	Farinha de trigo especial	kg	88,938
7	Fermento em pó	kg	3,317
8	Flocão de milho	kg	349,92

9	Fubá de milho	kg	14,58
10	Goiaba	kg	262,44
11	Laranja pera	kg	349,92
12	Leite pasteurizado	l	4417,74
13	Maçã	kg	262,44
14	Mamão formosa	kg	321,489
15	Manga Tommy	kg	225,99
16	Manteiga c/sal	kg	103,154
17	Melancia	kg	328,05
18	Melão	kg	437,4
19	Óleo de soja	l	9,477
20	Ovos	un	10249
21	Pão de queijo	kg	145,8
22	Pão francês 50g	kg	473,85
23	Pêra	kg	174,96
24	Presunto Coz.s/c	kg	72,9
25	Queijo minas	kg	72,9
26	Queijo muçarela	kg	72,9
27	Sal refinado	kg	9,127
Complemento mensal			
28	Açúcar sachê	und	2187
29	Adoçante sachê	und	2187

ALMOÇO

Almoço: Samambaia (3139 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	668,601
2	Abóbora cabutiá	kg	1020,803
3	Abobrinha	kg	531,433
4	Açafrão	kg	3,139
5	Acelga	kg	580,087
6	Acém com osso	kg	895,871
7	Acém sem osso	kg	3505,52
8	Açúcar cristal	kg	2156,333
9	Alecrim desidratado	kg	2,229
10	Alface crespa	kg	683,674
11	Alho com casca	kg	340,252
12	Arroz agulhinha longo T1	kg	7621,492
13	Azeite puro de oliva	kg	12,556
14	Banana d'água	kg	502,24
15	Banana prata	l	1506,72
16	Batata doce	kg	554,347
17	Batata inglesa	kg	1258,031
18	Batata palha	kg	31,39
19	Berinjela	kg	126,816
20	Beterraba	kg	1718,289
21	Brócolis	kg	769,683
22	Bucho	kg	477,305
23	Canela em casca	kg	2,072
24	Cebola	kg	1878,597
25	Cebolinha	kg	57,677
26	Cenoura	kg	2525,736
27	Chicória	kg	457,038
28	Chuchu	kg	960,534
29	Coco ralado s/açúcar	kg	12,556
30	Colorau	kg	5,147
31	Costela bovina	kg	1017,036
32	Costelinha suina	kg	822,36
33	Couve flor	kg	258,026
34	Couve manteiga	kg	445,738
35	Coxão mole resfriado	kg	1188,112
36	Cravo da índia	kg	0,628
37	Creme de leite 200g	kg	94,17
38	Extrato tomate 350g	kg	218,155
39	Farinha de mandioca crua	kg	533,63

40	Farinha de trigo especial	kg	87,76
41	Feijão branco	kg	89,912
42	Feijão carioca T1	kg	2100,945
43	Feijão fradinho	kg	164,798
44	Feijão preto	kg	2444,385
45	Fermento em pó	kg	3,291
46	Fígado bovino	kg	322,746
47	Filé de tilápia	kg	878,8
48	Flocão de milho	kg	313,9
49	Frango coxa e sobrecoxa	kg	3978,683
50	Frango peito s/pele s/osso	kg	2147,852
51	Fubá de milho	kg	156,95
52	Goiaba	kg	753,36
53	Hortelã fresca	kg	6,513
54	Inhame	kg	430,671
55	Laranja pera 125	kg	2636,76
56	Leite condensado 395g	l	57,287
57	Leite de coco	l	25,11
58	Leite pasteurizado	l	317,824
59	Limão	kg	92,912
60	Lingüiça calabresa	kg	325,763
61	Louro	kg	3,202
62	Maçã	kg	376,68
63	Macarrão sêmola espaguete	kg	235,425
64	Mamão formosa	kg	922,866
65	Mandioca	kg	800,445
66	Manjeriço desidratado	kg	2,511
67	Manteiga c/sal	kg	147,463
68	Mapará em posta	kg	585,063
69	Melancia	kg	4582,94
70	Melão	kg	470,85
71	Milho verde lata 200g	kg	158,475
72	Molho inglês	l	31,39
73	Óleo de soja	l	804,256
74	Orégano	kg	5,65
75	Orelha salgada	kg	120,06
76	Ovos*	un	7218
77	Paleta salgada	kg	1584,792
78	Paprica defumado	kg	2,511
79	Pé de porco salgado	kg	315,891
80	Pepino	kg	817,082
81	Pernil suíno s/ osso	un	946,647
82	Pimentão verde	kg	720,832
83	Polpa de abacaxi	kg	1004,48
84	Polpa de acerola	kg	753,36
85	Polpa de caju	kg	1004,48
86	Polpa de goiaba	kg	753,36
87	Polpa de manga	kg	1004,48
88	Polpa de tamarindo	kg	251,12
89	Polpa de uva	kg	1255,6
90	Quiabo	kg	138,744
91	Repolho	kg	680,535
92	Repolho roxo	kg	554,661
93	Sal refinado	kg	378,67
94	Salsa	kg	50,928
95	Shoyu	l	36,098
96	Tomate	kg	4300,257
97	Trigo partido	kg	90,376
98	Vagem	kg	116,143
99	Vinagre branco	l	109,233
Complemento mensal			
100	Adoçante aspartame sachê	und	9417
101	Azeite sachê	und	23542
102	Farinha de mandioca crua	kg	188,340
103	Molho de Pimenta	l	52,735

104	Vinagre sachê	und	9417
105	Café moído	kg	376,680
106	Açúcar cristal	kg	235,425
* para os ovos e azeite sachê foram desconsideradas as casas decimais a fim de ser compatível com a unidade de compra.			

JANTAR

Jantar: Samambaia (1569 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Açafrão	kg	5,492
2	Acém sem osso	kg	1790,543
3	Alho com casca	kg	94,14
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	1525,068
5	Batata inglesa	kg	2102,46
6	Brócolis	kg	123,01
7	Cebola	kg	596,22
8	Cebolinha	kg	19,613
9	Cenoura	kg	591,827
10	Chuchu	kg	288,068
11	Colorau	kg	3,138
12	Couve flor	kg	128,658
13	Couve manteiga	kg	182,004
14	Coxão mole resfriado	kg	1437,989
15	Ervilha congelada	kg	31,38
16	Extrato tomate 350g	kg	218,091
17	Feijão fradinho	kg	247,118
18	Feijão preto	kg	82,373
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	994,118
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	1608,225
21	Louro	kg	0,031
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	619,786
23	Mandioca	kg	760,024
24	Manteiga c/sal	kg	63,545
25	Massa p/lasanha	kg	253,048
26	Milho verde lata 200g	kg	298,11
27	Molho inglês	l	1,569
28	Óleo de soja	l	211,815
29	Pão baguete 200g	kg	313,8
30	Pernil suíno s/ osso	kg	1182,555
31	Pimenta de cheiro	kg	3,923
32	Pimentão verde	kg	158,155
33	Pimentão vermelho	kg	138,386
34	Queijo mussarela	kg	31,38
35	Sal refinado	kg	89,433
36	Salsa	kg	19,613
37	Shoyu	kg	7,845
38	Tomate	kg	764,888
39	Vagem	kg	116,106
Complemento mensal			
40	Molho de pimenta	l	26,359

Desta feita, destaca-se que para se identificar detalhadamente o caminho percorrido para a obtenção do quantitativo final de cada insumo constante neste ETP, deve-se seguir os passos abaixo:

1ª) Identificar nas FTPs as receitas nas quais utilizou-se o insumo.

2ª) Identificar no cardápio as preparações e os dias que contêm o insumo.

3ª) Calcular o dimensionamento mensal do insumo a partir do número de refeições estimadas do Restaurante Comunitário.

Assim, a partir do cardápio e das fichas técnicas de preparação é possível encontrar os quantitativos mensais para cada insumo de matéria-prima das tabelas supracitadas. Para maiores elucidicações, cita-se, como exemplo, o caminho para se chegar ao quantitativo de **3505,52 kg/mês de acém sem osso para o almoço no Restaurante Comunitário do Samambaia:**

1º) Inicialmente, deve-se identificar nas FTPs as preparações que utilizaram o insumo **acém sem osso**.

2º) A partir das FTPs, identificar no cardápio as preparações e os dias nos quais foram utilizados esse insumo:

Almoço							
	Quarta-feira (3)	Domingo (7)	Quarta-feira (10)	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Sexta-feira (19)	Sábado (20)
Prato proteico	Cubos de carne suína ao molho de abacaxi <i>Opção: Escondidinho de carne moída</i>	Carne moída	Peixe assado (filé) com molho de ervas <i>Opção: Carne moída com milho</i>	Silveirinha de carne moída	Carne suína assada (costela) com molho barbecue <i>Opção: Torta de carne moída</i>	Feijoada <i>Opção: Quibe de forno</i>	Carne bovina em cubos
Guarnição	Ratatouille (berinjela e abobrinha refogadas com cebola, orégano e molho de tomate)	Macarrão ao alho e óleo	Abobrinha refogada	Inhame cozido com açafrão	Seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)	Farofa de couve	Chuchu com vagem
Salada	Cenoura e beterraba	Alface, tomate e pepino	Repolho e cenoura	Acelga e beterraba	Chicória e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Repolho roxo, repolho verde e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão preto
Sobremesa	Melancia	Doce de abóbora	Melancia	Laranja	Banana	Laranja	Arroz doce
Bebida	Suco de caju	Suco de manga	Suco de caju	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de acerola
	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)	Sábado (27)	Segunda-feira (29)			
Prato proteico	Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão <i>Opção: Carne moída com milho</i>	Feijoada <i>Opção: Torta de carne moída</i>	Cozido de carne bovina (carne bovina, batata, cenoura e abóbora)	Carne moída com cheiro verde			
Guarnição	Brócolis refogado com cebola e cenoura	Farofa de couve	-	Polenta			
Salada	Alface e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Tabule (trigo para quibe, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Cenoura e pepino			
Acompanhamentos	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto			
Sobremesa	Doce de banana	Laranja	Abacaxi	Laranja			
Bebida	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de melancia			

3º) Por fim, calcular o dimensionamento mensal do insumo a partir do número de refeições estimadas para o Restaurante Comunitário.

Prato	A	Cardápio do dia	B	C*
	Quant. 100 pessoas - Peso bruto (kg)		Nº de pessoas estimadas	Total no mês (kg)
Escondidinho de carne moída	17,14	Opção (dia 03)	627	107,4678
Carne moída	17,14	Prato principal (dia 07)	3139	538,0246
Carne moída com milho	17,14	Opção (dia 10)	941	161,2874
Silveirinha de carne moída	17,14	Prato principal (dia 15)	3139	538,0246
Torta de carne moída	17,14	Opção (dia 16)	627	107,4678
Quibe de forno	17,14	Opção (dia 19)	470	80,558
Carne bovina em cubos	19	Prato principal (dia 20)	3139	596,41
Carne moída com milho	17,14	Opção (dia 25)	941	161,2874
Torta de carne moída	17,14	Opção (dia 26)	470	80,558
Cozido de carne bovina	19	Prato principal (dia 27)	3139	596,41
Carne moída com cheiro verde	17,14	Prato principal (dia 29)	3139	538,0246
Total				3.505,52

*C= (B x A)/100

1.2. Despesas com equipamentos, mobiliário e utensílios

Para o dimensionamento dos referidos itens, utilizou-se como referência a tabela abaixo:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
ITEM	REFERÊNCIA	ESPECIFICAÇÃO
1	1 a cada 500 refeições	Espátulas para fritura n° 5
2	1 a cada 500 refeições	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno
3	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco 12"
4	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco 7"
5	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco inox 8"

6	1 a cada 500 refeições	Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas
7	1 por Restaurante	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾", para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).
8	1 por Restaurante	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)
9	1 a cada 1000 refeições	Abridor de lata em aço inoxidável
10	1 a cada 1000 refeições	Escorredor para massas (escorredor hotel nº 40)
11	1 a cada 500 refeições	Pegador para massas de inox
12	1 a cada 500 refeições	Pegadores para frios de inox
13	1 a cada 500 refeições	Garfo tridente 70 cm
14	1 a cada 500 refeições	Garfo tridente 50 cm
15	1 a cada 700 refeições	Concha grande em alumínio (concha hotel nº 14)
16	1 a cada 500 refeições	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel nº 10)
17	1 por refeição de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO
18	1 por refeição de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA
19	1 por refeição de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA
20	1 a cada 150 refeições	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)
21	1 a cada 500 refeições	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)
22	1 a cada 200 refeições	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm
23	1 a cada 500 refeições	Espumadeira grande inox - 125 mm
24	1 a cada 500 refeições	Espumadeira pequena inox - 105 mm
25	1 a cada 500 refeições	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel nº18)
26	1 por Restaurante	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 22)
27	1 a cada 1000 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 60 litros, tipo caçarola com asa e tampa.
28	1 a cada 500 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
29	1 a cada 800 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
30	1 a cada 800 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
31	1 a cada 500 refeições	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel nº 50).

32	1 a cada 800 refeições	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.
33	1 a cada 700 refeições	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm
34	1 a cada 500 refeições	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm
35	1 a cada 200 refeições	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560mm
36	1 a cada 800 refeições	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.
37	1 a cada 500 refeições	Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm.
38	1 a cada 400 refeições	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.
39	1 a cada 50 refeições	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8-0,8mm
40	1 a cada 200 refeições	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.
41	1 por refeição de maior volume	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor preferencialmente PRETA, com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente até 70º em máquina autoclave - enxágue
42	40% do número de refeições de maior volume	Prato para refeição - Tipo: raso - Características Adicionais: Com resistência de no máximo 170º em máquina de lavar louça, empilhamento sem a caixa - de 40 a 50 unidades. Cor branca, Material: fabricado em Gres de Porcelana. Diâmetro: com diâmetro de 27 cm
43	1 por Restaurante	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts
44	1 a cada 1000 refeições	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.
45	1 por Restaurante	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos
46	1 a cada 1000 refeições	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.
47	1 a cada 800 refeições	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.
48	1 a cada 800 refeições	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração
49	1 por Restaurante	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h
50	1 por Restaurante	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito
51	1 por Restaurante	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável
52	1 a cada 1000 refeições	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.
53	1 por Restaurante	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.
54	1 a cada 700 refeições	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg
55	1 a cada 1000 refeições	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.

56	1 por Restaurante	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.
57	1 por Restaurante	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.
58	1 por Restaurante	No-break com recarga automática de bateria.
59	3 por Restaurante	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar
60	2 por Restaurante	Termômetro digital para alimentos com faixa de temperatura de -50 a 300°C / -58 °F a 572 °F com resolução mínima de 0,1 °C
61	1 por Restaurante	Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v.
62	1 a cada 500 refeições	Vassoura gari (mínimo 40 cm) com cabo de alumínio
63	1 a cada 500 refeições	Balde plástico (mínimo 10 litros)
64	1 por Restaurante	Mural ou quadro aviso refeitório 2x1,5 (1 por RC)
65	1 por Restaurante	Televisor (mínimo 40 polegadas)
66	3 por Restaurante	Computador completo (para caixas, estoque e sala da nutrição)
67	1 por Restaurante	Kit lixeiras para coleta seletiva (mínimo 60 litros)
MOBILIÁRIO		
68	1 a cada 1000 refeições	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.
69	1 por Restaurante	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.
70	1 a cada 1000 refeições	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.
71	1 a cada 500 refeições	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.
72	1 a cada 1000 refeições	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.
73	1 a cada 500 refeições	Armário Roupeiro - tipo, guarda-volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.
74	1 a cada 500 refeições	Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.

Ressalta-se que a tabela acima já era considerada como dimensionamento desses itens nos processos licitatórios anteriores e permanecem como referência nos Restaurantes Comunitários em funcionamento. Todavia, para o Restaurante desta pretensa contratação foram feitas atualizações considerando a realidade dos RCs em funcionamento. Pontua-se ainda que para os cálculos foram desconsideradas as casas decimais. A tabela final com os dimensionamentos está abaixo.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: SAMAMBAIA - 3139 REFEIÇÕES/DIA (ALMOÇO)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	Referência por RC ou refeição	Quantitativo de referência (nº almoço ou RC)	TOTAL
1	Espátulas para fritura nº 5	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
3	Facas cabo branco 12"	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
5	Facas cabo branco inox 8"	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
6	Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
7	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾", para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).	1 por Restaurante	1	1	1

8	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)	1 por Restaurante	1	1	1
9	Abridor de lata em aço inoxidável	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
10	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
15	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)	1 a cada 700 refeições	700	3139	4
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO ¹	Número de refeições de maior volume	1	3139	3139
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA ¹	Número de refeições de maior volume	1	3139	3139
19	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA ¹	Número de refeições de maior volume	1	3139	3139
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel n°9)	1 a cada 150 refeições	150	3139	20
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel n° 5)	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	3139	15
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
26	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel n° 22)	1 por Restaurante	1	1	1
27	Panela de alumínio batido com capacidade de 60 litros, tipo caçarola com asa e tampa.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	3139	3
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	3139	3
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	3139	3
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	3139	4
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente150X400X560mm	1 a cada 200 refeições	200	3139	15
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	3139	3
37	Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm.	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	3139	7
39	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8-0,8mm	1 a cada 50 refeições	50	3139	62
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	3139	15
41	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor preferencialmente PRETA , com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente ate 70º em maquina autoclave - enxágue	1 por refeição de maior volume	1	3139	3139

42	Prato para refeição - Tipo: raso - Características Adicionais: Com resistência de no máximo 170° em máquina de lavar louça, empilhamento sem a caixa - de 40 a 50 unidades. Cor branca, Material: fabricado em Gres de Porcelana. Diâmetro: com diâmetro de 27 cm	40% do número de refeições de maior volume	0,4	3139	1255
43	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts	1 por Restaurante	1	1	1
44	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
45	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos	1 por Restaurante	1	1	1
46	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	3139	3
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	3139	3
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios paradescascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h	1 por Restaurante	1	1	1
50	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito	1 por Restaurante	1	1	1
51	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável	1 por Restaurante	1	1	1
52	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
53	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.	1 por Restaurante	1	1	1
54	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg	1 a cada 700 refeições	700	3139	4
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
56	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.	1 por Restaurante	1	1	1
57	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.	1 por Restaurante	1	1	1
58	No-break com recarga automática de bateria.	1 por Restaurante	1	1	1
59	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar ¹	3 por Restaurante	3	1	3
60	Termômetro digital para alimentos com faixa de temperatura de -50 a 300°C / -58 °F a 572 °F com resolução mínima de 0,1 °C	2 por Restaurante	2	1	2
61	Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v.	1 por Restaurante	1	1	1
62	Vassoura gari (mínimo 40 cm) com cabo de alumínio	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
64	Mural ou quadro aviso refeitório 2x1,5 (1 por RC)	1 por Restaurante	1	1	1
65	Televisor (mínimo 40 polegadas)	1 por Restaurante	1	1	1
66	Computador completo (para caixas, estoque e sala da nutrição)	3 por Restaurante	3	1	3
67	Kit lixeiras para coleta seletiva (mínimo 60 litros)	1 por Restaurante	1	1	1
MOBILIÁRIO: SAMAMBAIA - 3139 REFEIÇÕES/DIA (ALMOÇO)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	Referência por RC ou refeição	Quantitativo de referência (nº almoço ou RC)	TOTAL
68	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
69	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.	1 por Restaurante	1	1	1
70	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
72	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.	1 a cada 1000 refeições	1000	3139	3
73	Armário Roupeiro - tipo, guarda–volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.	1 a cada 500 refeições	500	3139	6
74	Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.	1 a cada 500 refeições	500	3139	6

¹ Aprimorou-se a estimativa de talheres e leitores óticos, em relação às contratações anteriores, considerando a realidade do RC da pretensa contratação.

1.3. Despesas com materiais descartáveis

Estas despesas foram divididas em dois módulos: "Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição" e "Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições".

Para o dimensionamento das "Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição" considerou-se as demandas necessárias para a produção e fornecimento das refeições provenientes dos Termos de Referência anteriores e das especificações técnicas descritas nesse ETP. No caso das embalagens para viagem, considerou-se a porcentagem de usuários que compram a modalidade "marmita" nas refeições dos RCs em funcionamento em 2023, sendo considerada para o jantar a mesma proporção do almoço (60%).

Seguem abaixo as tabela que embasaram o referido dimensionamento das "Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição":

SAMAMBAIA						
Tipo de refeição	Referência (Quantitativo diário)	Item	Unidade	Quantidade diária	Quantidade mensal	Memória da cálculo
Café da manhã	729	Guardanapos sachê 22x19	und	729	21870	1 por usuário
	729	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	7	218	1% viagem
	729	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	340	10206	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	729	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	729	21870	Café e leite- 1 por usuário
	729	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	7	218	Café e leite- 1% viagem
	729	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	729	21870	1 por usuário
	729	Sacos plásticos para talheres	und	275	8250	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	729	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR
	729	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	11	338	Para identificar marmita e amostras
Almoço	3139	Guardanapos sachê 22x19	und	3139	94170	1 por usuário
	3139	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	1883	56490	60% viagem
	3139	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	837	25112	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	3139	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	837	25112	Para sobremesas (doce caseiro) - % pelo cardápio novo - 8 dias
	3139	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	1883	56502	Para saladas- 60% viagem
	3139	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	3139	94170	Suco- 1 por usuário
	3139	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	1883	56502	Suco - 60% viagem
	3139	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	1255	37650	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)
	3139	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1883	56502	60% viagem
	3139	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1883	56502	60% viagem
	3139	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1883	56502	60% viagem
	3139	Sacos plásticos para talheres	und	3139	94170	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	3139	Palito de dentes sachê	und	3139	94170	1 por refeição
	3139	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
	3139	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	3774	113232	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras
Jantar	1569	Guardanapos sachê 22x19	und	1569	47070	1 por usuário
	1569	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	941	28242	60% viagem
	1569	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	941	28242	60% viagem
	1569	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	941	28242	60% viagem

1569	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	941	28242	60% viagem
1569	Sacos plásticos para talheres	und	1569	47070	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
1569	Palito de dentes sachê	und	1569	47070	1 por refeição
1569	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR
1569	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	942	28272	Para identificar marmitta e amostras

Para o dimensionamento das "Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições" considerou-se o uso habitual dos referidos itens pelos Restaurantes Comunitários em funcionamento em 2023, assim foram identificados os produtos comuns e a média de consumo de 7 (sete) RCs em funcionamento.

Posteriormente, calculou-se a média para 30 dias e o somou-se com o impacto da inserção do jantar (28%) na média diária, uma vez que os RCs não serviam essa modalidade de refeição. O impacto do jantar foi calculado pela média correspondente a essa modalidade no RC de Samambaia, como detalhado abaixo:

SAMAMBAIA		
TOTAL DIÁRIO: 5.437		
Café da manhã	Almoço	Jantar
729	3139	1569
13,41%	57,73%	28,86%

Pontua-se ainda que foram desconsideradas as casas decimais.

Exemplo (TOUCA DESCARTÁVEL):

1º calculou-se o quantitativo diário considerando 25 dias:

$$700/25 = 28$$

2º multiplicou-se o quantitativo diário para 30 dias:

$$28 \times 30 = 840$$

3º multiplicou-se a média de 30 dias por 1,28 (impacto de 28% do jantar):

$$840 \times 1,28 = 1075,2$$

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 1075 toucas descartáveis para funcionamento com 30 dias e adicionando-se o jantar.

Segue abaixo a tabela que embasou o referido dimensionamento das "Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições":

MEMÓRIA DE CÁLCULO						
Item	Unidade		Total diário =25 dias	Total mensal (25 dias)	Total mensal (30 dias)	RC
TOUCA DESCARTAVEL - CT(pacote com 100)	ct	8	32,000	800	960	São Sebastião
	CT	9	36,000	900	1080	Sol Nascente
	CT	4	16,000	400	480	Santa Maria
	CT	4	16,000	400	480	Gama
	CT	9	36,000	900	1080	Ceilândia
	CT	9	36,000	900	1080	Estrutural
	CT	6	24,000	600	720	Riacho Fundo II
Médias		7	28,000	700	1075	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
PANO PERFEX - ROLO COM 600 UNIDADES	UN	3	-	3	-	Riacho Fundo II
	UN	2	-	2	-	Sol Nascente
	UN	2	-	2	-	Santa Maria
	UN	2	-	2	-	Ceilândia
	UN	3	-	3	-	Estrutural
	UN	3	-	3	-	São Sebastião
	UN	4	-	4	-	Gama
Médias		2,714285714	-	2,714285714	4	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
LUVVA DESCARTAVEL - PACOTE COM 100	CT	11	44,000	1100	1320	Riacho Fundo II
	CT	10	40,000	1000	1200	Sol Nascente
	CT	15	60,000	1500	1800	Santa Maria
	CT	10	40,000	1000	1200	Gama
	CT	19	76,000	1900	2280	Ceilândia
	CT	12	48,000	1200	1440	Estrutural
	ct	12	48,000	1200	1440	São Sebastião
Médias		12,71428571	50,857	1271,428571	1952	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR

Saco de lixo 40LT (pacote com 100)	CT	6	24	600	720	Riacho Fundo II
	CT	8	32	800	960	Sol Nascente
	CT	6	24	600	720	Santa Maria
	CT	8	32	800	960	Gama
	CT	8	32	800	960	Ceilândia
	CT	8	32	800	960	Estrutural
	ct	4	16	400	480	São Sebastião
Médias		6,857142857	27,42857143	685,7142857	1053	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Saco de lixo 200LT (pacote com 100)	CT	3	12	300	360	Riacho Fundo II
	CT	6	24	600	720	Sol Nascente
	CT	5	20	500	600	Santa Maria
	CT	8	32	800	960	Gama
	CT	8	32	800	960	Ceilândia
	CT	8	32	800	960	Estrutural
	ct	4	16	400	480	São Sebastião
Médias		6	24	600	921	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
BOBINA PLASTICA PICOTADA 40X60CM com 500 unidades	und	1	-	1	-	Riacho Fundo II
	und	2	-	2	-	Sol Nascente
	und	1	-	1	-	Santa Maria
	und	1	-	1	-	Gama
	und	2	-	2	-	Ceilândia
	und	2	-	2	-	Estrutural
	und	1	-	1	-	São Sebastião
Médias		1,428571429	-	1,428571429	2	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
BOBINA FILME PVC 45CM X 300M	und	8	-	8	-	Riacho Fundo II
	und	8	-	8	-	Sol Nascente
	und	5	-	5	-	Santa Maria
	und	8	-	8	-	Gama
	und	9	-	9	-	Ceilândia
	und	11	-	11	-	Estrutural
	und	8	-	8	-	São Sebastião
Médias		8,142857143	-	8,142857143	12	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR

Posto isto, encontram-se abaixo as tabelas finais com os dimensionamentos para cada RC das "Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição" e "Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições".

SAMAMBAIA			
Tipo de refeição	Item	Unidade	Quantidade mensal
Café da manhã	Guardanapos sachê 22x19	und	21870
	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	218
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	10206
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	21870
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	218
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	21870
	Sacos plásticos para talheres	und	8250
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	120
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	338
Almoço	Guardanapos sachê 22x19	und	94170
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	56490
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	25112
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	25112
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	56502
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	94170
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	56502
	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	37650
	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	56502
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	56502
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	56502
	Sacos plásticos para talheres	und	94170
	Palito de dentes sachê	und	94170
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	240
Etiqueta adesiva 60x40mm	und	113232	
Jantar	Guardanapos sachê 22x19	und	47070
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	28242

	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	28242
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	28242
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	28242
	Sacos plásticos para talheres	und	47070
	Palito de dentes sachê	und	47070
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	30
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	28272

Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições		
Item	Unidade	Quantidade mensal
Touca descartável	und	1075
Pano Perflex 28CMX40CM 240M AZUL 600UN	und	4
Luva plástica descartável	und	1952
Saco de lixo 40LT	und	1053
Saco de lixo 200LT	und	921
BOBINA PLASTICA PICOTADA 40X60CM	und	1000
BOBINA FILME PVC 45CM X 300M	und	12

1.4. Despesas com itens de limpeza e higiene

Para o dimensionamento desses itens considerou-se as demandas necessárias para a produção e fornecimento das refeições provenientes dos Termos de Referência anteriores e das especificações técnicas descritas nesse ETP. Também foi utilizada como base o uso habitual dos referidos itens pelos Restaurantes Comunitários em funcionamento em 2023, assim identificou-se os produtos comuns e a média de consumo de 7 (sete) RCs.

Posteriormente, calculou-se a média para 30 dias e o somou-se com o impacto da inserção do jantar (28%) na média diária, uma vez que o RC de Samambaia não serve essa modalidade de refeição. Pontua-se ainda que para os cálculos foram desconsideradas as casas decimais após a vírgula.

Exemplo (água sanitária):

1º calculou-se o quantitativo diário considerando 25 dias:

$$217,85/25 = 8,71$$

2º multiplicou-se o quantitativo diário para 30 dias:

$$8,71 \times 30 = 261,42$$

3º multiplicou-se a média de 30 dias por 1,28 (impacto de 28% do jantar):

$$261,42 \times 1,28 = 334,61$$

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 334 litros de água sanitária para funcionamento com 30 dias e adicionando-se o jantar.

Segue abaixo a tabela que embasou o referido dimensionamento:

MEMÓRIA DE CÁLCULO						
Item	Unidade		Total diário =25 dias	Total mensal (25 dias)	Total mensal (30 dias)	RC
Água Sanitária (galão de 5 litros)	I	15	3,000	75	90	São Sebastião
	I	60	12,000	300	360	Sol Nascente
	I	45	9,000	225	270	Santa Maria
	I	50	10,000	250	300	Gama
	I	20	4,000	100	120	Ceilândia
	I	55	11,000	275	330	Estrutural
	I	60	12,000	300	360	Riacho Fundo II
Médias		43,57142857	8,714	217,8571429	334	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Álcool 70% (1 litro)	I	17	0,68	17	20,4	Riacho Fundo II
	I	15	0,6	15	18	Sol Nascente
	I	10	0,4	10	12	Santa Maria
	I	40	1,6	40	48	Gama
	I	25	1	25	30	Ceilândia

	I	25	1	25	30	Estrutural
	I	52	2,08	52	62,4	São Sebastião
Médias		26,28571429	1,051428571	26,28571429	40	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Álcool em gel (galão de 4 litros)	I	5	0,800	20	24	Riacho Fundo II
	I	5	0,800	20	24	Sol Nascente
	I	10	1,600	40	48	Santa Maria
	I	40	6,400	160	192	Gama
	I	30	4,800	120	144	Ceilândia
	I	10	1,600	40	48	Estrutural
	I	10	1,600	40	48	São Sebastião
Médias		15,71428571	2,514	62,85714286	96	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Desinfetante (galão de 5 litros)	I	20	4	100	120	Riacho Fundo II
	I	20	4	100	120	Sol Nascente
	I	5	1	25	30	Santa Maria
	I	20	4	100	120	Gama
	I	20	4	100	120	Ceilândia
	I	26	5,2	130	156	Estrutural
	I	52	10,4	260	312	São Sebastião
Médias		23,28571429	4,657142857	116,4285714	178	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Detergente (galão 5 litros)	I	260	10,4	260	312	Riacho Fundo II
	I	225	9	225	270	Sol Nascente
	I	200	8	200	240	Santa Maria
	I	250	10	250	300	Gama
	I	320	12,8	320	384	Ceilândia
	I	161	6,44	161	193,2	Estrutural
	I	80	3,2	80	96	São Sebastião
Médias		213,7142857	8,548571429	213,7142857	328	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Detergente líquido para máquina de lavar louças	I	40	1,6	40	48	Só 1 RC indicou a compra
Médias		40	1,6	40	61	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Secante líquido para máquina de lavar louças (2 litros)	I	10	0,8	20	24	Só 1 RC indicou a compra
Médias		10	0,8	20	30	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Esponja dupla face	und	4	-	4	-	Riacho Fundo II
	und	14	-	14	-	Sol Nascente
	und	12	-	12	-	Santa Maria
	und	20	-	20	-	Gama
	und	13	-	13	-	Ceilândia
	und	15	-	15	-	Estrutural
	und	10	-	10	-	São Sebastião
Médias		12,57142857	-	12,57142857	19	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Esponja fibraço	und	6	-	6	-	Riacho Fundo II
	und	14	-	14	-	Sol Nascente
	und	11	-	11	-	Santa Maria
	und	11	-	11	-	Gama
	und	15	-	15	-	Ceilândia
	und	11	-	11	-	Estrutural
	und	30	-	30	-	São Sebastião
Médias		14	-	14	21	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Limpa alumínio (galão de 5 litros)	I	30	6	150	180	Riacho Fundo II
	I	15	3	75	90	Sol Nascente
	I	20	4	100	120	Santa Maria
	I	20	4	100	120	Gama
	I	20	4	100	120	Ceilândia
	I	40	8	200	240	Estrutural
	I	39	7,8	195	234	São Sebastião
Médias		26,28571429	5,257142857	131,4285714	201	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Luva de borracha grande multiuso	und	8	-	8	-	Riacho Fundo II
	und	5	-	5	-	Sol Nascente

	und	6	-	6	-	Santa Maria
	und	11	-	11	-	Gama
	und	9	-	9	-	Ceilândia
	und	2	-	2	-	Estrutural
	und	9	-	9	-	São Sebastião
Médias		7	-	7	10	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Pano de chão alvejado 48cm x 68cm	und	20	-	20	-	Riacho Fundo II
	und	30	-	30	-	Sol Nascente
	und	10	-	10	-	Santa Maria
	und	10	-	10	-	Gama
	und	30	-	30	-	Ceilândia
	und	30	-	30	-	Estrutural
	und	20	-	20	-	São Sebastião
Médias		21,42857143	-	21,42857143	32	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Papel higiênico 300 metros	und	80	-	80	-	Riacho Fundo II
	und	40	-	40	-	Sol Nascente
	und	48	-	48	-	Santa Maria
	und	50	-	50	-	Gama
	und	90	-	90	-	Ceilândia
	und	57	-	57	-	Estrutural
	und	78	-	78	-	São Sebastião
Médias		63,28571429	-	63,28571429	97	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Papel toalha interfolhas 20x20 com 1000 unidades	und	350	14000	350000	420000	Riacho Fundo II
	und	280	11200	280000	336000	Sol Nascente
	und	385	15400	385000	462000	Santa Maria
	und	480	19200	480000	576000	Gama
	und	500	20000	500000	600000	Ceilândia
	und	230	9200	230000	276000	Estrutural
	und	100	4000	100000	120000	São Sebastião
Médias		332,1428571	13285,71429	332142,8571	510171	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Sanitizante para verduras 1 kg	l	3	-	3	-	Riacho Fundo II
	l	7	-	7	-	Sol Nascente
	l	3	-	3	-	Santa Maria
	l	3	-	3	-	Gama
	l	10	-	10	-	Ceilândia
	l	3	-	3	-	Estrutural
	l	4	-	4	-	São Sebastião
Médias		4,714285714	-	4,714285714	7	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR
Sabonete Líquido Neutro Glicerinado Antisséptico (5L)	l	5	1,000	25	30	Riacho Fundo II
	l	10	2,000	50	60	Sol Nascente
	l	10	2,000	50	60	Santa Maria
	l	10	2,000	50	60	Gama
	l	10	2,000	50	60	Ceilândia
	l	10	2,000	50	60	Estrutural
	l	20	4,000	100	120	São Sebastião
Médias		10,71428571	2,143	53,57142857	82	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 28% DO IMPACTO DO JANTAR

A tabela final com esses dimensionamentos para cada RC está abaixo.

Despesas gerais com itens de limpeza e higiene		
Item	Unidade	Quantidade mensal
Água Sanitária	L	334
Álcool 70%	L	40
Álcool em gel	L	96

Desinfetante	L	178
Detergente	L	328
Detergente Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	61
Secante Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	30
Esponja dupla face	unidade	19
Esponja Fibração	unidade	21
Limpa alumínio	L	201
Luva de borracha grande multiuso	unidade	10
Pano de chão alvejado 48cm x 68cm	unidade	32
Papel higiênico 300 metros	unidade	97
Papel toalha interfolhas 20x20	unidade	510.171
Sanitizante para verduras 1 kg	unidade	7
Sabonete Líquido Neutro Glicerinado Antisséptico	L	82

1.5. Despesa com análise microbiológica de amostras, controle de pragas e limpeza da caixa d'água

Para dimensionamento dessa despesa considerou-se a periodicidade semestral para a análise de amostras, anual para o teste de estanqueidade, mensal para os procedimentos de dedetização e desratização e semestral para a limpeza da caixa d'água. Essa periodicidade encontra embasamento nas licitações anteriores e na Resolução da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, à qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação. A tabela abaixo sintetiza os referidos dimensionamentos:

Despesa com análise microbiológica de amostras, controle de pragas e limpeza da caixa d'água	
Item	Periodicidade de execução
Análise microbiológica de amostras	Semestral
Teste de estanqueidade	Anual
Controle de pragas e vetores urbanos (m ²) ¹	Mensal
Limpeza da caixa d'água (m ³) ²	Semestral

¹Para cotação do valor na pesquisa de preço será considerada a área total do RC (Área 2.215,80 m²)

² Para cotação do valor na pesquisa de preço será considerado 50 m³ de caixa d'água.

1.6. Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás

Para o dimensionamento do gasto médio com água, energia elétrica e gás foi considerada a média de consumo de 7 (sete) RCs em funcionamento. Assim, considerou-se para a água o consumo médio em metros cúbicos (m³), para energia elétrica o consumo médio em kilowatts-hora (kWh) e para o gás o consumo médio em quilogramas (kg). Segue abaixo as tabelas que embasaram o referido dimensionamento:

CONSUMO DE ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E GÁS - MÉDIA MENSAL DOS RESTAURANTES COMUNITÁRIOS				
RESTAURANTE	Contratada	Consumo médio - água (m ³) ¹	Consumo médio- energia elétrica (kWh) ¹	Consumo médio- gás (kg) ¹
Paranoá	Vogue	368,67	5.827	1090
São Sebastião	Vogue	288,67	6.451	1270
Estrutural	Ciga	44,00	6.366	1080
Sol Nascente	Ciga	32,33	7.835	1620
Samambaia	Kadu	31,00	11.388	1930
Sobradinho	Triunfo	321,33	8.306	1216
Recanto das Emas	Top Quality	322,00	4368,33	850
TOTAL (MÉDIA MENSAL - 25 dias)		201,14	7.220,05	1.293,71

¹ média referente a 3 (três) meses de consumo de água, energia elétrica e gás no ano de 2023.

Posteriormente, calculou-se a média para 30 dias e o somou-se com o impacto da inserção do jantar (28%) na média diária, uma vez que os RCs não serviam essa modalidade de refeição.

Exemplo (consumo médio de água -m³):

1º calculou-se o quantitativo diário considerando 25 dias:

$$201,14/25 = 8,05$$

2º multiplicou-se o quantitativo diário para 30 dias:

$$8,05 \times 30 = 241,37$$

3º multiplicou-se a média de 30 dias por 1,28 (impacto de 28% do jantar):

$$241,37 \times 1,28 = 308,95$$

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 308 m³ mensais para funcionamento com 30 dias e adicionando-se o jantar.

Desta feita, a tabela abaixo apresenta os dimensionamentos de custos para cada despesa supracitada. Pontua-se ainda que para as médias totais mensais foram desconsideradas as casas decimais.

Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	
Item	Gasto mensal médio
Água	308 m ³
Energia elétrica	11.089 kWh
Gás	1.987 kg

1.7. Despesa com mão de obra

Preliminarmente, vale esclarecer que o objeto é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de exploração de Restaurantes Comunitários com a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, **sem dedicação exclusiva de mão de obra**. Assim, o Edital não irá exigir quantitativo mínimo ou máximo de profissionais a serem alocados no serviço, com exceção dos nutricionistas, agente de portaria e vigilante, nos seguintes termos:

Para a função Nutricionista, deverão ser atendidas as quantidades conforme RESOLUÇÃO CFN nº 600 de 25/02/2018.

Função	Quantidade
Nutricionista (1 Responsável Técnico)	1 - De 100 a 500 refeições
	2 - De 501 a 1000 refeições
	3 - De 1001 a 1500 refeições
	4 - De 1501 a 2000 refeições
	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia - acima de 2500 refeições RESOLUÇÃO CFN nº 600 de 25/02/2018.

Outrossim, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários 1 (um) Posto Diurno - Agente de Portaria CBO 5174-20 e 1 (um) Posto 24 horas - Vigilante CBO 5173-30 que atendam as descrições sumárias de cada posto e que as desempenhem no equipamento público respectivo, admitida a subcontratação. Assim, **à exceção dessas três categorias, os profissionais elencados não compõem um rol taxativo**, cabendo à contratada dimensionar a real necessidade do quadro para que ocorra a total execução do objeto contratual.

Abaixo encontra-se a tabela de mão de obra sugestiva para o Restaurante de Samambaia:

Categoria Profissional	Quantidade Samambaia ¹
Cozinheiro	3
Auxiliar de cozinha	10
Auxiliar de serviços gerais	8
Caixa	4
Agente de portaria	2
Vigilante	4
Nutricionistas	5
TOTAL	36

¹Considerando 3139 refeições da modalidade almoço.

Acentua-se que para as categorias profissionais de cozinheiro, auxiliar de cozinha, açougueiro, auxiliar de serviços gerais e caixa o dimensionamento foi baseado no quantitativo médio desses profissionais nos Restaurantes Comunitários em funcionamento e a ampliação dos dias de funcionamento e das modalidades de refeições.

Necessário ressaltar também que os valores de composição podem ser alterados de acordo com a estratégia comercial da empresa, bem como por seu regime tributário (Empresa do simples, Lucro Real ou Presumido), sendo tais composições apenas utilizadas como referência para prospecção de propostas, não impactando sobre o valor de referência da contratação. Uma vez que, como dito anteriormente, a presente contratação não é para dedicação exclusiva de mão de obra, mas sim por demanda de refeições, ou seja, busca-se que o serviço seja prestado a contento, independentemente de quantos profissionais serão alocados para tanto. Isto em razão da volatilidade da demanda, que possui por característica o aumento ou diminuição repentina e ainda em razão da tecnologia empreendida pela contratada em equipamentos, que pode em muitos casos, substituir a mão de obra. Assim, a fixação de quadro de profissionais no período de

diminuição da demanda, sem que a empresa pudesse diminuir seus quadros poderia ocasionar a inexecução do contrato, bem como nas situações de aumento poderia tornar o número de profissionais insuficientes, para além dos limites de acréscimo de 25%, prejudicando a execução.

Posto isto, o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004 - ANVISA. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata substituição dos funcionários eventualmente ausentes por quaisquer motivos, sejam por afastamentos regulamentares, como folgas, férias, licenças em geral e/ou faltas injustificadas, a fim de garantir o pleno funcionamento do Restaurante Comunitário.

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

Abaixo encontra-se a planilha modelo com os itens considerados no cálculo de cada categoria profissional.

DETALHAMENTO DO CUSTO DIRETO DO POSTO (CD)			
Planilha de Custo e Formação de Preços - Posto de Serviço			
ITEM	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL	VALOR (R\$)
1	Módulo 1: Composição da Remuneração		
A	Salário-Base		
B	Adicional de Periculosidade		
	Base de Cálculo Adicional de Insalubridade		
C	Adicional de Insalubridade		R\$ -
D	Adicional Noturno		
E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
	Subtotal da Remuneração para incidência das contribuições sociais e custos trabalhistas:		R\$ -
	Verbas de natureza indenizatória		
G	Indenização por Intervalo Intrajornada não concedido		
1	Total da Remuneração – Módulo 1:		R\$ -
2	Módulo 2: Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
	Submódulo 2.1 – Benefícios Mensais e Diários:		
A	Transporte		
B	Desconto Legal do Vale-Transporte (6% salário-base)		
C	Auxílio-Alimentação		
D	Auxílio-Saúde		
E	Seguro de Vida e Assistência Funeral		
F	Fundo Social e Odontológico		
G	Fundo de Indenização por Invalidez		
H	Contribuição Assistencial Patronal		
	Total de Benefícios Mensais e Diários - Submódulo 2.1:		
	Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições:		
A	INSS (Lei nº 8.212/91, art. 22, inciso I)		
B	SESI (Lei nº 8.036/90, art. 30 e Decreto Lei nº 9.403/46) ou SESC (Lei nº 8.036/90, art.30 e Decreto Lei nº 9.853/46) ou SEST (art. 7º da Lei nº 8.706/93)		
C	SENAI (Decreto Lei nº 4.048/42) ou SENAC (Decreto Lei nº 8.621/46) ou SENAT (art. 7º da Lei nº 8.706/93)		
D	INCRA (Decreto-Lei nº 1.146/70 e Lei nº 2.613/55)		
E	Salário Educação (Lei 9.424/96, art.15, Lei nº 9.766/98 e Decreto nº 6.003/06, art 2º)		
F	FGTS (Lei nº 8.036/90, art.15)		
G	RAT X FAP (Lei nº 8.212/91, art. 22, inciso II e Lei nº 10.666/03, art. 10)		
H	SEBRAE (Lei nº 8.029/90, art. 8º, alterado pelas Leis nºs: 8.154/90 e 11.080/04)		
	Total Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições - Submódulo 2.2:		
	Submódulo 2.3 – 13º Salário e Adicional de Férias		
A	13º Salário		
B	Adicional de Férias		
C	Incidência do submódulo 2.2 sobre 13º Salário e Adicional de Férias		
D	Inc. Multa do FGTS rescisão sem justa causa sobre 13º e Adicional de Férias		
	Total 13º Salário e Adicional de Férias – Submódulo 2.3:		
	Submódulo 2.4 – Afastamento-Maternidade:		
A	Férias Proporcionais ao Afastamento-Maternidade		
B	Incidência do submódulo 2.2 sobre as Férias Proporcionais		
	Total Afastamento-Maternidade – Submódulo 2.4:		
2	Total dos Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários - Módulo 2:		
3	Módulo 3: Provisão para Rescisão		
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incid. do submódulo 2.2 sobre o reflexo do aviso prévio indenizado no 13º		
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		
D	Multa do FGTS para Rescisão sem justa Causa		
E	Indenização Adicional		

3	Total da Provisão para Rescisão – Módulo 3:		
4	Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente		
A	Reposição relativa a Férias		
B	Reposição referente a Licença Paternidade		
C	Reposição em razão de outras ausências legais		
D	Reposição devido a concessão de Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Custo de Reposição (A a D)		
F	Reposição relativa à Ausência por Doença		
G	Reposição relativa à Ausência por Acidente de Trabalho		
H	Incidência dos submódulos 2.3, 2.4 e Módulo 3 sobre o Custo de Reposição		
4	Total do Custo de Reposição do Profissional Ausente – Módulo 4:		
Total de Encargos Sociais e Trabalhistas constantes dos Módulos 2 (2.2, 2.3 e 2.4), 3 e 4:			
5	Módulo 5: Insumos Diversos		
A	Uniformes		
B	Equipamentos a serem compartilhados entre os diversos turnos de execução		
C	Equipamentos individualizados por profissional do posto		
5	Total de Insumos Diversos – Módulo 5:		
Subtotal Módulos 1, 2, 3, 4 e 5:			

1.8. Despesas com Bonificações e Despesas Indiretas (BDI)

Conceitualmente, denomina-se Benefícios ou Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) a taxa correspondente às despesas indiretas e ao lucro que, aplicada ao custo direto de um empreendimento (materiais, mão-de-obra, equipamentos), eleva-o a seu valor final. Cabe explicar aqui que, conforme Acórdão nº 1.726/2008 – Plenário do Tribunal de Contas da União, a Administração não indicará um percentual fixo para o BDI, até porque, por retratar os custos indiretos do futuro contratado, existe para este uma margem de liberdade de definição prévia. Nesse sentido, para a composição do preço final serão utilizadas as médias de percentual de BDI aferidas na pesquisa de mercado.

Anexo IV - Metodologia: pesquisa de preços e formação dos custos finais por refeição

Inicialmente, faz-se necessário a análise do Decreto nº 44.330, de 16 de março de 2023, o qual afirma:

Subseção VI - Da Planilha Comparativa e Valor de Referência

Art. 99. Após a realização da pesquisa, o agente responsável deverá apresentar Planilha Comparativa de Preços com o resultado dos valores encontrados.

Parágrafo único. A Planilha Comparativa de Preços deverá conter, no mínimo, a descrição do objeto, quantidade solicitada, valores de cada fonte pesquisada, valor final unitário, valor final total, data da elaboração, nome, matrícula, seção e assinatura do agente responsável.

Art. 100. Para cada item contido na planilha serão aplicados os seguintes critérios para verificação dos valores exorbitantes e inexequíveis:

I - Calcular a mediana do conjunto de valores encontrados na pesquisa de preços;

II - Identificar os preços exorbitantes e inexequíveis como sendo aqueles que se apresentem 50% (cinquenta por cento) superiores ou inferiores, respectivamente, da mediana do conjunto.

Parágrafo único. Após identificar os valores exorbitantes e inexequíveis, deverá ser calculada a média e a mediana dos valores válidos.

Art. 101. Após a aplicação da metodologia para cálculo do valor de referência, a Planilha Comparativa de Preços deverá apresentar, no mínimo, três preços válidos.

Art. 102. O valor de referência de cada item será o menor preço ou o maior percentual de desconto obtido após o cálculo da média e mediana final dos valores válidos contidos na pesquisa de preços, conforme o critério de julgamento estabelecido em edital.

Art. 103. A Planilha Comparativa de Preços poderá ser composta por preços públicos com prazo de validade superior ao previsto nesta seção desde que comprovada, nos autos, a inexistência de preços públicos vigentes.

Parágrafo único. Na hipótese prevista no caput, os preços públicos com prazo de vigência superior ao fixado poderão ser atualizados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, nos termos do art. 3º, do Decreto Distrital nº 37.121, de 16 de fevereiro de 2016 e suas alterações, devendo os respectivos cálculos estarem descritos nos autos.

Art. 104. Cabe ao agente responsável pela pesquisa de preços realizar análise crítica dos preços encontrados, bem como do valor de referência, a fim de verificar se estão homogêneos e condizentes com a realidade atual do mercado.

Subseção VII - Das Regras Específicas

Art. 105. Nas contratações diretas por inexigibilidade ou por dispensa de licitação, aplica-se o disposto no art. 90.

§ 1º Quando não for possível estimar o valor do objeto na forma estabelecida no art. 90, a justificativa de preços será dada com base em valores de contratações de objetos idênticos, comercializados pela futura contratada, por meio da apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes, públicos ou privados, no período de até 1 (um) ano anterior à data da contratação pela Administração, ou por outro meio idôneo.

§ 2º Excepcionalmente, caso a futura contratada não tenha comercializado o objeto anteriormente, a justificativa de preço de que trata o parágrafo anterior poderá ser realizada com objetos semelhantes de mesma natureza, devendo apresentar especificações técnicas que demonstrem similaridade com o objeto pretendido.

§ 3º Fica vedada a contratação direta por inexigibilidade caso a justificativa de preços demonstre a possibilidade de competição.

§ 4º Na hipótese de dispensa de licitação com base nos incisos I e II do art. 75 da [Lei nº 14.133](#), de 1º de abril de 2021, a estimativa de preços de que trata o caput poderá ser realizada concomitantemente à seleção da proposta economicamente mais vantajosa.

§ 5º O procedimento do § 4º será realizado por meio de solicitação formal de cotações a fornecedores.

Art. 106. Os preços de itens constantes nos catálogos oficiais de soluções de tecnologia da informação e comunicação (TIC) com condições padronizadas deverão ser utilizados como preço estimado, salvo se a pesquisa de preços realizada resultar em valor inferior.

Parágrafo único. As estimativas de preços constantes em modelos de contratação de soluções de TIC, publicados pelo Poder Executivo Federal, poderão ser utilizadas como preço estimado.

Art. 107. Na pesquisa de preço para obtenção do preço estimado relativo às contratações de prestação de serviços com regime de dedicação de mão de obra exclusiva, aplica-se o disposto na Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, ou outra que venha a substituí-la, observado, no que couber, o disposto nesta seção.

Subseção VIII - **Disposições Gerais sobre a Pesquisa de Preços:**

Art. 108. Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, bem como a escolha da metodologia de menor preço ou maior desconto, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovada pela autoridade competente.

Art. 109. Sempre que necessário e possível, observada a realidade do mercado do objeto que se pretende contratar, poderão ser adotados critérios para análise dos preços exorbitantes e inexequíveis diferentes daqueles descritos na subseção V, desde que devidamente motivado e justificado pelo agente responsável.

Art. 110. O memorial de cálculo, os comprovantes e as justificativas que instruem a atividade de pesquisa de preços serão anexados ao processo administrativo.

Art. 111. Quando da conclusão dos trabalhos para apuração do valor de referência, o agente responsável pela pesquisa de preços deverá elaborar lista de verificação, a fim de garantir que todos os procedimentos prescritos nesta seção foram obedecidos.

Art. 112. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, salvo na hipótese de licitação cujo critério de julgamento for maior desconto.

Art. 113. Compete à Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Administração do Distrito Federal (SEPLAD) editar normas complementares sobre e decidir acerca dos casos omissos e situações excepcionais.

Desta feita, após o dimensionamento detalhado no Anexo III, os itens irão para pesquisa de preço a qual seguirá os trâmites preconizados no [Decreto nº 44.330, de 16 de março de 2023](#). Após realizada a pesquisa de preços, será calculado o preço por refeição diária nos seguintes moldes:

Para as "despesas com matéria-prima" e as "despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição", por já preverem os gastos separados para cada tipo de fornecimento (café da manhã, almoço e jantar), será considerado o custo gerado por cada refeição.

Para as demais despesas ("Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios"; "Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições"; "Despesa com itens de limpeza e higiene"; "Despesa com análise microbiológica de amostras, controle de pragas e limpeza da caixa d'água"; "Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás"; "Despesa com mão de obra") será calculado o custo considerando o percentual que cada tipo de fornecimento impacta no quantitativo total diário de refeições, a saber:

SAMAMBAIA		
TOTAL DIÁRIO: 5.437		
Café da manhã	Almoço	Jantar
729	3139	1569
13,41%	57,73%	28,86%

Ainda se faz necessário explicar que para a "Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios", será considerado o valor da depreciação anual para uma vida útil de 5 anos como exemplificado abaixo:

Depreciação= 60 meses

Valor unitário da depreciação = valor unitário de aquisição / 60 meses

Assim, será previsto o custo total diário para o café da manhã, almoço e jantar. Ressalta-se novamente que essa **previsão não será taxativa** e tem como principal objetivo **mensurar de forma mais realística** o custo necessário para o preparo e fornecimento das refeições nos Restaurantes Comunitários.

A tabela com o modelo final que formará essa previsão de custos após a pesquisa de preços encontra-se abaixo:

SAMAMBAIA			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	13,41%	57,73%	28,86%
1- Despesas com matéria-prima	R\$	R\$	R\$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R\$	R\$	R\$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R\$	R\$	R\$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R\$	R\$	R\$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R\$	R\$	R\$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade, controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R\$	R\$	R\$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R\$	R\$	R\$
8- Despesa com mão de obra	R\$	R\$	R\$
9- Custos Indiretos e Tributos	R\$	R\$	R\$
10 - Lucro	R\$	R\$	R\$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	R\$	R\$	R\$

Anexo V - Plano de Fiscalização

O presente Plano de Fiscalização dispõe de procedimentos, controles e recursos necessários e úteis à gestão e fiscalização dos serviços contratados. O objetivo do plano é o alcance dos melhores resultados na prestação dos serviços e na execução do contrato.

De forma geral, o plano de fiscalização contempla itens de referência (Tabela 1), a serem levados em consideração durante a fiscalização periódica por parte do(s) executor(es) contratual(is), que descrevem todas as áreas e etapas do serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente e dos instrumentos preparatórios e contratuais. Em suma, os itens abrangem ações de fiscalização nas seguintes áreas: câmaras (resfriada e congelada); estoque de alimentos; estoque de produtos de limpeza; açougue; área de manipulação de salada; área de lavagem de bandejas e pratos; cozinha; área externa; área de sobras sujas de alimentos; banheiros dos funcionários; banheiros dos usuários; salão; balcões de distribuição (antes e durante os horários de refeição); além da fiscalização de normas aplicáveis aos funcionários/quadro de pessoal; cardápios; recebimento e trânsito de mercadorias; equipamentos; descartes; bem como pagamentos de tributos, taxas e tarifas, como água e energia elétrica. Ademais, os itens apontam verificações que devem ser realizadas em diferentes e frequentes intervalos: ações de controle e fiscalização diárias, semanais, mensais, semestrais e anuais. Ao todo, são mais de cem itens de fiscalização a serem verificados durante toda a vigência contratual, além da fiscalização exercida em redundância pelas áreas de gestão da Subsân/Sedes, das visitas dos gestores da Subsân/Sedes às unidades, e dos roteiros de fiscalização levados a efeito pela Suag/Sedes quando dos pagamentos mensais pelo serviço.

TABELA 1 - ITENS DE REFERÊNCIA	
CONTROLES DIÁRIOS	
CÂMARAS (RESFRIADA E CONGELADA)	
Item	Apo
1. Limpeza em geral.	Observar as paredes,
2. Observar se os produtos, de modo geral, contém rótulo do fabricante.	
3. Verificar se as carnes contém os selos de inspeção permitidos.	Caso os rótulos não estejam suficientemente claros, solicitar a especificação
4. IV. Observar a data de validade dos produtos fechados (ainda não manipulados).	
5. Observar se os monoblocos/caixas vazadas/recipientes em geral estão sobre estrados.	Alimentos não podem te
6. Verificar se a matéria prima e os ingredientes que foram fracionados ou transferidos de ou transferidos de suas embalagens originais estão devidamente etiquetados com indicação do conteúdo, dar do porcionamento e data de validade.	
7. Verificar se há sobras de alimentos preparados de dia(s) anterior(es).	Em caso positivo, entrar em contato com a Diretoria Técnica de in
8. Verificar a temperatura das câmaras.	Temperatura câmara de congelamento: -12 °C
9. Verificar se o degelo das proteínas está ocorrendo sob refrigeração.	Proibido descongelar o alimento em temperatu
10. Verificar se há amostra do dia anterior e se está devidamente identificada.	Quantidade 100g deve ser arr
11. Verificar se há caixas de papelão.	Caso haja se estão separ
ESTOQUE DE ALIMENTOS	
Item	Apo
12. Limpeza em geral.	Observar pisos, pa
13. Verificar se há produtos vencidos.	Após aberto, o alimento deve ser guar
14. Observar se os alimentos estão em contato direto com o solo e paredes.	Alimentos não podem ter cont
15. Verificar se há produtos não permitidos pelo edital (como suco concentrado, suco em pó, temperos prontos etc).	
16. Alimentos e ingredientes, após abertos, devem estar acondicionados e identificados.	O recipiente deve conter o rótulo transferê
ESTOQUE DE PRODUTOS DE LIMPEZA	
Item	Apo
17. Limpeza em geral.	Observar pisos, pa
18. Verificar se há produtos vencidos.	

19.	Verificar se os produtos de limpeza seguem as especificações permitidas pelos órgãos de fiscalização sanitária.	Não é permitida a util
20.	Todos os produtos devem estar sobre os estrados.	Não é permitido produto:
21.	Verificar se o sabonete é líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica.	Verificar se os produtos com ação
AÇOUGUE		
	Item	Apo
22.	Limpeza em geral.	Observar os equip:
23.	Verificar se o corte das proteínas está acontecendo em local próprio para manipulação, fechado, munido de ar condicionado e com profissional habilitado	Dispensável para as unidades que a proteína chega cortada e pr corte das proteínas deve acontecer em horário contrário
ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE SALADA		
	Item	Apo
24.	Limpeza em geral.	Observar os equipa
25.	Verificar se os equipamentos estão em bom funcionamento e devidamente higienizados.	Solicitar planilhas de m
26.	Observar, de forma geral, se os produtos estão sendo higienizados e sanitizados.	Deve ser usado solução clorada ou f
27.	Verificar a correta utilização das máscaras no momento da manipulação do alimento.	As máscaras devem
28.	Caso a higienização de salada for na mesma sala de higienização de utensílios, verificar se há um procedimento correto para evitar contaminação cruzada.	A higienização dos hortifrutis deve ocorrer i
29.	Não pode haver caixas de papelão e madeira no local.	
ÁREA DE LAVAGEM DE BANDEJAS E PRATOS		
	Item	Apo
30.	Limpeza em geral.	Observar os equipamentos, bancadas, piso e remoção dos
31.	Observar a correta higienização dos utensílios.	Observa resíduos e/ou gordura r
32.	Verificar se os utensílios usados (panelas, bandejas, talheres, formas etc) estão em contato direto com o chão.	Nenhum utensílio po
33.	Verificar, caso tenha, se a máquina de lavar pratos está em perfeito funcionamento.	
34.	Verificar se está sendo feita a correta esterilização dos pratos, talheres e bandejas.	
35.	Observar se têm sido utilizadas vassouras e rodos com cabo de plástico. Observar a utilização de panos descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entram em contato direto com os alimentos.	É vedada a utilização de vasso sendo proibido varrer a seco. Não devem ser utilizados panc
COZINHA		
	Item	Apo
36.	Limpeza em geral.	Observar paredes, te
37.	Verificar se os equipamentos da cozinha (fornos, fogão, coifas, liquidificador e etc) estão em bom funcionamento e devidamente higienizados.	
38.	Verificar se os funcionários fazem uso de uniformes e EPIs limpos e em bom estado de conservação.	
39.	Verificar se o piso está seco.	
40.	Verificar se há materiais de limpeza guardados na cozinha.	Deve haver área de armazenamento específica fora da área

41. Verificar se o <i>pass through</i> está ligado e na temperatura correta (deverá ser ligado antes de armazenar os alimentos).	Temperatur - Quente: sup - Fri
42. Os alimentos devem ser produzidos no dia do seu consumo e não podem ficar mais de seis horas acondicionados no <i>pass through</i> .	
43. Não podem ficar alimentos prontos as bancadas.	
ÁREA EXTERNA (FUNDOS)	
Item	Apo
44. Observar se a grama está aparada.	
45. Não deixar entulhos ou objetos amontoadas e desorganizadas.	
46. Verificar a limpeza dos contêineres e do chão ao redor destes.	Os contêineres devem perma
47. Observar se os sacos de lixo estão bem vedados.	
48. Verificar se está sendo feita a separação dos resíduos sólidos entre recicláveis e não recicláveis de acordo com a legislação vigente e se o lixo está armazenado em embalagens adequadas.	O lixo ú ser acondicionado em sacos plásticos recicláveis em coletores d público d
ÁREA DE SOBRAS SUJAS DE ALIMENTOS	
Item	Apo
49. Observar se os alimentos estão em tambores próprios para acondicionamento e se estes estão devidamente fechados.	Devem conter tam
50. Observar a limpeza do local.	
BANHEIROS DOS FUNCIONÁRIOS	
Item	Apo
51. Limpeza de modo geral.	
52. Verificar se há papel toalha, papel- higiênico e sabonete líquido antibacteriano.	
53. Observar se estão armazenando produtos de limpeza em banheiros.	Deve haver área pró deste
54. Verificar se os funcionários estão armazenando aventais nos banheiros.	
55. Verificar se o funcionário responsável pela limpeza dos banheiros está com uniforme diferenciado.	
BANHEIROS DOS USUÁRIOS	
Item	Apo
56. Limpeza de modo	
57. Verificar se há papel toalha, papel- higiênico e sabonete líquido antibacteriano.	
58. Observar se estão armazenando produtos de limpeza em banheiros.	Deve haver área pró deste
59. Verificar se o funcionário responsável pela limpeza dos banheiros está com uniforme diferenciado.	
SALÃO	
Item	Apo
60. Limpeza de modo	
61. Observar as lâmpadas do Restaurante.	Verificar se as lâmp
62. Observar se as telas de proteção das janelas estão íntegras.	
Balcões de distribuição (Antes do serviço)	

Item	Apo
63. Realizar a prova dos alimentos e solicitar ao RT a correção, caso necessário.	
64. Verificar se as águas dos balcões estão tocando as cubas para que a temperatura seja mantida.	A temperatura deve fic
65. Verificar se os termostatos (frio e quente) dos balcões estão ligados.	
66. Acompanhar a pesagem das preparações junto com a nutricionista ou técnica da empresa.	
Balcões de distribuição (Durante o serviço)	
67. Verificar se as amostras foram recolhidas.	A amostra das preparações deve ser re Conforme legislação vigente, o responsável
68. Verificar se os funcionários estão atendendo a população com cortesia e urbanidade.	
69. Verificar se os funcionários estão usando máscara da forma correta (tampando narinas e boca).	Observar a necessidade de troca de luvas e máscaras
70. Verificar a limpeza dos balcões durante o horário de funcionamento. Evitar o acúmulo de alimentos e proliferação de vetores.	
FUNCIONÁRIOS / QUADRO PESSOAL	
Item	Apo
71. Verificar se todos os funcionários possuem uniformes completos, limpos e de acordo com a função que desempenham.	Os funcionários responsáveis pela limpeza e rec
72. Verificar se todos os funcionários possuem EPI necessários para a execução das atividades.	Luvas de malha de aço durante o corte e desossa de carnes. I ambiente, coleta e transporte de lixo. I
73. Verificar a limpeza aparente dos funcionários (ex. unhas cortadas e sem esmalte, barba feita, botas limpas e etc.). Verificar a não utilização de adornos pessoais (ex. brincos, anéis, pulseiras e etc).	
74. Observar a correta higienização das mãos antes da manipulação dos alimentos.	
75. Observar se não há funcionários de limpeza executando atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.	Em hipótese alguma, funcionários de limpeza devem execu
76. Observar se o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios é compatível com a complexidade e quantidade de preparações alimentícias.	Para nutricionistas e técnicos em nutrição. deve-
77. Verificar se os funcionários de limpeza dos banheiros, do salão e do recolhimento dos pratos/talheres/bandejas estão presentes no horário de atendimento aos usuários.	Nos horários de atendimento aos usuários é obrigatória a presen pratos/tal
78. Observar se o Responsável Técnico Nutricionista demonstra a devida competência para capacitar os demais funcionários; elaborar, atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para unidade; acompanhar as inspeções e prestar informações necessárias; notificar casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).	O Responsável Técnico Nutricionista deve ter autoridade e comp saúde no trabalho; Elaborar POPs e Manual de Boas Prática informações necessárias; Notificar órgão
79. Observar se há a presença de visitantes na área de alimentos e manipulação, e se estes visitantes estão devidamente orientados e paramentados por gorro ou rede para proteção do cabelo.	As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários que e instruídos sobre boas práticas e e:
CARDÁPIOS	
Item	Apo
80. Observar se houve a fixação do cardápio em mural e ao lado do caixa de venda de refeições e verificar se o cardápio está junto à rampa, próximo ao prato modelo.	Caso o cardápio tenha sofrido alteração autorizada pe
81. Observar se as refeições do tipo café da manhã estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.	
82. Observar se as refeições do tipo almoço estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.	
83. Observar se as refeições do tipo jantar estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.	

RECEBIMENTOS e TRÂNSITOS DE MERCADORIA

Item	Apo
84. Verificar as condições de temperatura do veículo onde é transportado o alimento.	O veículo deve estar climatizado em
85. Verificar se há transporte de cargas diferentes.	Não deve ser transportado em um mesmo veículo g
86. Verificar limpeza e organização do veículo.	Não pode haver objetos estranhos aos itens transportados; Nã alimentos devem ser transportados sobre paletes o
87. Observar se o transporte dos gêneros alimentícios está sendo efetuado de maneira correta.	O transporte de gêneros alimentícios deve ocorrer por meio de n identificados com data de fabricação/fracionamento, data de v seguida, não podem, de forma alguma, ser transportados em c estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrai
88. Verificar se o recebimento de mercadoria está ocorrendo dentro do horário permitido e se está	Nas unidade em que há cruzamento de fluxo de gê

EQUIPAMENTOS

Item	Apo
89. Verificar se o número de equipamentos é condizente com a execução do objeto contratual a contento.	Caso haja necessidade de adequaçõ
90. Observar o adequado funcionamento dos equipamentos.	Todo e qualquer reparo e conserto das instalações e dos equipai comunicada previamente por escrito à análise téc

SEGURANÇA

Item	Apo
91. Observar se há funcionários o suficiente e devidamente capacitados para realizar a segurança e guarda da edificação, equipamentos, bens e utensílios, durante o período de duração do contrato.	É responsabilidade da contratada manter a segurança e a guarc noturno durante toda a c
92. Verificar se há a presença de sistema de monitoramento por câmera de vigilância, e se os registros destes materiais são mantidos guardados por, no mínimo, 30 dias.	O monitoramento por câmera de vigilância deve permitir a vis Estes devem ser mantidos guardados por, integral

DESCARTES

Item	Apo
93. Verificar se o descarte de resíduos de sobras de óleo vegetal resultante da produção está sendo feito de maneira correta.	É vedado o armazenamento, por mais de uma semana, de s transformação desse tipo d O descarte dos resíduos deve ocorrer em recipiente adeq
94. Verificar se os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, até os que estão destinados à devolução estão sendo devidamente identificados e armazenados em local adequado e se é realizado o monitoramento e retirada diária da área de armazenamento dos produtos expirados ou danificados.	Produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade ven colocados e Deverá ser realizado o monitoramento e reti
95. Verificar se o lixo está sendo separado e descartado corretamente, evitando-se acúmulos.	

OUTRAS OBSERVAÇÕES

Item	Apo
96. Observar se os gêneros utilizados estão sendo devidamente selecionados, lavados e sanitizados, se o fluxo de operações internas permite contaminação cruzada ou manipulações simultâneas e se há separação, por meio de barreira física ou técnica, entre a área suja e a área limpa.	Os gêneros a serem utilizados deverão ser devidamente sele manipulação deve ocorrer em fluxo linear, com programação qu limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da ár ou
97. Observar se a área de preparo está livre de caixas de madeira ou de papelão.	
98. Observar se a higienização dos uniformes e panos de limpeza estão sendo realizadas fora da área de produção.	Não é permitido, na área de preparo, o contato entre c
99. Observar como é feita a dessalga de carnes e pescados.	Ao dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recom 5°C, ou ainda
100. Verificar se há POPs visíveis e compreensíveis, sobre a higienização de frutas e hortaliças.	No local onde ocorre a higienização de hortifrutícolas dev proc
101. Observar se os alimentos em preparação ou preparados estão protegidos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, não reutilizados.	
102. Observar se o óleo a ser reutilizado apresenta condições adequadas.	

103.	Verificar se os ovos estão sendo armazenados corretamente com a certificação de qualidade dos fornecedores.	
104.	Verificar se há instalação e manutenção dos equipamentos necessários ao funcionamento do sistema de controle eletrônico de fornecimento de refeições.	
105.	Verificar se a venda e a distribuição dos cartões de refeição estão ocorrendo corretamente e dentro dos limites diários por usuário, estipulados em contrato	
106.	Verificar se as refeições para viagem (tipo marmita) estão sendo fornecidas em embalagem adequada e contendo identificação impressa de que o alimento foi produzido na unidade.	
CONTROLES SEMANAIS		
	Item	Apo
107.	Em cada local, verificar se há itens que necessitam de manutenção (vazamentos, mofo, trincas, quebra, furos etc).	
108.	Verificar se a empresa está preenchendo as planilhas de temperatura e de higienização.	
CONTROLES MENSAIS		
	Item	Apo
109.	Verificar desinsetização e desratização.	Solicitar cópia do recibo do serviço qu
110.	Verificar limpeza das caixas de gordura.	
111.	Acompanhar as atividades de educação alimentar e nutricional.	
112.	Verificar se há necessidade de treinamento e aperfeiçoamento dos funcionários quanto às boas práticas, atendimento ao público, porcionamento, entre outros.	
CONTROLES PERIÓDICOS		
	Item	Apo
	113. Verificar semestralmente a limpeza da caixa d'água.	
	114. Verificar anualmente a realização do teste de estanqueidade.	
	115. Verificar semestralmente se houve análise das amostras recolhidas.	A CONTRATADA deverá proceder à análise semestral das ai CONTRATANTE da qualidade higiênic-
	116. Verificar anualmente a realização de exames periódicos dos funcionários.	
	117. Implantar Manual de Boas práticas	RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operação higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urb manipuladores, o manejo de resíduos e o cont
	118. Implantar POPs.	RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 Os serviços de alimentação devem implementar Procedime a) Higienização de instal b) Controle integrado c) Higienizaçã d) Higiene e saú
	119. Capacitação de funcionários em Boas Práticas de manipulação de alimentos.	Instrução Normativa DI I - doenças trans II - higiene e sa III - qual IV - controle integrado V - qualidade sanitária na manipulação c VI - Procedimentos C

Além dos itens de referência citados, com o objetivo de garantir o alcance dos resultados esperados e a efetiva prestação dos serviços atrelados aos contratos de alimentação e nutrição, as ações de fiscalização deverão ter como norte também os parâmetros balizadores relacionados às infrações contratuais (Tabela 2 - Instrumento de Medição de Resultados), que correspondem às pontuações a serem atribuídas às possíveis inadequações registradas durante a fiscalização contratual.

Tabela 2 - Instrumento de Medição de Resultados

	Item	INFRAÇÕES	GRAU	PONTUAÇÃO POR OCORRÊNCIA
Grau 1	1.1	Descumprir o cardápio oficial, sem prévia autorização.	1	0,2
	1.2	Deixar de fornecer preparações para degustação dos fiscais, de forma recorrente	1	0,2

	1.3	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os colaboradores e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	1	0,2
	1.4	Inadequação no armazenamento de utensílios, gêneros alimentícios, produtos de limpeza e outros insumos — pontuação por fato observado.	1	0,2
	1.5	Descumprir os horários de início ou término das refeições, sem autorização da CONTRATANTE - pontuação a cada 15 minutos de diferença nos horários de abertura ou de término	1	0,2
	1.6	Prestar informação técnica e/ou administrativa equivocada em qualquer de seus meios de comunicação.	1	0,2
	1.7	Deixar de responder, no prazo fixado, demandas do setor de fiscalização — pontuação por fato observado.	1	0,2
	1.8	Colaboradores trajando uniformes sujos, incompletos, mal conservados ou não adequados à função e/ou com aparência fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente – pontuação por colaborador	1	0,2
	1.9	Colaborador sem o adequado uso de EPI — pontuação por colaborador.	1	0,2
	1.10	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção preventiva dos equipamentos no prazo estabelecido. - pontuação grau 1 de acordo com as características do objeto da manutenção	1	0,2
	1.11	Colaboradores trabalhando sem registro formal e/ou cadeira/atestado de saúde ou vencidos — pontuação por colaborador.	1	0,2
	1.12	Presença de insetos e roedores nas dependências dos Restaurantes.	1	0,2
	1.13	Falta ou inadequação de etiquetas de identificação das preparações do tipo marmita.	1	0,2
	1.14	Não divulgar o cardápio semanal em local visível aos usuários nas dependências dos restaurantes, bem como em meio eletrônico.	1	0,2
	1.15	Não realizar a reposição de utensílios e mobiliários e equipamentos para manter a qualidade dos serviços prestados, tanto em estoque quanto durante a execução do serviço — pontuação por natureza do item.	1	0,2
	1.16	Deixar de providenciar os contêineres e lixeiras limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	1	0,2
	1.17	Deixar de elaborar prato modelo próximo aos balcões térmicos de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia e se há presença da lista de preparações que contenham glúten/lactose	1	0,2
	1.18	Outras ocorrências atribuídas grau 1 (leve I)	1	0,2
Grau 2	2.1	Deixar de cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário no prazo estabelecido, assim como recomendações de resoluções, normativas e legislações sanitárias em qualquer um de seus itens - pontuação total por fato observado.	2	0,4
	2.2	Ausência ou preenchimento inadequado de qualquer uma das planilhas exigidas em contrato e/ou descritas no MBPF – pontuação por planilha.	2	0,4
	2.3	Higienização inadequada e/ou ausência de equipamentos e material de limpeza e higiene necessários em qualquer um dos banheiros de responsabilidade da CONTRATADA.	2	0,4
	2.4	Higienização inadequada de qualquer uma das áreas de responsabilidade da CONTRATADA, assim como de equipamentos e utensílios — pontuação por setor afetado.	2	0,4
	2.5	Deixar de disponibilizar e/ou repor uniformes e/ou EPIs para os colaboradores — pontuação por dia de observação.	2	0,4
	2.6	Deixar de apresentar ou cumprir total ou parcialmente fichas técnicas de preparação (FTP) e/ou não dispor de FTP atualizada e previamente aprovada para todas as preparações do cardápio — pontuação por FTP.	2	0,4
	2.7	Usar termômetros e balanças não calibrados ou não verificados.	2	0,4
	2.8	Deixar de adotar comportamento sustentável e de boas práticas ambientais em situações em que seria adequado.	2	0,4
	2.9	Deixar de coletar amostra de todas as preparações, em todas as refeições e na quantidade adequada – pontuação por amostra.	2	0,4
	2.10	Interromper temporariamente a realização dos serviços, gerando filas, por atraso na produção, falta/substituição de item ou itens do cardápio ou por ausência de colaborador — pontuação por interrupção e, a partir do 30º minuto, por minuto de paralisação.	2	0,4
	2.11	Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos, limpeza do reservatório de água, dos sistemas de exaustão e das caixas de gordura, manutenção corretiva dos equipamentos, troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade de água dentro do prazo adequado — pontuação por ocorrência.	2	0,4
	2.12	Utilizar insumo de baixa qualidade e/ou não aprovado, assim como alterar a marca de um insumo sem consultar previamente a equipe de fiscalização.	2	0,4
	2.13	Deixar de manter, durante toda execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.	2	0,4
	2.14	Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos colaboradores, visitantes e usuários.	2	0,4
	2.15	Não realizar as atividades de Educação Alimentar e Nutricional conforme planejamento prévio.	2	0,4
	2.16	Outras ocorrências atribuídas grau 2 (leve II)	2	0,4
Grau 3	3.1	Cobrar preços maiores do que os fixados contratualmente.	3	0,6
	3.2	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratuais — pontuação total por fato observado.	3	0,6
	3.3	Manter armazenado produto sem identificação, fora do prazo de validade e/ou inadequadamente embalado.	3	0,6
	3.4	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro, não recolher e/ou não armazená-los de maneira adequada.	3	0,6
	3.5	Manter área de pré-preparo ou produção suja e/ou desorganizada antes, durante ou após o período de execução das atividades.	3	0,6
	3.6	Trabalhar com equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição de alimentos, assim como com áreas de manipulação com temperatura fora da legislação.	3	0,6
	3.7	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção corretiva dos equipamentos no prazo estabelecido. - pontuação grau 3 de acordo com as características do objeto da manutenção	3	0,6
	3.8	Utilização de produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde.	3	0,6
	3.9	Utilização de insumos alimentícios proibidos no Termo de Referência, como temperos industrializados, margarina, suco em pó, entre outros.	3	0,6
	3.10	Disponibilizar para consumo dos usuários e/ou de colaboradores alimento pronto com alterações organolépticas, fora da temperatura adequada de conservação e/ou com presença de contaminação física – pontuação por ocorrência.	3	0,6
	3.11	Utilização inadequada ou diluição incorreta (fora da recomendação do fabricante), de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	3	0,6

	3.12	Deixar de repor itens do cardápio até o término do horário da refeição.	3	0,6
	3.13	Deixar acumular e não recolher o lixo produzido no local de fornecimento das refeições, durante os horários de funcionamento do Restaurante.	3	0,6
	3.14	Outras ocorrências atribuídas grau 3 (médio)	3	0,6
Grau 4	4.1	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	4	0,8
	4.2	Deixar de manter preposto responsável pelo serviço na unidade do Restaurante Comunitário durante toda a jornada de trabalho do mesmo e/ou o mesmo deixar atender dentro do prazo às solicitações de esclarecimentos (ou qualquer outra) do Gestor do Contrato e da equipe de fiscalização – pontuação por incidente.	4	0,8
	4.3	Deixar de manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 600/2018 – CFN e/ou legislação superveniente.	4	0,8
	4.4	Deixar de obter as aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como receber multa decorrente da não observância da legislação vigente.	4	0,8
	4.5	Outras ocorrências atribuídas grau 4 (grave I)	4	0,8
Grau 5	5.1	Utilizar as dependências do Restaurante para fins alheios aos do objeto do contrato.	5	1
	5.2	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação química ou biológica.	5	1
	5.3	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção permitido.	5	1
	5.4	Uso de água não potável.	5	1
	5.5	Não pagar despesas de água e energia elétrica.	5	1
	5.6	Utilizar gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5	1
	5.7	Utilização de restos ou sobras alimentares.	5	1
	5.8	Fornecer a refeição incompleta.	5	1
	5.9	Deixar de indenizar a SEDES ou terceiros no caso de danos causados por seus empregados ou prepostos em razão da execução do presente contrato, por ocorrência.	5	1
	5.10	Não fornecer o acesso a registros de imagens realizados pelo sistema de monitoramento por câmera de vigilância, na unidade.	5	1
	5.11	Vender refeições acima do limite permitido por usuário, exceto por solicitação da Contratada, devidamente justificada, e/ou regulamentado por outra legislação superveniente expedida pelo GDF.	5	1
	5.12	Outras ocorrências atribuídas grau 5 (grave II)	5	1

Neste contexto, a fiscalização periódica do(s) executor(es) contratual(is) deverá ser materializada, na prática, por meio do **Instrumental de Acompanhamento da Execução (Instrumental 1)**, que consiste em planilha automatizada a ser preenchida diariamente a fim de possibilitar o acompanhamento de todos os itens relevantes para a execução satisfatória do serviço prestado e alcance dos resultados esperados, levando-se em consideração os **itens de referência** e **parâmetros balizadores relacionados as infrações contratuais**. O referido instrumento engloba aspectos relacionados ao cardápio (grupo 1), condições higiênic-sanitárias (grupo 2), manutenção/fiscalização geral/documentação (grupo 3) e colaboradores (grupo 4), contemplando itens de verificação diária, semanal, mensal, semestral e anual.

O plano de fiscalização contempla, ainda, o **Instrumental 2 (Check-List do Executor Contratual)**, que objetiva auxiliar os executores contratuais na inserção de todos os documentos necessários ao pagamento mensal às empresas contratadas. Deve ser preenchido pelos executores contratuais.

Outrossim, é feito, ainda, o **acompanhamento das contas de energia e água, Instrumental 3** deste plano, o qual é utilizado para acompanhamento específico do pagamento das faturas de energia e água das unidades. Deve ser preenchido pelos executores contratuais.

Para melhor esclarecimento da aplicabilidade dos instrutivos compostos neste plano, segue abaixo o guia periódico de fiscalização de cada documento supramencionado:

GUIA PERIÓDICO DE FISCALIZAÇÃO				
Diariamente	Semanalmente	Mensalmente	Semestralmente	Anualmente
Instrumental 1 (item 1.1 ao 1.8; 1.10 ao 1.13; 2.1 ao 2.35; 3.1; 3.6 ao 3.10; 3.13; 3.14; 3.16 ao 3.19; 4.2 ao 4.5)	Instrumental 1 (item 3.2 ao 3.5; 3.11; 3.12; 3.15 (c, e, f, g); 3.16)	Instrumental 1 (Itens 1.9; 3.15a; 3.15d; 3.15h; 3.20; 3.21; 4.1)	Instrumental 1 (itens 3.15b; 3.15i)	Instrumental 1 (itens 3.15j; 4.6; 4.7)
		Instrumental 2		
		Instrumental 3		

Ainda, sublinha-se que, para além do uso e preenchimento de todos os instrumentos constantes deste plano e outros que venham a ser desenvolvidos durante a vigência contratual, os servidores de algum modo envolvidos na fiscalização e gestão contratual passarão por um programa de capacitação. Tal programa inclui, a exemplo do que já é feito pela Sedes: oficinas ao longo do ano sobre a fiscalização de contratos; cursos de capacitação da própria Sedes sobre execução contratual, voltados especificamente para fiscalização de contratos como os dos Restaurantes Comunitários; cursos de sanções administrativas; congressos de licitações e contratos administrativos, nutrição, e áreas correlatas; seminários, palestras e eventos ligados à temática. Prevista, ainda, a participação dos servidores nos mais importantes eventos em nível nacional de suas áreas específicas de competências, como o Fórum Nacional de Nutricionistas, o Congresso Brasileiro de Nutrição e o Congresso Brasileiro de Licitações e Contratos.

Por fim, salienta-se que os modelos deste plano de fiscalização e as previsões de capacitações **poderão ser aprimorados** no decorrer da vigência contratual. Assim, para além dos instrumentais propostos, os gestores e executores contratuais podem implementar **novas ferramentas** que se fizerem necessárias a melhor qualidade e eficiência do serviço, bem como **propor capacitações** necessárias ao aperfeiçoamento dos servidores envolvidos no planejamento e execução dos contratos.

Desta feita, segue os instrumentais do presente plano:

INSTRUMENTAL 1

Documento SEI - 155891020



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
 SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
 Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
 Coordenação de Segurança Alimentar e Nutrição - CSAN
 Diretoria de Gestão de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional - DIGESAN

PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO																																	
GRUPO 1 - CARDÁPIO / PRESTAÇÃO DO SERVIÇO																																	
DIAS DO MÊS / Mês/ano de referência			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ITENS PARA VERIFICAÇÃO			CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																												0		
ITEM	CARDÁPIO / PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	Item do IMR	pontos/ item																													PONTOS	
1.1	Cumprir cardápio																															0	
a	Café da manhã	1.1	0.2																													0	
b	Almoço	1.1	0.2																													0	
c	Jantar	1.1	0.2																													0	
1.2	Cumprir horário de abertura/fechamento																															0	
a	Café da manhã	1.5	0.2																													0	
b	Almoço	1.5	0.2																													0	
c	Jantar	1.5	0.2																													0	
1.3	Identificação (etiquetas) das marmitas																															0	
a	Café da manhã	1.13	0.2																													0	
b	Almoço	1.13	0.2																													0	
c	Jantar	1.13	0.2																													0	
1.4	Afixar cardápio																															0	
a	Café da manhã	1.14	0.2																													0	
b	Almoço	1.14	0.2																													0	
c	Jantar	1.14	0.2																													0	
1.5	Prato modelo	1.17	0.2																													0	
1.6	Amostras																															0	
a	Café da manhã	2.9	0.4																													0	
b	Almoço	2.9	0.4																													0	
c	Jantar	2.9	0.4																													0	
1.7	Interrupção do serviço																															0	
a	Café da manhã	2.10	0.4																													0	
b	Almoço	2.10	0.4																													0	
c	Jantar	2.10	0.4																													0	
1.8	Qualidade da refeição																															0	



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
 SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
 Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
 Coordenação de Segurança Alimentar e Nutrição - CSAN
 Diretoria de Gestão de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional - DIGESAN

PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO																																	
GRUPO 1 - CARDÁPIO / PRESTAÇÃO DO SERVIÇO																																	
DIAS DO MÊS / Mês/ano de referência			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ITENS PARA VERIFICAÇÃO			CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																												0		
ITEM	CARDÁPIO / PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	Item do IMR	pontos/ item																													PONTOS	
a	Café da manhã	2.12	0.4																													0	
b	Almoço	2.12	0.4																													0	
c	Jantar	2.12	0.4																													0	
1.9	Não realizar atividade de EAN conforme planejado	2.15	0.4																													0	
1.10	Quantidade/gramatura																															0	
a	Café da manhã	3.2	0.6																													0	
b	Almoço	3.2	0.6																													0	
c	Jantar	3.2	0.6																													0	
1.11	Verificar o uso de insumos/alimentos proibidos																															0	
a	Café da manhã	3.9	0.6																													0	
b	Almoço	3.9	0.6																													0	
c	Jantar	3.9	0.6																													0	
1.12	Reposição de itens																															0	
a	Café da manhã	3.12	0.6																													0	
b	Almoço	3.12	0.6																													0	
c	Jantar	3.12	0.6																													0	
1.13	Não fornecer refeição completa																															0	
a	Café da manhã	5.8	1																													0	
b	Almoço	5.8	1																													0	
c	Jantar	5.8	1																													0	
SUBTOTAL																															0		



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
 SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
 Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
 Coordenação de Segurança Alimentar e Nutrição - CSAN
 Diretoria de Gestão de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional - DIGESAN

PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
GRUPO 2 - CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

DIAS DO MÊS / Mês/ano de referência		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
ITENS PARA VERIFICAÇÃO:		CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																														PONTOS					
ITEM	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS	Item do IMR	pontos/ item																																		
c	açougue	2.4	0.4																																0		
d	área de higienização de saladas	2.4	0.4																																	0	
e	área de higienização de utensílios	2.4	0.4																																	0	
f	estoque seco	2.4	0.4																																	0	
g	hortifruti	2.4	0.4																																	0	
h	estoque descartáveis	2.4	0.4																																	0	
i	câmaras frias	2.4	0.4																																	0	
j	área externa (grama não cortada/entulhos/materiais não pertinentes)	2.4	0.4																																	0	
2.15	Higienização inadequada das mãos antes de manipular alimentos	2.14	0.4																																	0	
2.16	Produtos não adequados para assepsia das mãos	2.14	0.4																																	0	
2.17	Funcionários da limpeza exercendo atividade de manipulação de alimentos e vice-versa	2.16	0.4																																	0	
2.18	Tambores para acondicionamento de sobras sem vedação adequada	2.16	0.4																																	0	
2.19	Produtos de limpeza sem identificação /fora do prazo de validade/ embalagem inadequada	3.3	0.6																																	0	
2.20	Não retirar lixo de um dia para o outro	3.4	0.6																																	0	
2.21	Área de pré-preparo e preparo desorganizadas e sujas (antes/durante/após)	3.5	0.6																																	0	
2.22	Equipamentos com temperatura inadequada (legislação)																																				0
a	câmara fria	3.6	0.6																																	0	
b	câmara congelada	3.6	0.6																																		0
c	balcão térmico quente	3.6	0.6																																		0
d	balcão térmico frio	3.6	0.6																																		0



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
 SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
 Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
 Coordenação de Segurança Alimentar e Nutrição - CSAN
 Diretoria de Gestão de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional - DIGESAN

PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
GRUPO 2 - CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

DIAS DO MÊS / Mês/ano de referência		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
ITENS PARA VERIFICAÇÃO:		CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																														PONTOS					
ITEM	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS	Item do IMR	pontos/ item																																		
e	passthrough	3.6	0.6																																	0	
2.23	Degelo de proteínas fora da temperatura adequada (acima de 5°C)	3.6	0.6																																	0	
2.24	Corte de proteína em temperatura ambiente por mais de 30' ou em ambiente climatizado por mais de 2h	3.6	0.6																																	0	
2.25	Servir alimentos fora da temperatura adequada	3.10	0.6																																		0
2.26	Servir alimentos com alteração organoléptica ou com contaminação física	3.10	0.6																																		0
2.27	Produto para higienização de saladas (diluição incorreta)	3.11	0.6																																		0
2.28	Seleção, higienização e sanitização inadequada dos alimentos	3.14	0.6																																		0
2.29	Não devolução/descarte de alimentos reprovados ou vencidos	3.14	0.6																																		0
2.30	Lixo acumulado no salão em horário de funcionamento	3.13	0.6																																		0
2.31	Servir alimentos com contaminação biológica ou química	5.2	1																																		0
2.32	Uso de produtos de origem animal sem registro do Serviço de Inspeção	5.3	1																																		0
2.33	Uso de água não potável	5.4	1																																		0
2.34	Gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem	5.6	1																																		0
2.35	Uso de restos ou sobras alimentares	5.7	1																																		0
SUBTOTAL																																	0				



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN
Diretoria de Gestão de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional - DIGESAN

PONTUAÇÃO MENSAL

Mês/ano de referência		
ÁREAS AVALIADAS		
1	CARDÁPIO	0
2	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS	0
3	MANUTENÇÃO / FISCALIZAÇÃO GERAL / DOCUMENTAÇÃO	0
4	COLABORADORES	0
TOTAL MENSAL		0

INSTRUMENTAL 2

CHECK-LIST DO EXECUTOR CONTRATUAL

Considerando a execução do(s) serviço(s) objeto da contratação em referência;

Considerando que a documentação abaixo especificada foi conferida de modo a espelhar as determinações legais, contratuais e de ordem administrativa com vistas a possibilitar a execução financeira da(s) despesa(s) em comento; considerando que o(s) documento(s) fiscal(is) encontra(m)-se devidamente atestado(s) e que a(s) despesa(s) foi(ram) realizada(s) observando os saldos contratuais e orçamentários;

Considerando as competências do executor do contrato/convênio no âmbito desta Secretaria;

Encaminhamos a(s) fatura(s) respectiva(s) para autorização dos procedimentos de liquidação da despesa, com consequente emissão da(s) Ordem(ns) Bancária(s), conforme a legislação em vigor. Tendo em vista a documentação acostada aos autos em epígrafe, em especial aqueles relacionados a seguir, afirmamos que o(s) serviço(s) foi(ram) executado(s) dentro das especificações contratuais e tais despesas atendem a todos os requisitos legais para realização do pagamento, após autorização da Autoridade Ordenadora de Despesas.

Documento	Sim/Não/Não se aplica	Link SEI
Nota Fiscal nº		
Nota Fiscal autorizada nº		
Atesto do Gestor do Contrato nº		
Relatório Circunstanciado que comprove a execução do serviço nº		
Planilha Refeições Servidas		
Fatura e comprovante de pagamento - energia elétrica		
Fatura e comprovante de pagamento - abastecimento de água		
Declaração de opção pelo Simples Nacional - NÃO OPTANTE -		
Cópia da Nota de Empenho atualizada		
Extrato saldo de empenho (extraído do SIGGO)		
Extrato saldo de contrato (extraído do SIGGO)		
Cópia do Contrato nº		
Extrato do Contrato		
Registro SIGGO contrato (inicial e atualizado)		
Cópia do(s) Termo (s) Aditivo (s)		
Publicação do ato de designação do (s) Gestor (es) do Contrato		
Garantia Contratual (cópia Carta Fiança, Caução etc) - Apólice		
Certidão de Regularidade Fiscal junto ao GDF - validade		
Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS - validade		
Certidão de Regularidade Fiscal perante a Receita Federal do Brasil - validade		
Certidão de Regularidade de Débitos Trabalhistas - CNDT - validade		
Certidões de regularidade de Débito Estadual, no caso de empresa de outro Estado		



Documento assinado eletronicamente por **CLAYTON ANDREONI BATISTA - Matr.0191756-0, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 14/11/2024, às 16:38, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **GABRIEL REIS CARVALHO - Matr.0283271-2, Especialista em Desenvolvimento e Assistência Social - Educador(a) Social**, em 14/11/2024, às 16:43, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **NILSON NELSON DA SILVA OLIVEIRA - Matr.0280518-9, Assessor(a) Técnico(a)**, em 14/11/2024, às 16:47, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **STEFANY CORRÊA LIMA DE CARVALHO - Matr.0279051-3, Assessor(a) Técnico(a)**, em 14/11/2024, às 16:53, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **KAREN CRISTINE MORENO DE MEDEIROS CARVALHO - Matr.0279169-2, Especialista em Desenvolvimento e Assistência Social - Nutrição**, em 14/11/2024, às 16:59, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **MEIRIELLI MONTEIRO DA SILVA - Matr.0218025-1, Diretor(a) Técnico(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 14/11/2024, às 17:34, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **VANDERLEA FATIMA CREMONINI - Matr.0281145-6, Subsecretário(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 14/11/2024, às 19:56, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=156153457)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=156153457)
[verificador= 156153457](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=156153457) código CRC= 0531B3D1.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SEPN Quadra 515 Lote 02 Bloco B - Bairro Asa Norte - CEP 70770-502 - DF
Telefone(s): (61) 3773-7384
Site - www.sedes.df.gov.br