



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 - SEDES/SEEDS/SUBSAN/CSAN/DIPSAN

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo estabelecer as bases para a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de refeições nos Restaurantes Comunitários (RCs) do Distrito Federal (DF), em conformidade com a [Lei nº 14.133/2021](#), que regulamenta as contratações públicas. Este estudo busca fornecer uma visão geral dos requisitos e considerações necessárias para o processo de contratação, bem como com o [Decreto nº 44.330/2023](#), que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal.
- 1.2. Os Restaurantes Comunitários do DF são estabelecimentos públicos que oferecem refeições a preços acessíveis para a população de baixa renda. A Lei 14.133/2021 estabelece diretrizes e critérios para a contratação de empresas que serão responsáveis pela produção e fornecimento dessas refeições.
- 1.3. A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, por meio da [Portaria nº 16, de 21 de junho de 2023](#), padronizou os horários de funcionamento dos Restaurantes Comunitários, ampliando a possibilidade de atendimento à população e, por conseguinte, aperfeiçoando o cenário de garantia da segurança alimentar e nutricional dos usuários dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.
- 1.4. Considerando a vigência final dos contratos celebrados, os quais não admitem mais prorrogações, nas respectivas Regiões Administrativas do DF do **Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria**, faz-se necessária e urgente a pretensa contratação de empresas para a prestação de serviços de fornecimento de refeições nos referidos equipamentos públicos, como parte da política de segurança alimentar e nutricional desenvolvida pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social (Sedes/DF), como forma de evitar a descontinuidade da prestação do serviço nos equipamentos públicos.
- 1.5. Considerando a Ordem de Serviço nº 117, de 4 de março de 2024 (134959182), alterada sua composição pela Ordem de Serviço nº 302, de 17 de junho de 2024 (143581974 e 143764436), a qual designou a equipe de planejamento da contratação, cujo objeto consiste na prestação de serviços de alimentação e nutrição (café da manhã, almoço e jantar), para gestão de Restaurantes Comunitários do Distrito Federal, localizados nas Regiões Administrativas de **Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria** a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições nutricionalmente adequadas e saudáveis para atender as demandas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social (Sedes), a pretensa contratação justifica-se, ainda, pelo exposto a seguir.
- 1.6. A pretensa contratação se faz necessária e urgente, considerando as peculiaridades da prestação de serviços e os respectivos contratos de cada um dos Restaurantes Comunitários do **Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria**, as quais serão demonstradas no presente Estudo Técnico Preliminar.
- 1.7. Em acréscimo, há de se ressaltar que com a implementação gradativa da oferta do café da manhã, almoço e jantar, todos os dias da semana, nos Restaurantes Comunitários do DF, a pretensa contratação terá como objetivo primordial não só combater a fome, mas a oferta dessas refeições nutricionalmente balanceadas, nos 4 (quatro) RCs mencionados, elaboradas de forma segura, sustentável de modo a respeitar a cultura local, garantir a dignidade humana e reduzir as desigualdades, contribuindo para a redução da insegurança alimentar e nutricional no Distrito Federal.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. **Fundamentação:** Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (inciso I do §1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 60, inciso I, do Decreto nº 44.330/2023).
- 2.2. Um dos objetivos do Plano Plurianual do DF é o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA), que visa a garantir o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.
- 2.3. O escopo deste objetivo é a promoção do acesso à alimentação adequada e saudável como contribuição para a efetiva garantia do DHAA à população do DF, realizável por meio da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Pnsan - que possui caráter eminentemente intersetorial.
- 2.4. O DF homologou a [Lei n. 4085, de 10 de janeiro de 2008](#), que criou a Política de Segurança Alimentar e Nutricional do DF e dispôs sobre o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional - Sisan/DF. É importante mencionar que a Lei Distrital prevê, como integrantes desse Sistema, a Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal, o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal – Consea/DF, a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal – Caisan/DF e as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios, diretrizes e objetivos do Sisan. Cumpre ressaltar que o marco legal foi atualizado para sintonizar-se com marcos legais federais, diretrizes e princípios emanados da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – Losan ([Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006](#)). Essa Lei Federal define a Segurança Alimentar e Nutricional como sendo “a garantia 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” (art. 2º).

2.5. O Governo do Distrito Federal (GDF) deve fundamentar suas políticas públicas adotando aquele consagrado disposto no âmbito nacional, inclusive da Losan, em seu artigo 3º, qual seja: “A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

2.6. Atualmente, o DF concretiza sua Política de Segurança Alimentar e Nutricional com ações de provimento alimentar emergencial a famílias/pessoas acolhidas pelos equipamentos de assistência social ou provimento alimentar continuado, em caráter complementar, às pessoas atendidas em entidades e programas sociais governamentais que atendam aos requisitos legais necessários. Além dessas ações, o DF possui, atualmente, rede composta por 18 Restaurantes Comunitários (16 em funcionamento e 2 deles em fase final de inauguração) que oferecerem refeições adequadas e saudáveis a preços acessíveis.

2.7. Logo, o planejamento para os próximos 4 anos foi de que os programas existentes passem por um processo de consolidação e aprimoramento de gestão, agregando também novas ações, bem como ações de transferência de renda, capacitação profissional e outras ações para a promoção da independência financeira e autossustentabilidade e sua efetiva inclusão social.

2.8. Também se propõe o delineamento de novas intervenções, considerando ser fundamental que as políticas e os programas conexos e com impacto sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população articulem-se e vinculem-se de modo a ampliar as possibilidades de acesso a alimentos adequados, o que envolve todo o sistema alimentar, desde a produção até o consumo pelas famílias e/ou pessoas, além da necessidade de facilitar e incentivar escolhas alimentares saudáveis, o que se alcança por meio da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A esse respeito, cabe destacar que o comportamento alimentar da população pode ser influenciado tanto pelas escolhas pessoais como por aspectos sociais, culturais e comportamentais, mas também está fortemente interligado a fenômenos sociais, entre eles a pobreza e a exclusão social, além da qualidade e do acesso à informação. À medida que ações de transferência de renda, promoção da independência financeira e autossustentabilidade de famílias e indivíduos forem implementadas no Distrito Federal, as ações educativas deverão ser intensificadas para que os cidadãos tenham condições e autonomia para produzir, selecionar e consumir os alimentos de forma adequada, reduzindo gradativamente a Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) entre a população.

2.9. Em consonância com os princípios do DHAA, cabe ao Estado promover, prover e proteger a saúde dos indivíduos, tornando-se imperativa a integração das práticas de EAN com os programas de acesso ao alimento no DF, fundamentando-se qualquer ação estatal nos princípios da educação e dos saberes populares, contemplando, dessa forma, o desenvolvimento de habilidades pessoais e autonomia para escolhas alimentares de famílias e pessoas. Vale ressaltar, por fim, que, embora a população em situação de extrema pobreza e em vulnerabilidade social, alimentar e nutricional seja o sujeito prioritário da ação do Estado, uma política de SAN tem caráter universal e um dos caminhos para tal universalização é balizar conhecimentos e informações técnico-científicas em alimentação e nutrição, associados ao poder regulamentador do Estado de intervir no mercado de alimentos por meio da regulamentação e marketing de alimentos.

2.10. Dentro deste contexto, o Programa Restaurantes Comunitários está institucionalizado no Distrito Federal, por meio da [Lei nº 4.601, de 17 de julho de 2011](#), e regulamentado pelo [Decreto nº 33.329, de 10 de janeiro de 2011](#), com vistas a contribuir com o DHAA.

3. DA NECESSIDADE DE OS RESTAURANTES COMUNITÁRIOS SEREM LICITADOS EM 2024

3.1. O contrato de prestação de serviços nº **39.570/2019** (28021959), referente ao **Restaurante Comunitário do Gama**, processo SEI nº 00431-00009231/2019-81, decorrente do Pregão Eletrônico nº 141/2018, ARP 9011/2019 (26443398), foi celebrado em 8/10/2019, para fornecimento de refeição do tipo Almoço. O 5º Termo Aditivo (123287917) prorrogou por mais 12 meses o contrato de 8/10/2023 a 8/10/2024. Por força do inciso II, art. 57 da lei nº 8.666/93, a duração do contrato está limitado a sessenta meses, e, portanto, **não admitirá mais prorrogação, uma vez alcançado o limite legal na data de 08/10/2024**.

3.2. O contrato de prestação de serviços nº 40.043/2019 (30796840), referente ao **Restaurante Comunitário do Paranoá**, processo SEI nº 00431-00013340/2019-01, decorrente do Pregão Eletrônico nº 141/2018, ARP 9009/2019 (29811521), foi celebrado em 4/11/2019, para fornecimento de refeição do tipo Almoço. O 6º Termo Aditivo (126070425) celebrado em 03/11/2023 prorrogou a vigência por mais 12 meses, de 4/11/2023 a 4/11/2024. Por força do inciso II, art. 57 da lei nº 8.666/93, a duração do contrato está limitado a sessenta meses, e, portanto, **não admitirá mais prorrogação, uma vez alcançado o limite legal na data de 4/11/2024**.

3.3. Por outro lado, o contrato de prestação de serviços nº 40.549/2020 (35965569), referente ao **Restaurante Comunitário do Paranoá**, processo SEI nº 00431-00001744/2020-88, para fornecimento de refeição do tipo café da manhã, terá sua vigência final expirada em 2/3/2025, por força do 4º Termo Aditivo (134225119).

3.4. A esse respeito, importa destacar que, pela própria natureza do serviço prestado no âmbito do Restaurante Comunitário, não é possível conjugar empresas diferentes dentro de um mesmo Restaurante Comunitário. Por esse motivo, ainda que o contrato de café da manhã pudesse ser estendido por mais alguns meses, não seria viável tal opção, eis que haveria contratações distintas, potencialmente com empresas contratadas diferentes, exercendo serviço continuado dentro da mesma unidade, o que não se mostra possível na prática. Assim, a exemplo do que já foi feito em diversos outros Restaurantes Comunitários, será unificado o serviço, celebrando-se um mesmo contrato para um mesmo Restaurante Comunitário.

3.5. No que concerne ao **Restaurante Comunitário de Santa Maria**, o contrato de prestação de serviços nº 40.383/2019 (33469588), referente ao fornecimento de refeições do tipo Almoço, proveniente do Pregão Eletrônico nº 141/2018, ARP 9011/2019 (25688988), processo SEI nº 00431-00009237/2019-59, foi celebrado em 18/12/2019. O 5º Termo Aditivo (129187611) celebrado em 18/12/2023 prorrogou a vigência do contrato até 18/12/2024 e, também, **não admite mais prorrogação por atingir o limite legal imposto**.

3.6. Por fim, o contrato de prestação de serviços nº 40.383/2019 (33469588), do **Restaurante Comunitário do Riacho Fundo II**, referente ao fornecimento de refeições do tipo Almoço, proveniente do Pregão Eletrônico nº 141/2018, ARP 9011/2019 (32323238), foi celebrado em 31/12/2019. O 6º Termo Aditivo (129557386) prorrogou a vigência de 31/12/2023 a 31/12/2024 e, de igual forma, **não admite mais prorrogação por atingir o limite legal imposto**.

3.7. Importa destacar que o Pregão Eletrônico nº 141/2018 foi proveniente do processo SEI nº 410.00012776/2018-97 e apesar de prever o fornecimento das refeições do tipo café da manhã, almoço e jantar, em 3 unidades foram contratadas apenas o Almoço (Gama, Santa Maria e Riacho Fundo II) e apenas Almoço e Café da Manhã no Restaurante Comunitário do Paranoá.

3.8. Neste ínterim, convém destacar que os Restaurantes Comunitários são parte integrante da política de Segurança Alimentar e Nutricional e devem ter como objetivo não apenas o combate à fome, mas principalmente a oferta de refeições nutricionais balanceadas, elaboradas de forma segura, sustentável de modo a respeitar a cultura local, garantir a dignidade humana e reduzir as desigualdades, **as refeições café da manhã, almoço e jantar serão ofertadas todos os dias**, gradualmente em todos os Restaurantes Comunitários do DF, de acordo com as quantidades e especificações descritas no Estudo Técnico Preliminar e posterior Termo de Referência, para as unidades ora em apreço.

3.9. Assim, considerando o [Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010](#), que 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 da política pública;

3.10. Considerando que, no âmbito do Governo do Distrito Federal, cabe à Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Subsan), da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social (Sedes) contribuir, por meio de políticas públicas integradas e transversais, para que o DHAA seja respeitado, protegido, promovido e provido no Distrito Federal e, ainda, em observância ao disposto na [Lei nº 4.085, de 10 de janeiro de 2008](#), que dispõe sobre a Política de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Distrito Federal, alterada pela [Lei nº 4.725, de 28 de dezembro de 2011](#);

3.11. Destaca-se, ainda, [Decreto nº 7.272 de 2010](#), que 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 da política pública.

3.12. Considerando, ainda, que a ampliação do Programa Restaurante Comunitário do DF é uma das metas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e que esses equipamentos são uma importante ferramenta no combate à fome e na garantia do direito à alimentação para a população mais vulnerável, como também geram empregos diretos e indiretos nas Regiões Administrativas onde são implantados e que contribuem para a geração de renda e o desenvolvimento local e, ainda, que do princípio da **supremacia do interesse público**, princípio geral do Direito Administrativo, decorrem outros princípios, tais quais o da continuidade da prestação do serviço público e o do dever inescusável do Estado em prestá-lo, assim, levando-se em consideração todos os procedimentos administrativos pelos quais uma contratação deve passar até a conclusão de seu rito e visando a oferta da prestação do serviço público nas [Regiões Administrativas do Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria](#), para atender a população em vulnerabilidade e em insegurança alimentar das referidas regiões, **resta concluída a presente justificativa**.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. **Fundamentação:** inciso III do §1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 60, inciso II, Decreto nº 44.330/2023.

4.2. Com base no levantamento de necessidades, é necessário estabelecer requisitos técnicos claros para a empresa contratada. Isso pode incluir critérios 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.

4.3. Com base na Lei 14.133/2021, são estabelecidos requisitos específicos para a contratação de empresa de fornecimento de refeições nos Restaurantes Comunitários do DF. Alguns desses requisitos podem incluir: Certificação de boas práticas na produção de alimentos; 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 12 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 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. 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>;

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

4.16.3.3. 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;

4.16.3.4. 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).

4.16.4. 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 do último exercício social, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

- a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;
- b) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

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

ATIVO CIRCULANTE

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

ATIVO TOTAL

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

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% (dezesesseis 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) Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- f) Prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; e
- g) Reprodução autenticada do Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de Eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa, conforme a natureza da atividade da licitante, visando comprovar a adequação da finalidade da licitante com o objeto da licitação, bem como o cumprimento do art. 14 e §§ da Lei n.º 14.133 de 2021, inclusive para aferição de cumprimento da vedação de nepotismo, quando for o caso.

5. **PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**

5.1. Colaciona-se que deve haver a demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão (cf. art. 7º, inciso IX, da [Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020](#)).

5.2. Assim dispõe o art. 18 da Lei 14.133/21:

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

5.3. No mesmo sentido, o art. 38 do Decreto nº 44.330/2023:

Art. 38. A Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Administração do Distrito Federal (SEPLAD) é o órgão responsável por gerir o Plano de Contratações Anual do Distrito Federal com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades da Administração Pública Distrital, garantir o alinhamento com o planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

5.4. Ainda o art. 40 do mesmo instrumento legal:

Art. 40. O Plano de Contratações Anual do Distrito Federal se caracteriza como instrumento de governança das contratações públicas e têm como objetivos:

- I - racionalizar as contratações das unidades administrativas,
- II - promover a padronização de produtos e serviços;
- III - propiciar a economia de escala e a redução de custos processuais;
- IV - garantir o alinhamento das contratações com o planejamento estratégico dos órgãos e das entidades;
- V - subsidiar a elaboração da lei orçamentária do Distrito Federal;
- VI - auxiliar a programação e execução financeiras;
- VII - sinalizar intenções ao mercado fornecedor, de forma a aumentar o diálogo potencial com o mercado e incrementar a competitividade; e
- VIII - garantir maior transparência e controle das contratações do Distrito Federal.

5.5. E, por fim, a [Portaria ME/SEGES nº 8.678/21](#) que dispõe em seu art. 6º que o Plano de Contratação Anual é um instrumento de Governança nas contratações públicas.

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

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

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

5.9. No [Plano Estratégico do Distrito Federal 2019-2060](#), consta como objetivo 2, dentre os 17 objetivos de Desenvolvimento Sustentável, a **fome zero** e a agricultura sustentável.

5.10. Portanto, para garantir o alinhamento das ações governamentais até 2030 com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, definidos pela ONU, foi traçado como um desses objetivos, pertencente ao eixo, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, até 2030, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante o ano bem como acabar com todas as formas de desnutrição, incluindo atingir, até 2025, as metas acordadas internacionalmente sobre nanismo e caquexia em crianças menores de cinco anos de idade, e atender às necessidades nutricionais dos adolescentes, mulheres grávidas e lactantes e pessoas idosas.

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

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

6.1. **Fundamentação:** inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 60, inciso V, Decreto nº 44.330/2023.

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

Restaurante	Descrição (Qtde)	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Total	MÉDIA MENSAL	Desvio Padrão (DP) ↓↑	DP/MÉDIA (%)	MÉDIA DIÁRIA ²
Gama	Almoço (com PSR ¹)	53.208	43.590	56.935	45.296	55.327	54.478	54.870	54.253	50.680	45.455	41.539	45.451	601.082	50.090	5437	11%	2.004
Paranoá	Café da manhã	5.861	5.336	7.534	7.164	9.298	8.638	9.212	10.100	9.762	9.620	9.120	8.483	100.128	8.344	1548	19%	334
	Almoço (com PSR)	48.718	41.541	50.355	39.423	50.041	50.104	48.909	49.865	46.365	44.196	41.828	45.651	556.996	46.416	3872	8%	1.857
Riacho Fundo II	Almoço (com PSR)	46.525	40.823	53.310	41.949	54.989	56.261	56.397	53.204	49.225	43.439	39.083	44.028	579.233	48.269	6395	13%	1.931
Santa Maria	Almoço (com PSR)	39.401	34.849	42.941	33.160	41.174	42.284	42.871	41.109	38.285	37.079	34.713	38.513	466.379	38.865	3365	9%	1.555

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.

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

RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO GAMA		
REFEIÇÃO	DP/MÉDIA (%)	Média diária + DP
ALMOÇO	11%	2.224
RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO PARANOÁ		
REFEIÇÃO	DP/MÉDIA (%)	Média diária + DP
CAFÉ DA MANHÃ	19%	397
ALMOÇO	8%	2.005
RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO RIACHO FUNDO		
REFEIÇÃO	DP/MÉDIA (%)	Média diária + DP

ALMOÇO	13%	2.181
RESTAURANTE COMUNITÁRIO DE SANTA MARIA		
REFEIÇÃO	DP/MÉDIA (%)	Média diária + DP
ALMOÇO	9%	1.694

6.2.2. Por outro lado, para estimar as novas modalidades de refeições foi realizada uma pesquisa de intenção em todos os Restaurantes Comunitários envolvidos nesta contratação. A pesquisa consistiu na aplicação de questionário sobre a intenção de consumir café da manhã (se ainda não houver oferta) e jantar naquela unidade já frequentada para o almoço. Com tal pesquisa, tecnicamente embasada, adquire-se a possibilidade de estimar, com base nas intenções dos próprios cidadãos interessados, a quantidade de refeições de café da manhã e jantar das unidades já existentes. Foram anexados aos autos os documentos que compuseram a pesquisa supracitada (138567853), a saber: instrutivo de aplicação do questionário, termo de consentimento livre e esclarecido e questionário de pesquisa.

6.2.3. Assim, inicialmente calculou-se a amostra de cada 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 almoço (com PSR) entre janeiro e julho de 2023. Assim, o cálculo amostral foi realizado considerando o quantitativo de 39.526 (mínimo) a 66.903 (máximo) refeições/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 381-382 refeições/pessoa, aos quais foram adicionados 10% para cobertura de possíveis perdas e inconsistências, totalizando 419-420 refeições/pessoa. A tabela abaixo contém detalhadamente o número de refeições e respectivas amostras finais:

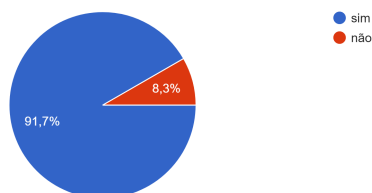
Quantitativos de refeições nos Restaurantes Comunitários - Exercício de 2023											
Restaurante	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Total	Média Mensal	Amostra estimada	Amostra final (+10%)
Gama	53.208	43.590	56.935	45.296	55.327	54.478	54.870	363.704	51.958	382	420
Paranoá	54.579	46.877	57.889	46.587	59.339	58.742	58.121	382.134	54.591	382	420
Riacho Fundo	46.525	40.823	53.310	41.949	54.989	56.261	56.397	350.254	50.036	382	420
Santa Maria	39.401	34.849	42.941	33.160	41.174	42.284	42.871	276.680	39.526	381	419

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 de cada RC em relação às perguntas específicas de consumo das novas modalidades de refeições.

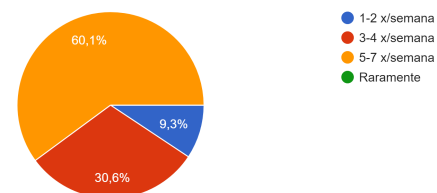
6.2.4. Restaurante Comunitário do Gama

O referido RC já ofertava a modalidade almoço. Assim, a pesquisa investigou a intenção de consumo do café da manhã e do jantar. Nesse aspecto, os resultados demonstram que **91,7%** dos entrevistados afirmaram que consumiriam o café da manhã e destes **60,1%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

8. O(a) senhor(a) viria tomar café da manhã (7 às 9h) caso este Restaurante Comunitário oferecesse essa refeição?
421 respostas



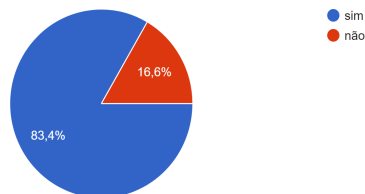
9. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
386 respostas



Para o jantar, os resultados demonstram que **83,4%** dos entrevistados consumiriam esta modalidade e destes **63,1%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

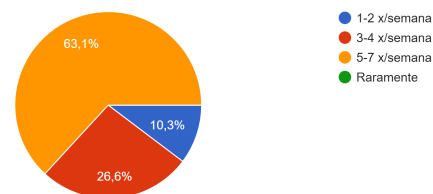
10. O(a) senhor(a) viria jantar (17 às 19h) caso este Restaurante Comunitário oferecesse essa refeição?

421 respostas



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

350 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 demonstram as tabelas abaixo:

Resultado pesquisa (café)	A	B	C	Resultado pesquisa (jantar)	A	B	C
	51.958	91,70%	47.645		51.958	83,40%	43.332
	C	D	E		C	D	E
	47.645	60,10%	28.634		43.332	63,10%	27.342
	E	F	G		E	F	G
28.634	51,958	55,11%	27.342	51,958	52,62%		

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

Assim, a equipe de planejamento, tomando como referência os resultados da pesquisa, optou por estimar, para o café da manhã, a contratação inicial de **30% do almoço, totalizando 667 refeições** diárias, após arredondamento. Posteriormente, como há a possibilidade de aditar 25%, pode-se chegar aos 55% indicados pela pesquisa. A decisão justifica-se como forma de não superestimar a contratação, pois atualmente nenhum Restaurante que serve essa modalidade acompanha o percentual resultante da pesquisa, como demonstra a tabela abaixo com os dados de 2023:

Exercício de 2023: Fornecimento de Refeições nos Restaurantes Comunitários																
RC	Modalidade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total	Médias	Percentual do Café da Manhã em relação ao Almoço
Arniqueira ¹	Café da Manhã											10.012	14.883	24.895	12.448	22,76%
	Almoço											46.272	58.868	105.140	52.570	
	Almoço (PSR)											1.568	2.684	4.252	2.126	
Brazlândia	Café da Manhã	4.530	4.337	6.668	5.499	6.408	6.469	5.929	7.301	6.103	5.747	5.972	5.698	70.661	5.888	11,65%
	Almoço	55.787	48.628	61.522	47.050	57.342	56.016	53.407	46.429	41.639	40.973	40.052	45.968	594.813	49.568	
	Almoço (PSR)	1.135	830	1.227	1.190	1.282	1.112	950	842	714	764	869	747	11.662	972	
Ceilândia	Café da Manhã	11.548	10.175	13.635	11.636	13.281	12.652	13.424	14.244	12.869	13.416	12.942	14.687	154.509	12.876	16,50%

	Almoço	66.638	57.700	72.422	61.208	71.746	70.354	73.539	75.466	67.259	64.648	60.556	67.776	809.312	67.443	
	Almoço (PSR)	9.776	8.108	10.896	9.528	10.836	10.522	11.194	12.614	11.432	11.422	10.358	10.700	127.386	10.616	
Estrutural	Café da Manhã	7.909	7.503	9.676	7.574	8.844	8.050	8.717	8.692	7.616	7.384	7.210	6.515	95.690	7.974	17,64%
	Almoço	47.997	40.172	48.609	37.899	45.134	43.961	48.151	47.581	42.769	39.374	37.521	38.793	517.961	43.163	
	Almoço (PSR)	964	3.264	1.792	1.662	1.938	1.927	2.148	2.144	2.088	2.190	2.250	2.282	24.649	2.054	
Paranoá	Café da Manhã	5.861	5.336	7.534	7.164	9.298	8.638	9.212	10.100	9.762	9.620	9.120	8.483	100.128	8.344	17,98%
	Almoço	44.231	38.523	46.469	35.805	44.843	43.902	43.637	44.347	40.997	38.506	35.720	39.229	496.209	41.351	
	Almoço (PSR)	4.487	3.018	3.886	3.618	5.198	6.202	5.272	5.518	5.368	5.690	6.108	6.422	60.787	5.066	
Planaltina	Café da Manhã	8.198	6.951	8.839	7.455	8.662	7.791	7.595	8.860	11.840	13.330	13.806	13.461	116.788	9.732	12,71%
	Almoço	83.127	64.486	77.718	57.402	63.904	61.556	62.064	61.137	66.113	67.345	70.565	72.301	807.718	67.310	
	Almoço (PSR)	6.800	6.202	8.542	7.490	8.758	7.558	9.418	10.510	10.894	12.366	11.420	10.974	110.932	9.244	
Pôr do Sol ²	Café da Manhã								7.256	15.285	15.890	15.237	14.176	67.844	13.569	26,33%
	Almoço								36.246	61.339	54.083	50.791	53.398	255.857	51.171	
	Almoço (PSR)								156	308	354	382	614	1.814	363	
Recanto das ³ Emas	Café da Manhã						1.876	12.757	15.747	15.821	15.739	14.996	13.978	90.914	12.988	23,88%
	Almoço	58.467	47.816	54.933	41.419	43.586	39.152	58.004	58.386	57.191	57.483	53.936	54.831	625.204	52.100	
	Almoço (PSR)	2.163	1.997	2.576	1.952	2.382	2.276	2.676	2.326	2.232	2.252	2.168	2.432	27.432	2.286	
Samambaia	Café da Manhã	12.397	10.584	13.763	11.418	13.908	13.622	13.275	14.705	13.266	12.326	11.331	11.348	151.943	12.662	16,93%
	Almoço	80.763	67.854	85.598	68.656	80.438	73.817	76.698	76.839	73.932	68.180	62.800	66.141	881.716	73.476	
	Almoço (PSR)	1.062	888	1.148	816	1.170	1.398	1.478	1.600	1.444	1.535	1.603	1.374	15.516	1.293	
São Sebastião	Café da Manhã	10.859	10.293	13.976	12.145	12.042	10.316	9.213	10.052	10.209	10.782	10.266	11.619	131.772	10.981	20,31%
	Almoço	56.322	48.157	59.077	45.706	53.524	53.073	47.072	49.380	47.421	46.877	43.052	51.271	600.932	50.078	
	Almoço (PSR)	3.017	2.942	4.146	3.815	4.492	4.645	3.486	3.922	3.806	4.616	4.884	4.260	48.031	4.003	
Sobradinho	Café da Manhã	7.050	6.555	8.498	7.733	9.831	7.933	9.684	11.307	11.134	11.201	10.775	10.320	112.021	9.335	20,08%
	Almoço	45.009	38.943	48.147	40.279	49.339	46.068	48.920	48.029	45.723	43.746	42.037	45.987	542.227	45.186	
	Almoço (PSR)	822	716	1.108	1.026	1.200	974	1.448	1.708	1.699	1.907	1.596	1.333	15.537	1.295	
Sol Nascente	Café da Manhã	13.730	12.662	14.091	5.556	5.972	5.743	6.304	7.645	6.683	6.867	6.571	7.133	98.957	8.246	18,64%
	Almoço	46.115	38.794	48.127	37.825	46.560	44.633	39.463	48.368	45.997	40.441	39.765	46.155	522.243	43.520	
	Almoço (PSR)	652	554	600	602	630	732	658	734	854	818	784	932	8.550	713	
MÉDIA TOTAL															18,78%	

¹ O Restaurante Comunitário de Arniqueira iniciou o fornecimento de refeições em novembro de 2023.

² O Restaurante Comunitário do Sol Nascente/Pôr do Sol iniciou o fornecimento de refeições em agosto de 2023.

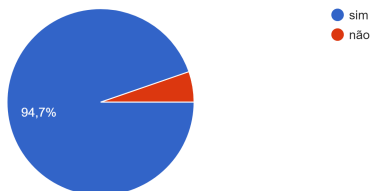
³ O Restaurante Comunitário do Recanto das Emas iniciou o fornecimento de café da manhã em junho de 2023.

Para o jantar, manteve-se o resultado da pesquisa, de **52% do almoço, totalizando 1.156 refeições diárias**. Ressalta-se que para os cálculos foram desconsideradas as casas decimais.

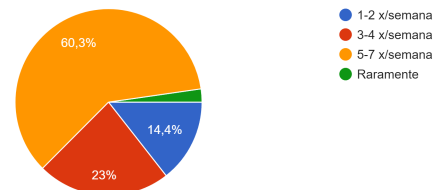
6.2.5. Restaurante Comunitário do Paranoá

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 **94,7%** dos entrevistados consumiriam o jantar e destes **60,3%** 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?
416 respostas



9. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
395 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
	47.013	94,70%	44.521
	C	D	E
	44.521	60,30%	26.846
	E	F	G
	26.846	47.013	57,10%

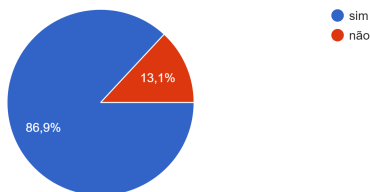
LEGENDA
A = média total de refeições
B= Percentual de respondentes "sim"
C= "A" X "B"
D= Percentual de respondentes " 5 a 7 vezes por semana"
E= "C" X "D"
F= média total do almoço
G= ("E" / "F")*100

Dessa forma, para o jantar manteve-se o resultado da pesquisa, de **57% do almoço, totalizando 1.142 refeições diárias**. Ressalta-se que para os cálculos foram desconsideradas as casas decimais.

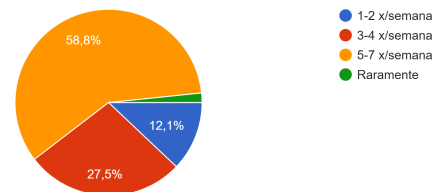
6.2.6. Restaurante Comunitário do Riacho Fundo II

O referido RC já ofertava a modalidade almoço. Assim, a pesquisa investigou a intenção de consumo do café da manhã e do jantar. Nesse aspecto, os resultados demonstram que **86,9%** dos entrevistados consumiriam o café da manhã e destes **58,8%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

8. O(a) senhor(a) viria tomar café da manhã (7 às 9h) caso este Restaurante Comunitário oferecesse essa refeição?
420 respostas

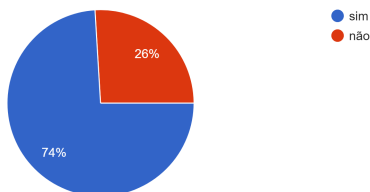


9. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
364 respostas

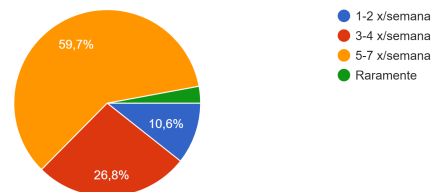


Para o jantar os resultados demonstram que **74%** dos entrevistados consumiriam esta modalidade e destes **59,7%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

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



11. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
310 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 demonstram as tabelas abaixo:

Resultado pesquisa (café)	A	B	C	Resultado pesquisa (jantar)	A	B	C
	50.036	86,90%	43.481		50.036	74,00%	37.026
	C	D	E		C	D	E
	43.481	58,80%	25.566		37.026	59,70%	22.104
	E	F	G		E	F	G
25.566	50,036	51,09%	22.104	50,036	44,18%		

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

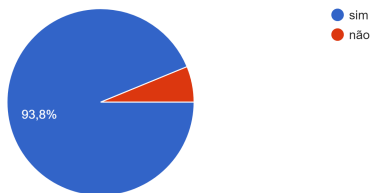
Assim, a equipe de planejamento, tomando como referência os resultados da pesquisa, optou por estimar, para o café da manhã, a contratação inicial de **30% do almoço, totalizando 654 refeições** diárias, após arredondamento. Posteriormente, como há a possibilidade de aditivar 25%, pode-se chegar aos 55%, aproximando-se dos 51,09% indicados pela pesquisa. A decisão justifica-se como forma de não superestimar a contratação, pois atualmente nenhum Restaurante que serve essa modalidade acompanha o percentual resultante da pesquisa, como demonstrou a tabela apresentada no item 6.2.4.

Para o jantar, manteve-se o resultado da pesquisa, de **44% do almoço, totalizando 959 refeições diárias**. Ressalta-se que para os cálculos foram desconsideradas as casas decimais.

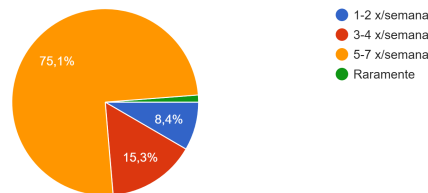
6.2.7. Restaurante Comunitário de Santa Maria

O referido RC já ofertava a modalidade almoço. Assim, a pesquisa investigou a intenção de consumo do café da manhã e do jantar. Nesse aspecto, os resultados demonstram que **93,8%** dos entrevistados consumiriam o café da manhã e destes **75,1%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

8. O(a) senhor(a) viria tomar café da manhã (7 às 9h) caso este Restaurante Comunitário oferecesse essa refeição?
435 respostas

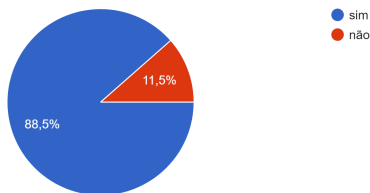


9. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
406 respostas

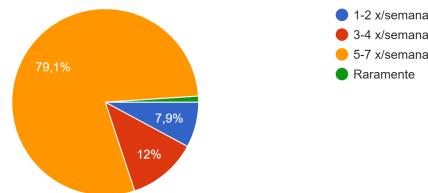


Para o jantar os resultados demonstram que **88,5%** dos entrevistados consumiriam esta modalidade e destes **79,1%** o fariam de 5 a 7 vezes por semana:

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



11. Se sim, quantas vezes por semana o(a) senhor(a) faria essa refeição neste Restaurante Comunitário?
382 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 demonstram as tabelas abaixo:

Resultado pesquisa (café)	A	B	C	Resultado pesquisa (jantar)	A	B	C
	39.526	93,80%	37.075		39.526	88,50%	34.980
	C	D	E		C	D	E
	37.075	75,10%	27.843		34.980	79,10%	27.669
	E	F	G		E	F	G
27.843	39.526	70,44%	27.669	39.526	70,00%		

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

Assim, a equipe de planejamento, tomando como referência os resultados da pesquisa, optou por estimar, para o café da manhã, a contratação inicial de **45% do almoço, totalizando 762 refeições** diárias, após arredondamento. Posteriormente, como há a possibilidade de aditar 25%, pode-se chegar aos 70% indicados pela pesquisa. A decisão justifica-se como forma de não superestimar a contratação, pois atualmente nenhum Restaurante que serve essa modalidade acompanha o percentual resultante da pesquisa, como demonstrou a tabela apresentada no item 6.2.4.

Outrossim, a a equipe de planejamento, tomando como referência os resultados da pesquisa, optou por estimar, para o jantar, a contratação inicial de **45% do almoço, totalizando 762 refeições** diárias, após arredondamento. Posteriormente, como há a possibilidade de aditar 25%, pode-se chegar aos 70% indicados pela pesquisa. A decisão justifica-se como forma de não superestimar a contratação, pois atualmente nenhum Restaurante que serve essa modalidade acompanha o percentual resultante da pesquisa, como demonstra a tabela abaixo:

Exercício de 2023: Fornecimento de Refeições nos Restaurantes Comunitários																	
RC	Modalidade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total	Médias	Percentual do Jantar em relação ao Almoço	
Arniqueira ¹	Almoço											46.272	58.868	105.140	52.570	33,20%	
	Almoço (PSR)											1.568	2.684	4.252	2.126		
	Jantar											16.828	16.967	33.795	16.898		
	Jantar (PSR)											908	1.616	2.524	1.262		
Planaltina ²	Almoço	83.127	64.486	77.718	57.402	63.904	61.556	62.064	61.137	66.113	67.345	70.565	72.301	807.718	67.310	16,48%	
	Almoço (PSR)	6.800	6.202	8.542	7.490	8.758	7.558	9.418	10.510	10.894	12.366	11.420	10.974	110.932	9.244		
	Jantar									6.314	11.263	11.351	11.295	10.780	51.003		10.201
	Jantar (PSR)										542	2.548	3.220	3.342	9.652		2.413
Pôr do Sol ³	Almoço									36.246	61.339	54.083	50.791	53.398	255.857	51.171	39,55%
	Almoço (PSR)									156	308	354	382	614	1.814	363	
	Jantar									19.718	25.462	20.689	17.775	17.138	100.782	20.156	
	Jantar (PSR)									32	82	64	104	850	1.132	226	
Recanto das Emas ⁴	Almoço	58.467	47.816	54.933	41.419	43.586	39.152	58.004	58.386	57.191	57.483	53.936	54.831	625.204	52.100	31,76%	
	Almoço (PSR)	2.163	1.997	2.576	1.952	2.382	2.276	2.676	2.326	2.232	2.252	2.168	2.432	27.432	2.286		
	Jantar							5.269	21.882	22.057	18.540	17.756	16.207	13.082	114.793		16.399
	Jantar (PSR)							168	968	926	862	910	1.128	1.141	6.103		872
MÉDIA TOTAL																30,25%	

¹ O Restaurante Comunitário de Arniqueira iniciou o fornecimento de refeições em novembro de 2023.

² O Restaurante Comunitário de Planaltina iniciou o fornecimento do jantar em agosto de 2023.

³ O Restaurante Comunitário do Sol Nascente/Pôr do Sol iniciou o fornecimento de refeições em agosto de 2023.

⁴ O Restaurante Comunitário do Recanto das Emas iniciou o fornecimento do jantar em junho de 2023.

6.3. Assim, os quantitativos de refeições estimados a serem adotados para os Restaurantes Comunitários do Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria devem ser:

RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO GAMA			
REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
CAFÉ DA MANHÃ	667	20.010	240.120

ALMOÇO	2.224	66.720	800.640
JANTAR	1.156	34.680	416.160
TOTAL	4.047	121.410	1.456.920
RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO PARANOÁ			
REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
CAFÉ DA MANHÃ	397	11.910	142.920
ALMOÇO	2.005	60.150	721.800
JANTAR	1142	34260	411120
TOTAL	3.544	106.320	1.275.840
RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO RIACHO FUNDO II			
REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
CAFÉ DA MANHÃ	654	19.620	235.440
ALMOÇO	2.181	65.430	785.160
JANTAR	959	28.770	345.240
TOTAL	3.794	113.820	1.365.840
RESTAURANTE COMUNITÁRIO DE SANTA MARIA			
REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
CAFÉ DA MANHÃ	762	22.860	274.320
ALMOÇO	1.694	50.820	609.840
JANTAR	762	22.860	274.320
TOTAL	3.218	96.540	1.158.480

6.4. 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.

6.4.1. Assim, para as pretensas contratações 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 2023, essa proporção de atendimento a esse público nos Restaurantes Comunitários do Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria.

RC	Modalidade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total	Médias	Percentual de PSR (almoço) em relação ao TOTAL DO ALMOÇO (geral + PSR)
Gama	Almoço (geral)	44.874	37.002	48.289	37.744	45.383	44.396	44.758	43.445	41.202	36.023	33.045	37.031	493.192	41.099	17,95%
	Almoço (PSR)	8.334	6.588	8.646	7.552	9.944	10.082	10.112	10.808	9.478	9.432	8.494	8.420	107.890	8.991	
Paranoá	Almoço (geral)	44.231	38.523	46.469	35.805	44.843	43.902	43.637	44.347	40.997	38.506	35.720	39.229	496.209	41.351	10,91%
	Almoço (PSR)	4.487	3.018	3.886	3.618	5.198	6.202	5.272	5.518	5.368	5.690	6.108	6.422	60.787	5.066	
Riacho Fundo	Almoço (geral)	45.687	40.115	52.166	40.907	53.913	55.166	55.373	52.096	48.342	42.505	38.159	42.908	567.337	47.278	2,05%
	Almoço (PSR)	838	708	1.144	1.042	1.076	1.095	1.024	1.108	883	934	924	1.120	11.896	991	
Santa Maria	Almoço (geral)	37.678	33.347	40.914	31.500	39.180	40.288	40.797	38.827	36.683	35.395	32.741	36.153	443.503	36.959	4,91%
	Almoço (PSR)	1.723	1.502	2.027	1.660	1.994	1.996	2.074	2.282	1.602	1.684	1.972	2.360	22.876	1.906	

6.4.2. Nessa senda, para fins de planejamento relacionado à execução financeira dos contratos a serem firmados, sugere-se que seja estimada a mesma proporção de pessoas em situação de rua que frequentam essas unidades no almoço para as demais modalidades de refeições.

6.4.3. Para o café da manhã, justifica-se esta sugestão posto que anteriormente à alteração do Decreto mencionado não havia a previsibilidade desse fornecimento gratuito à população em situação de rua e, conseqüentemente, não há dados que possibilitem a estimativa de oferta para esta modalidade de refeição.

6.4.4. Por outro lado, apesar de já haver a previsão de gratuidade para o jantar às pessoas em situação de rua, só há dados para quatro RCs que fornecem essa refeição atualmente (Recanto das Emas, Planaltina, Pôr do Sol e Arniqueira) e estes dados não necessariamente refletem a realidade dos territórios do Gama, Paranoá, Riacho Fundo e Santa Maria. Sob esta perspectiva, a equipe de planejamento considera equivocado extrapolar a proporção de fornecimento de jantar à população em situação de rua com base em territórios distintos àqueles que serão licitados.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. **Fundamentação:** inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 60, inciso III, do Decreto nº 44.330/2023.

7.2. Consoante apontado no Documento de Formalização 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 4 (quatro) Restaurantes Comunitários, equipamentos essenciais no âmbito do Distrito Federal para garantia do direito constitucional de acesso à alimentação. Os equipamentos estão localizados nas Regiões Administrativas do **Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria**.

7.3. Quanto aos preços, o que se tem quanto à média de preços de todos os equipamentos existentes no DF é o valor de subsídio por refeição de R\$ 6,86 para o almoço (considerando as 16 unidades em funcionamento) e R\$ 1,49 para o café da manhã (considerando as 13 unidades que fornecem essa refeição, inclusive o Restaurante Comunitário do Itapoã que, recentemente, ampliou seu fornecimento e agora oferta todas as modalidades de refeições).

7.4. Em relação ao jantar, este passou a ser servido no Distrito Federal, de forma inédita e inovadora, a partir de 26 de junho de 2023. Os primeiros Restaurantes Comunitários a oferecerem o jantar foram o do Recanto das Emas, Sol Nascente/Pôr do Sol, Planaltina, Arniqueira e Itapoã, este último iniciando o fornecimento em junho de 2024. Considerando esses cinco equipamentos, a média de preço (subsídio por refeição) para o jantar nas unidades que o possuem é de R\$ 4,86 atualmente.

7.5. 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.

7.6. Assim, os valores apontados se mostram elemento suficiente e razoável como referência a ser tomada para a análise da demanda apresentada. 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.

7.7. 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).

7.8. 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)**.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. Quanto ao atendimento ao **interesse público** e às necessidades da Administração, ante o objeto específico da demanda e o objetivo a ser alcançado, tal atendimento se dará a partir da observância estrita dos requisitos normativos para produção e oferta de alimentos saudáveis e suficientes – em todos os dias da semana e nas ocasiões de café da manhã, almoço e jantar –, bem como pelo seguimento dos padrões de qualidade e segurança dispostos para a matéria.

8. ESTIMATIVA DO PREÇO DE CONTRATAÇÃO

Fundamentação: 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 (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](#).

8.1. 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.

8.2. 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.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso IV, da IN 40/2020.

9.1. 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).

9.2. 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.

9.3. 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](#).

9.4. 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.

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

9.6. 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.

9.7. Como já apontado, serviço deverá ser prestado observada a vigência máxima decenal prevista no §20 do art. 179, do Decreto nº 44.330/2023.

9.8. 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.

10. DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. 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”.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.6.1. 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.

10.6.2. 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.

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

10.6.4. 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.

10.6.5. 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.

10.6.6. 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.

10.6.7. 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.

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

10.7.1. 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.

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

10.8.1. 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.

10.8.2. 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.

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

10.9.1. 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.

10.9.2. 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.

10.9.3. 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.

10.9.4. 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.

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

10.10.1. 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.

10.10.2. 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, inexecutável 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;
- 10.10.3. 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.
- 10.10.4. 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.
- 10.10.5. 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.
- 10.11. **DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**
- 10.11.1. 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.
- 10.11.2. 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 nas regiões do **Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria** é de interesse restrito da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.
- 10.11.3. A presente demanda segue planejamento individualizado desta Subsan/Sedes, comprovado pelo Estudo Técnico Preliminar específico para a contratação do serviço de fornecimento de alimentação nos Restaurantes Comunitários do DF
- 10.11.4. 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.
11. **JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**
- 11.1. **Fundamentação:** Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e a inciso VII, do art. 60, do Decreto nº 44.330/2023)
- 11.2. Considerando que a Administração deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado, a aquisição será realizada através de 4 lotes distintos, compostos, cada um, 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 em 4 lotes distintos 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.
- 11.3. 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 dispondo 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.
- 11.4. Assim, o critério que melhor atende ao interesse público nesta contratação é a de 04 (quatro) lotes definidos com razoabilidade e proporcionalidade, de modo a ampliar a competitividade e obtenção do menor valor.
- 11.5. 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).
- 11.6. 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.
- 11.7. 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.
- 11.8. 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.
- 11.9. Em observância ao Parecer Referencial SEI-GDF nº 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.

11.10. 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.

11.11. 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 – SEDESTMIDH*”.

11.12. 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.

11.13. 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 dos Restaurantes Comunitários nas regiões do Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria é de interesse restrito da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. 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.

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

12.3. 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.

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

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

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

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

13. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

14. DA VISTORIA

14.1. 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.

14.2. 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).

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

15. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

15.1. **Fundamentação:** inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso X, art. 60 e inciso VI, do § 1º do art. 35, do Decreto nº 44.330/2023

15.2. Considerando o volume e a importância da contratação, 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.

15.3. No que se refere ao atendimento do interesse público, é primordial que o objeto da pretensa contratação seja cumprido e que 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.

15.4. 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 buscado, 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.

15.5. Considerando-se a economicidade, a qualidade, a eficiência e quaisquer outras circunstâncias que se repute 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.

15.6. 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.

15.7. Importante destacar as palavras de Maria Sylvia 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.

15.8. 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.

15.9. 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.

15.10. 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.

15.11. 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.

15.12. 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.

15.13. 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.

15.14. Ademais, com a demanda proposta pretende-se ampliar a prestação dos 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.

15.15. 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.

15.16. 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.

15.17. 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.

16. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

16.1. 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.

16.2. 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”.

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. Dos Grandes Geradores de Resíduos Sólidos:

16.6.1. 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.

16.6.2. 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.

16.6.3. 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.

16.7. Dos Produtos Biodegradáveis:

16.7.1. 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.

16.8. Do Código de Cores para resíduos:

16.8.1. 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.

16.9. Da Avaliação de Conformidade:

16.9.1. 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.

17. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

17.1. O estudo técnico preliminar apresentado na forma do inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 estabelece as bases para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições nos Restaurantes Comunitários do DF, considerando os requisitos técnicos, objetivos e marco legal. Esse documento servirá como referência para a elaboração do edital de licitação 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.

17.2. No mesmo sentido, o art. 57 do Decreto nº 44.330/2023 dispõe que:

Art. 57. O ETP deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação.

17.3. A viabilidade das contratações ora demandadas se mostra clara. Há base legal para as contratações, mormente os dispositivos legais e normativos elencados neste Estudo Técnico Preliminar, no Documento de Formalização de Demanda e na Análise de Riscos. Vale reforçar, nesse aspecto, que o Programa Restaurantes Comunitários consta da [Lei n. 4.208, de 25 de setembro de 2008](#), regulamentado pelos [Decretos n. 29.975, de 27 de janeiro de 2009](#), [n. 33.329, de 10 de novembro de 2021](#), e [n. 44.335, de 20 de março de 2023](#), com vistas a contribuir com o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).

17.4. Há possibilidade jurídica das contratações, além de encaixe no Plano Estratégico do Distrito Federal 2019-2060, especialmente no que tange ao atingimento da fome zero e o incentivo à agricultura sustentável, e no Plano Plurianual vigente. Há, ademais, consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com a Agenda 2030, em seus Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, com ênfase no objetivo de acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, até 2030, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante o ano bem como acabar com todas as formas de desnutrição.

17.5. Ressalta-se que só após o processo licitatório e antes da celebração do contrato serão emitidas as notas de empenho com as previsões para cada exercício financeiro. Inobstante, há viabilidade econômica e previsão orçamentária e financeira para as pretensas contratações em 2024, pois constam no PPA 2024-2027, LDO 2024 e no planejamento da [LOA 2024](#). Outrossim, há amparo nas políticas públicas de segurança alimentar e nutricional de estado do Distrito Federal.

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

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

18.2. 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.

18.3. 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.

18.4. 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.

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

18.5.1. 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 higiênico-sanitárias (grupo 2), manutenção/fiscalização geral/documentação (grupo 3) e colaboradores (grupo 4), contemplando itens de verificação diária, semanal, mensal, semestral e anual.

18.5.2. 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.

18.5.3. 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.

18.6. 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.

18.7. 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 respeitadas eventos de capacitação do país na temática.

18.8. 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.

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

19.1. 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.

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

20.1. 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.

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

Elaborado e revisado pela equipe de planejamento: (143764436)

Presidente: Meirielli Monteiro da Silva, matrícula 179.235-0.

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 e Karen Cristine Moreno de Medeiros Carvalho, matrícula: 279.169-2.

Integrante Administrativo: Nilson Nelson da Silva Oliveira, matrícula: 0280518-9.

APROVO este Estudo Técnico Preliminar.

VANDERLÉA FÁTIMA CREMONINI

Matrícula 0276903-4

Subsecretária

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - Subsân

21. **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 e área de 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 - Ficará cedida a contratada, área total do Restaurante Comunitário, envolvendo a área de execução dos serviços, bem como suas áreas lindeiras, com exceção da Sala de Administração que restará sob a responsabilidade da contratante.
- 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 - Dispor no refeitório, um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2 (dois) metros de comprimento por 1,5 (um e meio) metro de largura (2,00x1,50), para expor comunicações diversas.
- 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 - Dispor, 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, 100g (cem gramas) de pão (sal ou doce) ou 100g (cem gramas) de outros produtos de panificação do tipo bolo, biscoito, pão de queijo, rosca ou cuscuz, conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE, com 5g (cinco gramas) de manteiga e uma fatia de
--------------------	--

	<p>25g (vinte e cinco gramas) de queijo minas ou mussarela ou uma fatia de 25g (vinte e cinco gramas) de proteína do tipo presunto ou uma unidade de ovo – 50g.</p> <p>A incidência do complemento deverá ser de, queijo: 3 (três) vezes por semana; presunto: 1 (uma) vez na semana; ovo 3 (três) vezes na semana.</p> <p>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.</p> <p>Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal.</p>
LEITE	<p>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.</p> <p>Não será permitida a utilização de leite em pó ou composto lácteo.</p>
CAFÉ	<p>Serão servidos 100ml (cem mililitros) de café em copo biodegradável para cada usuário.</p> <p>Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar.</p> <p>Deverá ser servida a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante aos usuários.</p> <p>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.</p>
FRUTA DA ESTAÇÃO	<p>Uma porção de fruta por pessoa, variada, conforme a disponibilidade sazonal.</p> <p>Porcionamento da fruta com casca: 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte gramas) para as demais.</p> <p>Porcionamento da fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas).</p> <p>Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 1 (uma) fruta somente.</p>
AÇÚCAR E ADOÇANTE	<p>Será fornecido açúcar (sachê) ou adoçante (sachê), à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite.</p>

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

ARROZ	<p>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.</p>
FEIJÃO	<p>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.</p>
GUARNIÇÃO	<p>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)</p>
SALADAS	<p>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.</p>
PRATO PROTEICO	<p>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</p>

		<p>preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, 120g (cento e vinte gramas) de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta gramas).</p> <p>As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>VÍSCERAS: Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas); Bucho – preparações cozidas</p>
SOBREMESAS		Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sobremesa: frutas – no mínimo 22(vinte e duas) vezes ao mês e doces – no máximo 8 (oito) vezes ao mês.
	FRUTAS	As frutas fatiadas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica biodegradável e fechada hermeticamente, observado o disposto na Lei n. 6.266, de 29 de janeiro de 2019, e legislação correlata.
		As frutas devem ser variadas, mas priorizando a sazonalidade, ao longo do cardápio semanal devendo ter os seguintes porcionamentos: - Fruta unidade ou fatiada com casca: 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte gramas) para as demais. - Fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas).
		Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 01 (uma) fruta somente.
		As frutas não poderão ser repetidas mais do que 2x (duas vezes) na mesma semana.
DOCES	Permitido doces do tipo: Gelatina, Pudim, Arroz Doce e Doce Caseiro: 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 (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 (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 farinha, 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:

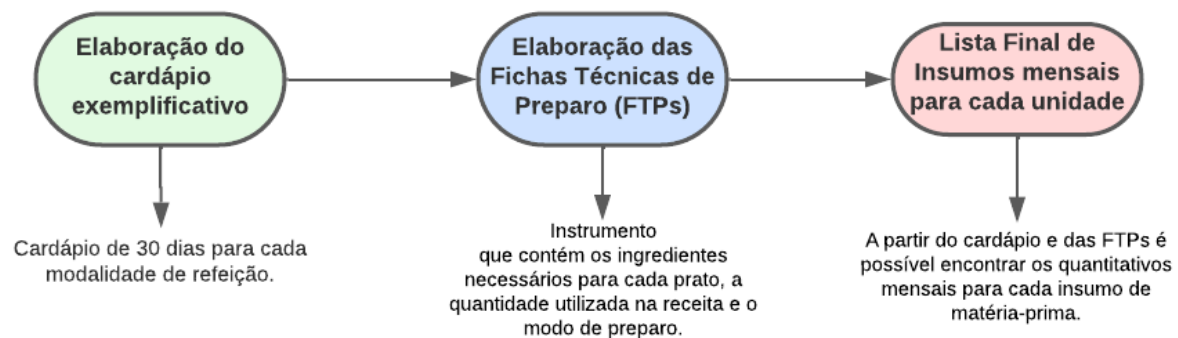
- 1.1 Despesa com matéria-prima;
- 1.2 Despesas com equipamentos, mobiliário e utensílios;
- 1.3 Despesas com materiais descartáveis;
- 1.4 Despesas com itens de limpeza e higiene;
- 1.5 Despesas com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade, controle de pragas e limpeza da caixa d'água;
- 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, queijo e presunto	Bolo de Fubá	Pão com manteiga e ovo	Cuscuz com manteiga, queijo
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão	Laranja	Pêra
	Segunda-Feira (8)	Terça-feira (9)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)	Sábado (13)	Domingo (14)
Panificação	Pão com manteiga e ovo	Cuscuz com manteiga e queijo	Pão com manteiga e queijo	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão de queijo	Pão com manteiga presunto e ovo	Bolo de laranja
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Goiaba	Abacaxi	Melão	Melancia	Maçã	Laranja	Banana
	Segunda-Feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)	Sábado (20)	Domingo (21)

Panificação	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão com manteiga e queijo	Cuscuz com manteiga e ovo	Pão com manteiga e ovo	Rosca	Pão com manteiga, queijo e presunto	Cuscuz com manteiga e queijo
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Melancia	Manga	Banana	Mamão	Melão	Laranja	Goiaba
	Segunda-Feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)	Sábado (27)	Domingo (28)
Panificação	Pão com manteiga e ovo	Pão de queijo	Pão com manteiga, ovo e presunto	Cuscuz com manteiga e queijo	Bolo simples	Pão com manteiga e queijo	Cuscuz com manteiga e ovo
Bebida	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café	Leite e café
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	Manga	Banana prata	Laranja	Maçã
	Segunda-Feira (29)	Terça-feira (30)					
Panificação	Pão com manteiga, e ovo	Rosca					
Bebida	Leite e café	Leite e café					
Fruta	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 refogadas com cebola, orégano e molho de tomate)	Polenta	Farofa de couve	Jardineira de legumes (chuchu, cenoura e batata)	Macarrão ao alho e óleo
Salada	Repolho verde, repolho roxo e cenoura	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 Feijão carioca	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Doce de banana	Melancia	Banana Prata	Laranja	Maçã	Gelatina

Bebida	Suco de uva	Suco de manga	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de melancia	Suco de manga
	Segunda-Feira (8)	Terça-feira (9)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)	Sábado (13)	Domingo (14)
Prato proteico	Carne chinesa (carne bovina, brócolis, pimentão, repolho e molho shoyo)	Strogonoff de frango	Peixe assado (filé) com molho de ervas	Carne bovina ao molho escuro	Feijoada	Frango assado (coxa e sobrecoxa)	Carne suína ao molho vinagrete
			Opção: Carne moída com milho		Opção: torta de frango		Opção: ovos mexidos
Guarnição	-	Batata doce sauté	Abobrinha refogada	Macarrão ao molho vermelho	Farofa de couve	Quibebe de abóbora	Mandioca cozida
Salada	Tabule (trigo para quibe, alface, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Alface e tomate	Repolho e cenoura	Acelga e pepino	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Chicória e tomate	Cenoura e beterraba
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Banana	Pudim	Melancia	Arroz doce	Laranja	Goiaba	Mamão
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	Isclas 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	Seleto de legumes (brócolis, cenoura e milho)	Purê de batata	Angu de fubá	Farofa de couve	Chuchu com vagem	-
Salada	Acelga e beterraba	Chicória e tomate	Cenoura, beterraba e tomate	Salada de feijão fradinho (feijão fradinho, tomate, cebola e pimentão)	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Repolho roxo, repolho verde e tomate	Alface e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Banana	Doce de abóbora	Melancia	Laranja	Flan de chocolate	Melão
Bebida	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de uva	Suco de tamarindo	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de melancia

	Segunda-Feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)	Sábado (27)	Domingo (28)
Prato proteico	Frango assado ao molho vermelho (coxa e sobrecoxa)	Dobradinha	Costela bovina ao molho	Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão	Feijoada	Cozidão de carne bovina (carne bovina, batata, cenoura e abóbora)	Isclas 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	Flan de coco	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	Baião de três	Arroz colorido com carne	Pão com frango ao sugo	Escondidinho de carne moída	Canja de galinha

		legumes		suína			
	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	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):

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

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

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

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

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

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

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

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/%): 4,63g / 5,1%	Lipídeos por porção (g/%): 15,78g / 39,4%	VET por porção (kcal): 360,4 kcal	

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

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

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

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

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

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

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

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): 36 g / 28,4%	Proteínas por porção (g/%): 23,9 g / 18,7%	Lipídeos por porção (g/%): 30,3 g / 52,9%	VET por porção (kcal): 152,93 kcal	

Preparação: Café da manhã – Cuscuz com manteiga e queijo				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Flocão de milho	kg	4,000	4,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo mussarela	kg	2,500	2,500	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g	
Carboidratos por porção (g/%): 14,2 g / 23,6%	Proteínas por porção (g/%): 10 g / 17,2%	Lipídeos por porção (g/%): 15,3 g / 59%	VET por porção (kcal): 179,44 Kcal	

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga e ovo				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção

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

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

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

Preparação: Café da manhã – Pão com manteiga, queijo e presunto				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Pão francês 50g	kg	10,000	10,000	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Queijo mussarela	kg	1,250	1,250	1
Presunto	kg	1,250	1,250	1
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1
Modo de preparo: Corte o pão francês ao meio, formando duas metades. Coloque as fatias de queijo e presunto dentro do pão francês, criando um sanduíche. Feche o sanduíche pressionando levemente as metades do pão e sirva com manteiga.				

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 130g
Carboidratos por porção (g/%): 80,5 g / 61,7%	Proteínas por porção (g/%): 19,3 g / 15,1%	Lípidos por porção (g/%): 13,1 g / 23,2%	VET por porção (kcal): 397,14 kcal

Preparação: Café da manhã – Frutas fatiadas com casca – melão ou melancia				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Melão	kg	15,000	15,000	1 - Servida com casca
Melancia	kg	15,000	15,000	1 - Servida com casca
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g	
Carboidratos por porção (g/%): Melão - 5,7g/86,3% Melancia - 6,5g/87,2%	Proteínas por porção (g/%): Melão - 0,6 g/10% Melancia - 0,7g/9,7%	Lípidos 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%	Lípideos 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%	Lípideos 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%	Lípideos 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%	Lípideos 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%	Lípideos por porção (g/%): 0,13 g / 9,6%	VET por porção (kcal): 12,6 kcal	

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

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

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

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

Preparação: Salada: Cenoura e repolho verde				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Cenoura	Kg	5,850	5	1,17

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

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

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

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

Preparação: Salada de feijão fradinho				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Feijão fradinho	kg	2,625	2,500	1,05
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25

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

- Selecionar o arroz, lavar e escorrer bem.
- Refogar no óleo a cebola picada, o alho e o sal, juntar o arroz.
- Acrescentar água suficiente para o cozimento em fogo brando.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g
Carboidratos por porção (g/%): 56,5g (81,4%)	Proteínas por porção (g/%): 5,1g (7,4%)	Lipídeos por porção (g/%): 3,5g (11,2%)	VET por porção (kcal): 278 kcal

Preparação: Feijão preto ou carioca

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Feijão Preto/ carioca	kg	5,250	5,000	1,05
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,200	0,166	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Óleo de soja	L	0,150	0,150	1

Modo de preparo:

- Selecionar e lavar bem o feijão.
- Deixar de 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
<p>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.</p>				
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
<p>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.</p>				
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
<p>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.</p>				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 5,0 g / 60,2%	Proteínas por porção (g/%): 1g / 10,9%	Lipídeos por porção (g/%): 1,1g / 28,9%	VET por porção (kcal): 33 kcal	

Preparação: Guarnição - farofa crocante				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Farinha de mandioca crua	kg	3,000	3,000	1,00
Cenoura	kg	1,950	1,666	1,17
Cebola	kg	0,300	0,250	1,20

Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Batata palha	kg	1,000	1,000	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,500	0,500	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, refogue o alho e a cebola picados na manteiga até que fiquem dourados. Acrescente o sal e a cenoura ralada e refogue. Em seguida adicione a farinha de mandioca e a batata palha e misture bem. Sirva conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 29,7g / 68,1%	Proteínas por porção (g/%): 0,97g / 2,3%	Lípidos 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%	Lípidos 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%	Lípidos por porção (g/%): 3,14g / 24,4%	VET por porção (kcal): 116 kcal	

Preparação: Guarnição - jardineira de legumes (Chuchu, cenoura e batata)				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Cenoura	kg	4,550	3,888	1,17
Batata	kg	3,710	3,500	1,06
Chuchu	kg	4,590	3,122	1,47

Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00
Modo de preparo: Cozinhe os legumes cortados em pedaços pequenos com sal e água até ficarem macios. Escorra e reserve. Em uma panela aqueça a manteiga, acrescente os legumes e misture bem. Servir conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 9,3g / 64%	Proteínas por porção (g/%): 1,3 g / 9,2%	Lipídeos por porção (g/%): 1,7g / 26,7%	VET por porção (kcal): 58 kcal	

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

Preparação: Guarnição - macarrão ao molho vermelho				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Macarrão sêmola espaguete	kg	3,500	3,500	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,00
Tomate	kg	1,250	1,000	1,25
Manjericão fresco	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Ferva água com um pouco de sal e óleo; Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinhar por alguns minutos; Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente sal, tomate picado, extrato de tomate e o macarrão cozido e misture bem. Finalize com manjericão fresco.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 26,92 g / 68,2%	Proteínas por porção (g/%): 5,1g / 13,1%	Lipídeos por porção (g/%): 3,27g / 18,8%	VET por porção (kcal): 156,7 kcal	

Preparação: Guarnição - mandioca cozida				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Mandioca descascada	kg	9,500	9,500	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Coloque a mandioca em pedaços na panela de pressão e cubra com água. Acrescente sal, tampe a panela e cozinhe até ficar				

macia. Escorra a mandioca e finalize com salsa e cebolinha.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100 g
Carboidratos por porção (g/%): 28,36 g / 96%	Proteínas por porção (g/%): 0,63g / 2,2%	Lipídeos por porção (g/%): 0,23g / 1,8%	VET por porção (kcal): 114,3 kcal

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

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

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

Carboidratos por porção (g/%): 8,5g / 62%	Proteínas por porção (g/%): 1,8g / 13%	Lipídeos por porção (g/%): 1,5g / 25%	VET por porção (kcal): 55 kcal
---	--	---------------------------------------	--------------------------------

Preparação: Guarnição - Ratatouille				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Berinjela	kg	4,040	3,884	1,04
Cebola	kg	1,200	1,000	1,20
Abobrinha	kg	4,390	3,300	1,33
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,100	0,100	1,00
Modo de preparo: Corte a berinjela, a abobrinha e os tomates em 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%	Lipídeos por porção (g/%): 1,12g / 29%	VET por porção (kcal): 35 kcal	

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

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

Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente o molho inglês e a água. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,46 g / 3%	Proteínas por porção (g/%): 25,1g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,3 g / 47%	VET por porção (kcal): 205,7 kcal	

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

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

5,2g / 7%	41,3g / 53%	13,9g / 40%	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%	Lípídeos 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%	Lípídeos por porção (g/%): 42,8 g / 63,9%	VET por porção (kcal): 603,3 kcal	

Preparação: Cozidão de carne bovina				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	19,000	17,117	1,11
Batata inglesa	kg	3,770	3,556	1,06
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Abóbora cabotiá	kg	3,250	2,826	1,15
Cebola	kg	0,600	0,500	1,20
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Adicione todos os legumes, sal, água e cozinhe por mais um tempo até a carne ficar macia e os legumes cozidos e firmes. Desligue o fogo e salpique a salsa e cebolinha picados por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 220g
Carboidratos por porção (g/%): 13,86 g / 16,5%	Proteínas por porção (g/%): 34,97 g / 46,2%	Lipídeos por porção (g/%): 12,58 g / 37,4%	VET por porção (kcal): 302,9 kcal

Preparação: Costela bovina ao molho

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Costela bovina	kg	32,400	30,000	1,08
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,00
Tomate	kg	1,000	0,800	1,25
Cebola	kg	0,600	0,500	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Tempere a costela com alho, cebola e alho. Em uma panela larga aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho picados. Em seguida, refogue a carne até dourar. Adicione água, o extrato de tomate e o tomate e deixe cozinhar por mais tempo até que a carne fique cozida e macia.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 1,74 g / 1,9%	Proteínas por porção (g/%): 50,49 g / 18,2%	Lipídeos por porção (g/%): 98,44 g / 79,9%	VET por porção (kcal): 1.087,92 kcal

Preparação: Cubos de carne suína ao molho de abacaxi

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Pernil suíno s/osso	kg	18,850	17,136	1,10
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Alecrim desidratado	kg	0,050	0,050	1,0
Abacaxi	kg	3,000	1,587	1,89
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,0
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Shoyu	L	0,250	0,250	1,0
Açúcar	kg	0,200	0,200	1,0

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

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

Preparação: Cubos de Frango ao molho pizzaiolo

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Tomate	kg	1,300	1,040	1,25
Manjeriço 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, manjeriço e orégano e cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até o frango cozinhar e ficar macio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2 g / 3,6%	Proteínas por porção (g/%): 31,91 g / 67,6%	Lipídeos por porção (g/%): 6,1 g / 28,9%	VET por porção (kcal): 188,94 kcal	

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

Preparação: Feijoada				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Feijão	kg	2,830	2,695	1,05
Paleta suína	kg	14,850	13,500	1,1
Linguiça calabresa	Kg	2,210	2,210	1,0
Pé de porco	Kg	2,960	2,960	1,0
Costelinha suína	Kg	3,000	3,000	1,0
Orelha suína salgada	kg	1,125	1,125	1,0

Louro	kg	0,030	0,030	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,0
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Modo de preparo: Preparo do feijão: Deixe o feijão de molho por 12 horas. Em seguida, coloque o feijão para cozinhar em bastante água com as folhas de louro. Preparo das carnes: Lave bem as carnes salgadas, corte em pedaços e deixe de molho em água por 12 horas, trocando a água pelo menos duas vezes. Em uma panela à parte, cozinhe por ½ hora as carnes salgadas, escorra a água e reserve. Preparo da feijoada: Quando o feijão estiver começando a amolecer, coloque as carnes, a 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%	Lípideos 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%	Lípideos 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%	Lipídeos por porção (g/%): 22 g / 52,2%	VET por porção (kcal): 382 kcal

Preparação: Frango assado ao molho de açafrão

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

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (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%	Lipídeos por porção (g/%): 22,02 g / 52,3%	VET por porção (kcal): 381 kcal

Preparação: Frango assado ao molho vermelho

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Coxa e sobrecoxa de frango	kg	25,350	25,350	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,0
Tomate	Kg	1,500	1,200	1,25
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1,0

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (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 rodelas, o tomate em rodelas e o alho amassado. Coloque as postas de peixe e refogue delicadamente. Adicione o leite de coco e deixe cozinhar por 15 minutos.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 140g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 2,84 g / 2,6%	Proteínas por porção (g/%): 42,62 g / 55,3%	Lipídeos por porção (g/%): 14,42 g / 42,1%	VET por porção (kcal): 308,13 kcal	

Preparação: Escondidinho de carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Batata inglesa	kg	10,000	9,433	1,06
Manteiga	kg	0,500	0,500	1,0
Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para a carne moída: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne moída à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere a carne moída com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione a carne moída temperada sobre o purê de batata. Por cima da carne moída, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 18,34 g / 20,8%	Proteínas por porção (g/%): 32 g / 38,3%	Lipídeos por porção (g/%): 15,18 g / 40,9%	VET por porção (kcal): 334,22 kcal	

Preparação: Carne moída com milho				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção

Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Milho verde lata	kg	2,000	2,000	1,0
Modo de preparo: Tempere a carne moída e reserve. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne moída e refogue até que fique dourada. Acrescente o milho e a água até cobrir a carne. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 7,1g / 10,1%	Proteínas por porção (g/%): 30,65 g / 48,1%	Lipídeos por porção (g/%): 11,8g / 41,8%	VET por porção (kcal): 255 kcal	

Preparação: Silveirinha de carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Milho verde lata	kg	1,500	1,500	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Cenoura	kg	1,950	1,666	1,17
Modo de preparo: Tempere a carne moída e reserve. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne moída e refogue até que fique dourada. Acrescente o milho, a cenoura e água até cobrir toda a preparação. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne e os vegetais ficarem cozidos. Retire do fogo e salpique a salsa e a cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 7,31 g/10,2%	Proteínas por porção (g/%): 30,7g/48,2%	Lipídeos por porção (g/%): 11,7g/41,5%	VET por porção (kcal): 254,93 kcal	

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

Carboidratos por porção (g/%): 3 g / 5,5%	Proteínas por porção (g/%): 28,16 g / 54,1%	Lipídeos por porção (g/%): 9,36 g / 40,5%	VET por porção (kcal): 208,32 kcal
--	--	--	---------------------------------------

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

Preparação: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Ovos	und	200,00	200,00	1,0
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Cenoura	kg	1,300	1,111	1,17
Modo de preparo: Em uma panela em fogo alto, aqueça o óleo e refogue a cebola em 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%	Lipídeos por porção (g/%): 9,6 g / 43,9%	VET por porção (kcal): 196,97 kcal	

Preparação: Quibe de forno				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	1,000	0,833	1,2
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Trigo para quibe	kg	3,200	3,200	1,0

Hortelã fresca	kg	0,050	0,050	1,0
Modo de preparo: Preparo do trigo: Coloque o trigo de molho na água quente por 1 hora para hidratar. Após, escorra a água, sem apertar o trigo. Preparo da carne: Tempere a carne moída usando cebola, alho, salsa, cebolinha e hortelã. Por último, misture o trigo com a carne e amasse bem. Unte uma assadeira com óleo e espalhe o quibe formando uma camada de uns 2,5 cm. Regue com óleo e leve ao forno médio, preaquecido, até assar e dourar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 27,5 g / 29,5%	Proteínas por porção (g/%): 34,13 g / 39,6%	Lipídeos por porção (g/%): 11,86 g / 30,9%	VET por porção (kcal): 345,19 kcal	

Preparação: Torta de carne moída				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Acém sem osso	kg	17,140	15,441	1,11
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1,0
Manteiga	kg	2,000	2,000	1,0
Farinha	kg	4,000	4,000	1,0
Ovos	und	16	16	1,0
Modo de preparo: Preparo do recheio: tempere a carne moída. Em uma panela, refogue a cebola picada e depois o alho. Adicione a carne moída e refogue até ficar dourada. Reserve. Preparo da massa: Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, óleo, farinha, sal e o fermento. Despeje metade da massa em forma untada e enfarinhada. Coloque o recheio de carne moída. Por cima, adicione o restante da massa. Leve ao forno para assar em fogo brando até dourar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 34 g / 26,1%	Proteínas por porção (g/%): 35,16 g / 27%	Lipídeos por porção (g/%): 27,1 g / 46,9%	VET por porção (kcal): 520,38 kcal	

Preparação: Torta de frango				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,780	15,780	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Fermento em pó	kg	0,150	0,150	1,0
Manteiga	kg	2,000	2,000	1,0
Farinha	kg	4,000	4,000	1,0
Ovos	und	16	16	1,0
Modo de preparo: Preparo do recheio: tempere o frango desfiado. Em uma panela, refogue a cebola picada e depois o alho. Adicione o frango e refogue até ficar dourado. Reserve. Preparo da massa: Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, óleo, farinha, sal e o fermento. Despeje metade da massa em forma untada e enfarinhada. Coloque o recheio de frango. Por cima, adicione o restante da massa. Leve ao forno para assar em fogo brando até dourar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 200g	
Carboidratos por porção (g/%): 31,9 g / 26,7%	Proteínas por porção (g/%): 38,34 g / 32,1 %	Lipídeos por porção (g/%): 21,84 g / 41,2%	VET por porção (kcal): 477,52 kcal	

Preparação: Peito de frango em cubos ao molho de ervas				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Limão	kg	0,200	0,088	2,26==
Orégano	kg	0,050	0,050	1,0
Alecrim desidratado	kg	0,010	0,010	1,0
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: Stroganoff 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: Stroganoff 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/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	

3,27 g / 6%	37,15 g / 40,8%	21,51 g / 53,2%	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: Flan de chocolate

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Leite pasteurizado	l	3,125	3,125	1
Leite condensado	kg	0,625	0,625	1
Açúcar cristal	kg	0,312	0,312	1
Achocolatado	kg	0,930	0,930	1
Amido de milho	kg	0,031	0,031	1
Ovos	Und	6,000	6,000	1
Gelatina em pó sem sabor	kg	0,075	0,075	1
Essência de baunilha	l	0,031	0,031	1

Modo de preparo: Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o achocolatado, amido de milho, ovos, baunilha e a gelatina hidratada na água e dissolvida. Em seguida, coloque em recipientes e leve à geladeira. Sirva gelado.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g
Carboidratos por porção (g/%): 17,63 g / 70,8%	Proteínas por porção (g/%): 2,6 g / 10,6%	Lipídeos por porção (g/%): 2 g / 18,6%	VET por porção (kcal): 97,87 kcal

Preparação: Flan de coco

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Leite pasteurizado	l	3,125	3,125	1
Leite condensado	kg	0,625	0,625	1
Açúcar cristal	kg	0,312	0,312	1
Coco ralado sem açúcar	kg	0,300	0,930	1
Amido de milho	kg	0,031	0,031	1
Ovos	Und	6,000	6,000	1
Gelatina em pó sem sabor	kg	0,075	0,075	1
Essência de baunilha	l	0,031	0,031	1

Modo de preparo: Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o coco ralado, amido de milho, ovos, baunilha e a gelatina hidratada na água e dissolvida. Em seguida, coloque em recipientes e leve à geladeira. Sirva gelado.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g
Carboidratos por porção (g/%): 11,38 g / 33,7%	Proteínas por porção (g/%): 2,9 g / 9,3%	Lipídeos por porção (g/%): 7,7 g / 57%	VET por porção (kcal): 122,42 kcal

Preparação: Fruta fatiada com casca (melão, melancia)

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Fruta (melão, melancia)	kg	15,000	15,000	1

Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 150g
Carboidratos por porção (g/%): Melão - 5,7 g / 86,3% Melancia - 6,5 g / 87,2%	Proteínas por porção (g/%): Melão - 0,6 g / 10% Melancia - 0,7 g / 9,7%	Lipídeos por porção (g/%): Melão - 0,1 g / 3,8% Melancia - 0,1g / 3,1%	VET por porção (kcal): Melão - 24 kcal Melancia - 29 kcal

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

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

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

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

Preparação: Gelatina				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Gelatina em pó c/ sabor	kg	0,750	0,750	1
Modo de preparo: Ferva metade da água, adicione o pó e mexa até misturar por completo. Em seguida, adicione o restante da água e mexa mais um pouco. Em seguida, coloque nos recipientes e leve para gelar.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 50g	
Carboidratos por porção (g/%): 6,7 g / 91%	Proteínas por porção (g/%): 0,6 g / 9%	Lipídeos por porção (g/%): 0g / 0,0%	VET por porção (kcal): 30 kcal	

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

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

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

Jantar

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

Preparação: Jantar – Arroz colorido com carne suína				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Tempere os cubos de pernil suíno com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione a vagem, a cenoura e o pimentão vermelho à panela. Refogue por mais alguns minutos até que os legumes fiquem ligeiramente macios. 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 macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				

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

Preparação: Jantar – Arroz colorido com frango				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Vagem	kg	3,700	2,936	1,26
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Tempere os cubos de peito de frango com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de peito de frango temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione a vagem, a cenoura e o pimentão vermelho à panela. Refogue por mais alguns minutos até que os legumes fiquem ligeiramente macios. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 70,19 g / 56,8%	Proteínas por porção (g/%): 33,32g / 26,7%	Lipídeos por porção (g/%): 9,18g / 16,5%	VET por porção (kcal): 500 kcal	

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne bovina				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Ervilha congelada	kg	1,000	1,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Tempere os cubos de acém bovino com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione os pimentões picados e os tomates. Refogue por mais alguns minutos				

até que os vegetais amoleçam. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja quase pronto. Adicione as ervilhas congeladas à panela e continue cozinhando por mais 5 minutos, ou até que as ervilhas estejam macias e o arroz esteja totalmente cozido e cremoso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

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

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne suína

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

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

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

Preparação: Jantar – Baião de três

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

Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o feijão fradinho. Lave-o bem e, em uma panela de pressão, coloque o feijão com água suficiente para cobri-lo. Cozinhe sob pressão por cerca de 15 a 20 minutos após o início da fervura, ou até que o feijão esteja macio. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de coxão mole e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os pimentões picados e continue refogando até que eles amoleçam. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Em seguida, adicione o feijão fradinho cozido junto com o caldo que ele soltou durante o cozimento. Misture bem. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 97,39 g / 48,5%	Proteínas por porção (g/%): 51,64 g / 26,2%	Lípídeos por porção (g/%): 22,27g / 25,4%	VET por porção (kcal): 789,54 kcal	

Preparação: Jantar – Caldo de feijão, macarrão e carne				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	3,220	3,220	1
Feijão preto	kg	5,250	5,000	1,05
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Louro desidratado	kg	0,001	0,001	1
Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada de acordo com as instruções da embalagem. Quando estiver pronto, escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione o feijão preto cozido com louro à panela e misture bem com a carne e a cebola. Encha a panela com água suficiente para cobrir os ingredientes. Adicione uma pitada de sal refinado a gosto. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo. Deixe a mistura cozinhar por cerca de 15-20 minutos para que os sabores se misturem bem. Após esse tempo, adicione o macarrão espaguete cozido à panela e misture. Deixe o caldo cozinhar por mais alguns minutos até que o macarrão esteja aquecido e os sabores estejam bem incorporados. Antes de servir, retire a folha de louro e decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 56,99 g / 44,9%	Proteínas por porção (g/%): 37,53 g / 33,9%	Lípídeos 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%	Lípidos 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%	Lípidos 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%	Lípidos 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%	Lípidos 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/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	
74,13 g / 43,7%	44,13 g / 25,8%	23,2 g / 30,5%	684,68 kcal	

Preparação: Jantar – Lasanha à bolonhesa				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo mussarela	kg	1,000	1,000	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o acém bovino moído à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a carne esteja completamente cozida e dourada. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Em uma panela com água fervente, cozinhe as folhas de massa para lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Certifique-se de adicionar um pouco de sal à água enquanto cozinha a massa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma forma refratária grande, comece a montar a lasanha: Coloque uma camada fina do molho de carne no fundo da forma. Em seguida, coloque uma camada de massa para lasanha. Repita as camadas alternando entre massa e molho. Certifique-se de terminar com uma camada de molho na parte superior. Espalhe queijo mussarela ralado por cima da última camada de molho. Cubra a forma com papel alumínio. Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e asse por 25-30 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que o queijo esteja dourado e borbulhante. Retire do forno e deixe a lasanha descansar por alguns minutos antes de cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	
58,95 g / 44,4%	38,28 g / 29,1%	15,53 g / 26,6%	562,34 kcal	

Preparação: Jantar – Lasanha de frango ao sugo				
Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25

Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo mussarela	kg	1,000	1,000	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango desfiado à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que o frango esteja completamente cozido. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Em uma panela grande com água fervente, cozinhe as folhas de massa para lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Certifique-se de adicionar um pouco de sal à água enquanto cozinha a massa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma forma refratária grande, comece a montar a lasanha: Coloque uma camada fina do molho de frango no fundo da forma. Em seguida, coloque uma camada de massa para lasanha. Repita as camadas alternando entre massa e molho até que todos os ingredientes sejam utilizados. Certifique-se de terminar com uma camada de molho na parte superior. Espalhe queijo mussarela ralado por cima da última camada de molho. Cubra a forma com papel alumínio. Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e asse por 25-30 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que o queijo esteja dourado e borbulhante. Retire do forno e deixe a lasanha descansar por alguns minutos antes de cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	
56,98 g / 48,5%	36,83 g / 31,7%	10,25 g / 19,8%	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/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	
72,5 g / 47,6%	39,34 g / 27,8%	15,46 g / 24,6%	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/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	
130,29 g / 64,5%	47,38 g / 24,2%	9,91 g / 11,4%	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/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	
46,58 g / 45,1%	29,19 g / 30,8%	10,13 g / 24,1%	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
Açafraão	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 açafraão. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e o frango esteja totalmente cozido. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e o frango estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 45 g / 49,9%		Proteínas por porção (g/%): 28 g / 34%	Lipídeos por porção (g/%): 59, 12 g / 16,1%	VET por porção (kcal): 330,25 kcal

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.

Acenua-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%	
	Gama	2224	1779	444	
	Paranoá	2005	1604	401	
	Riacho Fundo II	2181	1744	436	
	Santa Maria	1694	1355	338	
5	RC	almoço	Feijoada	Opção: Omelete de forno	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Gama	2224	1890	333	333
	Paranoá	2005	1704	300	300
	Riacho Fundo	2181	1853	327	327

	II				
	Santa Maria	1694	1439	254	254
6	RC	almoço	Moqueca de peixe (postas)	Opção: Torta de frango	
			80%	20%	
	Gama	2224	1779	444	
	Paranoá	2005	1604	401	
	Riacho Fundo II	2181	1744	436	
	Santa Maria	1694	1355	338	
10	RC	almoço	Peixe assado (filé) com molho de ervas	Opção: Carne moída com milho	
			70%	30%	
	Gama	2224	1556	667	
	Paranoá	2005	1403	601	
	Riacho Fundo II	2181	1526	654	
	Santa Maria	1694	1185	508	
12	RC	almoço	Feijoada	Opção: torta de frango	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Gama	2224	1890	333	333
	Paranoá	2005	1704	300	300
	Riacho Fundo II	2181	1853	327	327
	Santa Maria	1694	1439	254	254
14	RC	almoço	Carne suína ao molho vinagrete	Opção: ovos mexidos	
			80%	20%	
	Gama	2224	1779	444	
	Paranoá	2005	1604	401	
	Riacho Fundo II	2181	1744	436	
	Santa Maria	1694	1355	338	
16	RC	almoço	Carne suína assada (costela) com molho barbecue	Opção: Torta de carne moída	
			80%	20%	
	Gama	2224	1779	444	
	Paranoá	2005	1604	401	
	Riacho Fundo II	2181	1744	436	
	Santa Maria	1694	1355	338	
17	RC	almoço	Isclas de fígado acebolada	Opção: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)	
			60%	40%	
	Gama	2224	1334	889	
	Paranoá	2005	1203	802	

	Riacho Fundo II	2181	1308	872	
	Santa Maria	1694	1016	677	
19	RC	almoço	Feijoada	Opção: Quibe de forno	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Gama	2224	1890	333	333
	Paranoá	2005	1704	300	300
	Riacho Fundo II	2181	1853	327	327
	Santa Maria	1694	1439	254	254
23	RC	almoço	Dobradinha	Opção: omelete	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Gama	2224	1890	333	333
	Paranoá	2005	1704	300	300
	Riacho Fundo II	2181	1853	327	327
	Santa Maria	1694	1439	254	254
25	RC	almoço	Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão	Opção: Carne moída com milho	
			70%	30%	
	Gama	2224	1556	667	
	Paranoá	2005	1403	601	
	Riacho Fundo II	2181	1526	654	
	Santa Maria	1694	1185	508	
26	RC	almoço	Feijoada	Opção: Torta de carne	Feijão Carioca
			85%	15%	15%
	Gama	2224	1890	333	333
	Paranoá	2005	1704	300	300
	Riacho Fundo II	2181	1853	327	327
	Santa Maria	1694	1439	254	254

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: Gama (667 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	252,126
2	Açúcar cristal	kg	160,080
3	Banana prata	kg	320,160
4	Café moído	kg	160,080
5	Erva doce	kg	0,834
6	Farinha de trigo especial	kg	161,414
7	Fermento em pó	kg	5,569
8	Flocão de milho	kg	266,800
9	Fubá de milho	kg	13,340
10	Goiaba	kg	240,120
11	Laranja pera 125	kg	340,170
12	Leite pasteurizado	l	4072,035
13	Maçã	kg	240,120
14	Mamão formosa	kg	294,147
15	Manga Tommy	kg	206,770
16	Manteiga c/sal	kg	127,731
17	Melancia	kg	300,150
18	Melão	kg	400,200
19	Óleo de soja	l	8,671
20	Ovos	un	9231
21	Pão de queijo	kg	133,400
22	Pão francês 50g	kg	867,100
23	Pera	kg	160,080
24	Presunto Coz.s/c	kg	33,350
25	Queijo minas	kg	66,700
26	Queijo mussarela	kg	83,375
27	Sal refinado	kg	7,284
Complemento mensal			
28	Açúcar sachê	und	2001
29	Adoçante sachê	und	2001

Café da manhã: Paranoá (397 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	150,066
2	Açúcar cristal	kg	95,280
3	Banana prata	kg	190,560
4	Café moído	kg	95,280
5	Erva doce	kg	0,496
6	Farinha de trigo especial	kg	96,074
7	Fermento em pó	kg	3,315
8	Flocão de milho	kg	158,800
9	Fubá de milho	kg	7,940
10	Goiaba	kg	142,920
11	Laranja pera 125	kg	202,470
12	Leite pasteurizado	l	2423,685
13	Maçã	kg	142,920
14	Mamão formosa	kg	175,077
15	Manga Tommy	kg	123,070
16	Manteiga c/sal	kg	76,026
17	Melancia	kg	178,650
18	Melão	kg	238,200
19	Óleo de soja	l	5,161
20	Ovos	un	5494
21	Pão de queijo	kg	79,400
22	Pão francês 50g	kg	516,100
23	Pera	kg	95,280
24	Presunto Coz.s/c	kg	19,850
25	Queijo minas	kg	39,700
26	Queijo mussarela	kg	49,625
27	Sal refinado	kg	4,335
Complemento mensal			
28	Açúcar sachê	und	1191
29	Adoçante sachê	und	1191

Café da manhã: Riacho Fundo II (654 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	247,212
2	Açúcar cristal	kg	156,960
3	Banana prata	kg	313,920
4	Café moído	kg	156,960
5	Erva doce	kg	0,818
6	Farinha de trigo especial	kg	158,268
7	Fermento em pó	kg	5,461

8	Flocão de milho	kg	261,600
9	Fubá de milho	kg	13,080
10	Goiaba	kg	235,440
11	Laranja pera 125	kg	333,540
12	Leite pasteurizado	l	3992,670
13	Maçã	kg	235,440
14	Mamão formosa	kg	288,414
15	Manga Tommy	kg	202,740
16	Manteiga c/sal	kg	125,241
17	Melancia	kg	294,300
18	Melão	kg	392,400
19	Óleo de soja	l	8,502
20	Ovos	un	9051
21	Pão de queijo	kg	130,800
22	Pão francês 50g	kg	850,200
23	Pera	kg	156,960
24	Presunto Coz.s/c	kg	32,700
25	Queijo minas	kg	65,400
26	Queijo mussarela	kg	81,750
27	Sal refinado	kg	7,142
Complemento mensal			
28	Açúcar sachê	und	1962
29	Adoçante sachê	und	1962

Café da manhã: Santa Maria (762 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	288,036
2	Açúcar cristal	kg	182,880
3	Banana prata	kg	365,760
4	Café moído	kg	182,880
5	Erva doce	kg	0,953
6	Farinha de trigo especial	kg	184,404
7	Fermento em pó	kg	6,363
8	Flocão de milho	kg	304,800
9	Fubá de milho	kg	15,240
10	Goiaba	kg	274,320
11	Laranja pera 125	kg	388,620
12	Leite pasteurizado	l	4652,010
13	Maçã	kg	274,320
14	Mamão formosa	kg	336,042
15	Manga Tommy	kg	236,220
16	Manteiga c/sal	kg	145,923

17	Melancia	kg	342,900
18	Melão	kg	457,200
19	Óleo de soja	l	9,906
20	Ovos	un	10546
21	Pão de queijo	kg	152,400
22	Pão francês 50g	kg	990,600
23	Pera	kg	182,880
24	Presunto Coz.s/c	kg	38,100
25	Queijo minas	kg	76,200
26	Queijo mussarela	kg	95,250
27	Sal refinado	kg	8,321
Complemento mensal			
28	Açúcar sachê	und	2286
29	Adoçante sachê	und	2286

ALMOÇO

Almoço: Gama (2224 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	473,706
2	Abóbora cabutiá	kg	602,704
3	Abobrinha	kg	376,523
4	Açafrão	kg	2,224
5	Acelga	kg	410,995
6	Acém com osso	kg	634,730
7	Acém sem osso	kg	2483,704
8	Achocolatado outros	kg	20,683
9	Açúcar cristal	kg	1444,908
10	Alecrim desidratado	kg	1,579
11	Alface crespa	kg	484,387
12	Alho com casca	kg	241,067
13	Amido de milho	kg	1,379
14	Arroz agulhinha longo T1	kg	5368,736
15	Azeite puro de oliva	l	8,896
16	Banana d'água	kg	177,920
17	Banana prata	kg	1067,520
18	Batata doce	kg	392,758
19	Batata inglesa	kg	891,299
20	Batata palha	kg	22,240
21	Berinjela	kg	89,850
22	Beterraba	kg	1217,418
23	Brócolis	kg	545,325
24	Bucho	kg	338,121

25	Canela em casca	kg	0,734
26	Cebola	kg	1330,974
27	Cebolinha	kg	40,864
28	Cenoura	kg	1789,486
29	Chicória	kg	323,814
30	Chuchu	kg	680,544
31	Coco ralado s/açúcar	kg	15,568
32	Colorau	kg	3,647
33	Costela bovina	kg	720,576
34	Costelinha suína	kg	582,600
35	Couve flor	kg	182,813
36	Couve manteiga	kg	315,808
37	Coxão mole resfriado	kg	841,784
38	Cravo da índia	kg	0,222
39	Creme de leite 200g	kg	66,720
40	Essência de baunilha	l	1,379
41	Extrato tomate 350g	kg	154,560
42	Farinha de mandioca crua	kg	378,080
43	Farinha de trigo especial	kg	62,160
44	Feijão branco	kg	63,693
45	Feijão carioca T1	kg	1488,533
46	Feijão fradinho	kg	116,760
47	Feijão preto	kg	1731,828
48	Fermento em pó	kg	2,331
49	Fígado bovino	kg	228,648
50	Filé de tilápia	kg	622,400
51	Flocão de milho	kg	222,400
52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	2818,920
53	Frango peito s/pele s/osso	kg	1521,729
54	Fubá de milho	kg	111,200
55	Gelatina em pó c/sabor	kg	16,680
56	Gelatina em pó s/sabor	kg	3,336
57	Goiaba	kg	533,760
58	Hortelã fresca	kg	4,615
59	Inhame	kg	305,133
60	Laranja pera 125	kg	1868,160
61	Leite condensado 395g	kg	55,044
62	Leite de coco	l	17,790
63	Leite pasteurizado	l	286,340
64	Limão	kg	65,828
65	Linguiça calabresa	kg	230,769
66	Louro	kg	2,268
67	Maçã	kg	266,880

68	Macarrão sêmola espaguete	kg	166,800
69	Mamão formosa	kg	653,856
70	Mandioca	kg	567,120
71	Manjeriçao desidratado	kg	1,779
72	Manteiga c/sal	kg	104,468
73	Mapará em posta	kg	414,507
74	Melancia	kg	3247,040
75	Melão	kg	333,600
76	Milho verde lata 200g	kg	112,290
77	Molho inglês	l	22,240
78	Óleo de soja	l	569,812
79	Orégano	kg	4,003
80	Orelha salgada	kg	85,050
81	Ovos	un	5380
82	Paleta salgada	kg	1122,660
83	Páprica defumado	kg	1,779
84	Pé de porco salgado	kg	223,776
85	Pepino	kg	578,907
86	Pernil suíno s/ osso	kg	670,683
87	Pimentão verde	kg	510,706
88	Polpa de abacaxi	kg	711,680
89	Polpa de acerola	kg	533,760
90	Polpa de caju	kg	711,680
91	Polpa de goiaba	kg	533,760
92	Polpa de manga	kg	711,680
93	Polpa de tamarindo	kg	177,920
94	Polpa de uva	kg	889,600
95	Quiabo	kg	98,301
96	Repolho	kg	482,163
97	Repolho roxo	kg	392,981
98	Sal refinado	kg	268,285
99	Salsa	kg	36,082
100	Shoyu	kg	25,575
101	Tomate	kg	3046,740
102	Trigo partido	kg	64,032
103	Vagem	kg	82,288
104	Vinagre branco	l	77,391
Complemento mensal			
105	Adoçante aspartame sachê	und	6672
106	Azeite sachê	und	16680
107	Farinha de mandioca crua	kg	133,440
108	Molho de Pimenta	l	37,363
109	Vinagre sachê	und	6672

110	Café moído	kg	266,880
111	Açúcar cristal	kg	166,800
* para os ovos e azeite sachê foram desconsideradas as casas decimais a fim de ser compatível com a unidade de compra.			

Almoço: Paranoá (2005 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	427,065
2	Abóbora cabutiá	kg	543,355
3	Abobrinha	kg	339,447
4	Açafrão	kg	2,005
5	Acelga	kg	370,524
6	Acém com osso	kg	572,227
7	Acém sem osso	kg	2239,197
8	Achocolatado outros	kg	18,647
9	Açúcar cristal	kg	1302,628
10	Alecrim desidratado	kg	1,423
11	Alface crespa	kg	436,689
12	Alho com casca	kg	217,331
13	Amido de milho	kg	1,243
14	Arroz agulhinha longo T1	kg	4840,070
15	Azeite puro de oliva	l	8,020
16	Banana d'água	kg	160,400
17	Banana prata	kg	962,400
18	Batata doce	kg	354,083
19	Batata inglesa	kg	803,604
20	Batata palha	kg	20,050
21	Berinjela	kg	81,002
22	Beterraba	kg	1097,537
23	Brócolis	kg	491,626
24	Bucho	kg	304,846
25	Canela em casca	kg	0,662
26	Cebola	kg	1199,938
27	Cebolinha	kg	36,840
28	Cenoura	kg	1613,284
29	Chicória	kg	291,928
30	Chuchu	kg	613,530
31	Coco ralado s/açúcar	kg	14,035
32	Colorau	kg	3,288
33	Costela bovina	kg	649,620
34	Costelinha suína	kg	525,280
35	Couve flor	kg	164,811
36	Couve manteiga	kg	284,710

37	Coxão mole resfriado	kg	758,893
38	Cravo da índia	kg	0,201
39	Creme de leite 200g	kg	60,150
40	Essência de baunilha	l	1,243
41	Extrato tomate 350g	kg	139,345
42	Farinha de mandioca crua	kg	340,850
43	Farinha de trigo especial	kg	56,080
44	Feijão branco	kg	57,425
45	Feijão carioca T1	kg	1341,900
46	Feijão fradinho	kg	105,263
47	Feijão preto	kg	1561,305
48	Fermento em pó	kg	2,103
49	Fígado bovino	kg	206,194
50	Filé de tilápia	kg	561,200
51	Flocão de milho	kg	200,500
52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	2541,338
53	Frango peito s/pele s/osso	kg	1371,963
54	Fubá de milho	kg	100,250
55	Gelatina em pó c/sabor	kg	15,038
56	Gelatina em pó s/sabor	kg	3,008
57	Goiaba	kg	481,200
58	Hortelã fresca	kg	4,160
59	Inhame	kg	275,086
60	Laranja pera 125	kg	1684,200
61	Leite condensado 395g	kg	49,624
62	Leite de coco	l	16,040
63	Leite pasteurizado	l	258,144
64	Limão	kg	59,348
65	Linguiça calabresa	kg	208,058
66	Louro	kg	2,045
67	Maçã	kg	240,600
68	Macarrão sêmola espaguete	kg	150,375
69	Mamão formosa	kg	589,470
70	Mandioca	kg	511,275
71	Manjerição desidratado	kg	1,604
72	Manteiga c/sal	kg	94,205
73	Mapará em posta	kg	373,732
74	Melancia	kg	2927,300
75	Melão	kg	300,750
76	Milho verde lata 200g	kg	101,225
77	Molho inglês	l	20,050
78	Óleo de soja	l	513,710
79	Orégano	kg	3,609

80	Orelha salgada	kg	76,680
81	Ovos	un	4852
82	Paleta salgada	kg	1012,176
83	Paprica defumado	kg	1,604
84	Pé de porco salgado	kg	201,754
85	Pepino	kg	521,902
86	Pernil suíno s/ osso	kg	604,708
87	Pimentão verde	kg	460,423
88	Polpa de abacaxi	kg	641,600
89	Polpa de acerola	kg	481,200
90	Polpa de caju	kg	641,600
91	Polpa de goiaba	kg	481,200
92	Polpa de manga	kg	641,600
93	Polpa de tamarindo	kg	160,400
94	Polpa de uva	kg	802,000
95	Quiabo	kg	88,621
96	Repolho	kg	434,684
97	Repolho roxo	kg	354,284
98	Sal refinado	kg	241,871
99	Salsa	kg	32,529
100	Shoyu	kg	23,058
101	Tomate	kg	2746,754
102	Trigo partido	kg	57,720
103	Vagem	kg	74,185
104	Vinagre branco	l	69,774
Complemento mensal			
105	Adoçante aspartame sachê	und	6015
106	Azeite sachê	und	15037
107	Farinha de mandioca crua	kg	120,300
108	Molho de Pimenta	l	33,684
109	Vinagre sachê	und	6015
110	Café moído	kg	240,600
111	Açúcar cristal	kg	150,375
* para os ovos e azeite sachê foram desconsideradas as casas decimais a fim de ser compatível com a unidade de compra.			

Almoço: Riacho Fundo II (2181 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	464,529
2	Abóbora cabutiá	kg	591,051
3	Abobrinha	kg	369,243
4	Açafrão	kg	2,181
5	Acelga	kg	403,049
6	Acém com osso	kg	622,457

7	Acém sem osso	kg	2435,998
8	Achocolatado outros	kg	20,283
9	Açúcar cristal	kg	1416,963
10	Alecrim desidratado	kg	1,548
11	Alface crespa	kg	475,022
12	Alho com casca	kg	236,407
13	Amido de milho	kg	1,352
14	Arroz agulhinha longo T1	kg	5264,934
15	Azeite puro de oliva	l	8,724
16	Banana d'água	kg	174,480
17	Banana prata	kg	1046,880
18	Batata doce	kg	385,165
19	Batata inglesa	kg	874,125
20	Batata palha	kg	21,810
21	Berinjela	kg	88,112
22	Beterraba	kg	1193,879
23	Brócolis	kg	534,781
24	Bucho	kg	331,502
25	Canela em casca	kg	0,720
26	Cebola	kg	1305,234
27	Cebolinha	kg	40,073
28	Cenoura	kg	1754,874
29	Chicória	kg	317,554
30	Chuchu	kg	667,386
31	Coco ralado s/açúcar	kg	15,267
32	Colorau	kg	3,577
33	Costela bovina	kg	706,644
34	Costelinha suína	kg	571,160
35	Couve flor	kg	179,278
36	Couve manteiga	kg	309,702
37	Coxão mole resfriado	kg	825,509
38	Cravo da índia	kg	0,218
39	Creme de leite 200g	kg	65,430
40	Essência de baunilha	l	1,352
41	Extrato tomate 350g	kg	151,560
42	Farinha de mandioca crua	kg	370,770
43	Farinha de trigo especial	kg	61,040
44	Feijão branco	kg	62,446
45	Feijão carioca T1	kg	1459,868
46	Feijão fradinho	kg	114,503
47	Feijão preto	kg	1698,292
48	Fermento em pó	kg	2,289
49	Fígado bovino	kg	224,191

50	Filé de tilápia	kg	610,400
51	Flocão de milho	kg	218,100
52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	2764,418
53	Frango peito s/pele s/osso	kg	1492,469
54	Fubá de milho	kg	109,050
55	Gelatina em pó c/sabor	kg	16,358
56	Gelatina em pó s/sabor	kg	3,272
57	Goiaba	kg	523,440
58	Hortelã fresca	kg	4,526
59	Inhame	kg	299,233
60	Laranja pera 125	kg	1832,040
61	Leite condensado 395g	kg	53,980
62	Leite de coco	l	17,440
63	Leite pasteurizado	l	280,804
64	Limão	kg	64,548
65	Linguiça calabresa	kg	226,251
66	Louro	kg	2,224
67	Maçã	kg	261,720
68	Macarrão sêmola espaguete	kg	163,575
69	Mamão formosa	kg	641,214
70	Mandioca	kg	556,155
71	Manjeriçõ desidratado	kg	1,744
72	Manteiga c/sal	kg	102,492
73	Mapará em posta	kg	406,352
74	Melancia	kg	3184,260
75	Melão	kg	327,150
76	Milho verde lata 200g	kg	110,125
77	Molho inglês	l	21,810
78	Óleo de soja	l	558,793
79	Orégano	kg	3,926
80	Orelha salgada	kg	83,385
81	Ovos	un	5280
82	Paleta salgada	kg	1100,682
83	Páprica defumado	kg	1,744
84	Pé de porco salgado	kg	219,395
85	Pepino	kg	567,714
86	Pernil suíno s/ osso	kg	657,488
87	Pimentão verde	kg	500,817
88	Polpa de abacaxi	kg	697,920
89	Polpa de acerola	kg	523,440
90	Polpa de caju	kg	697,920
91	Polpa de goiaba	kg	523,440
92	Polpa de manga	kg	697,920

93	Polpa de tamarindo	kg	174,480
94	Polpa de uva	kg	872,400
95	Quiabo	kg	96,400
96	Repolho	kg	472,841
97	Repolho roxo	kg	385,383
98	Sal refinado	kg	263,101
99	Salsa	kg	35,384
100	Shoyu	kg	25,078
101	Tomate	kg	2987,825
102	Trigo partido	kg	62,808
103	Vagem	kg	80,697
104	Vinagre branco	l	75,882
Complemento mensal			
105	Adoçante aspartame sachê	und	6543
106	Azeite sachê	und	16357
107	Farinha de mandioca crua	kg	130,860
108	Molho de Pimenta	l	36,641
109	Vinagre sachê	und	6543
110	Café moído	kg	261,720
111	Açúcar cristal	kg	163,575
* para os ovos foram desconsideradas as casas decimais a fim de ser compatível com a unidade de compra.			

Almoço: Santa Maria (1694 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Abacaxi	kg	360,816
2	Abóbora cabutiá	kg	459,074
3	Abobrinha	kg	286,794
4	Açafrão	kg	1,694
5	Acelga	kg	313,051
6	Acém com osso	kg	483,468
7	Acém sem osso	kg	1891,855
8	Achocolatado outros	kg	15,754
9	Açúcar cristal	kg	1100,572
10	Alecrim desidratado	kg	1,202
11	Alface crespa	kg	368,953
12	Alho com casca	kg	183,617
13	Amido de milho	kg	1,050
14	Arroz agulhinha longo T1	kg	4089,316
15	Azeite puro de oliva	l	6,776
16	Banana d'água	kg	135,520
17	Banana prata	kg	813,120
18	Batata doce	kg	299,160
19	Batata inglesa	kg	678,875

20	Batata palha	kg	16,940
21	Berinjela	kg	68,438
22	Beterraba	kg	927,296
23	Brócolis	kg	415,369
24	Bucho	kg	257,437
25	Canela em casca	kg	0,559
26	Cebola	kg	1013,779
27	Cebolinha	kg	31,125
28	Cenoura	kg	1363,012
29	Chicória	kg	246,646
30	Chuchu	kg	518,364
31	Coco ralado s/açúcar	kg	11,858
32	Colorau	kg	2,778
33	Costela bovina	kg	548,856
34	Costelinha suína	kg	443,680
35	Couve flor	kg	139,247
36	Couve manteiga	kg	240,548
37	Coxão mole resfriado	kg	641,179
38	Cravo da índia	kg	0,169
39	Creme de leite 200g	kg	50,820
40	Essência de baunilha	l	1,050
41	Extrato tomate 350g	kg	117,725
42	Farinha de mandioca crua	kg	287,980
43	Farinha de trigo especial	kg	47,360
44	Feijão branco	kg	48,494
45	Feijão carioca T1	kg	1133,895
46	Feijão fradinho	kg	88,935
47	Feijão preto	kg	1319,050
48	Fermento em pó	kg	1,776
49	Fígado bovino	kg	174,142
50	Filé de tilápia	kg	474,000
51	Flocão de milho	kg	169,400
52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	2147,145
53	Frango peito s/pele s/osso	kg	1159,113
54	Fubá de milho	kg	84,700
55	Gelatina em pó c/sabor	kg	12,705
56	Gelatina em pó s/sabor	kg	2,541
57	Goiaba	kg	406,560
58	Hortelã fresca	kg	3,515
59	Inhame	kg	232,417
60	Laranja pera 125	kg	1422,960
61	Leite condensado 395g	kg	41,927
62	Leite de coco	l	13,550

63	Leite pasteurizado	l	218,103
64	Limão	kg	50,140
65	Linguiça calabresa	kg	175,702
66	Louro	kg	1,727
67	Maçã	kg	203,280
68	Macarrão sêmola espaguete	kg	127,050
69	Mamão formosa	kg	498,036
70	Mandioca	kg	431,970
71	Manjeriçõ desidratado	kg	1,355
72	Manteiga c/sal	kg	79,578
73	Mapará em posta	kg	315,715
74	Melancia	kg	2473,240
75	Melão	kg	254,100
76	Milho verde lata 200g	kg	85,530
77	Molho inglês	l	16,940
78	Óleo de soja	l	434,013
79	Orégano	kg	3,049
80	Orelha salgada	kg	64,755
81	Ovos	un	4099
82	Paleta salgada	kg	854,766
83	Páprica defumado	kg	1,355
84	Pé de porco salgado	kg	170,378
85	Pepino	kg	440,948
86	Pernil suíno s/ osso	kg	510,835
87	Pimentão verde	kg	388,997
88	Polpa de abacaxi	kg	542,080
89	Polpa de acerola	kg	406,560
90	Polpa de caju	kg	542,080
91	Polpa de goiaba	kg	406,560
92	Polpa de manga	kg	542,080
93	Polpa de tamarindo	kg	135,520
94	Polpa de uva	kg	677,600
95	Quiabo	kg	74,875
96	Repolho	kg	367,259
97	Repolho roxo	kg	299,330
98	Sal refinado	kg	204,349
99	Salsa	kg	27,482
100	Shoyu	kg	19,480
101	Tomate	kg	2320,667
102	Trigo partido	kg	48,784
103	Vagem	kg	62,678
104	Vinagre branco	l	58,947
Complemento mensal			

105	Adoçante aspartame sachê	und	5082
106	Azeite sachê	und	12705
107	Farinha de mandioca crua	kg	101,640
108	Molho de Pimenta	l	28,459
109	Vinagre sachê	und	5082
110	Café moído	kg	203,280
111	Açúcar cristal	kg	127,050
* para os ovos foram desconsideradas as casas decimais a fim de ser compatível com a unidade de compra.			

JANTAR

Jantar: Gama (1156 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Açafrão	kg	4,046
2	Acém sem osso	kg	1319,227
3	Alho com casca	kg	70,148
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	1123,632
5	Batata inglesa	kg	1565,746
6	Brócolis	kg	90,630
7	Cebola	kg	448,736
8	Cebolinha	kg	14,647
9	Cenoura	kg	456,610
10	Chuchu	kg	236,354
11	Colorau	kg	2,509
12	Couve flor	kg	94,792
13	Couve manteiga	kg	134,096
14	Coxão mole resfriado	kg	1059,474
15	Ervilha congelada	kg	23,120
16	Extrato tomate 350g	kg	160,684
17	Feijão fradinho	kg	182,070
18	Feijão preto	kg	60,690
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	732,442
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	1224,300
21	Louro	kg	0,023
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	472,521
23	Mandioca	kg	559,966
24	Manteiga c/sal	kg	46,818
25	Massa p/lasanha	kg	186,440
26	Milho verde lata 200g	kg	219,640
27	Molho inglês	l	1,156
28	Óleo de soja	l	157,242
29	Pão baguete 200g	kg	231,200
30	Pernil suíno s/ osso	kg	871,277
31	Pimenta de cheiro	kg	2,890

32	Pimentão verde	kg	116,525
33	Pimentão vermelho	kg	101,959
34	Queijo mussarela	kg	23,120
35	Sal refinado	kg	66,680
36	Salsa	kg	14,647
37	Shoyu	kg	5,780
38	Tomate	kg	563,550
39	Vagem	kg	85,544
Complemento mensal			
40	Molho de pimenta	l	19,421

Jantar: Paranoá (1142 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Açafrão	kg	3,997
2	Acém sem osso	kg	1303,250
3	Alho com casca	kg	68,520
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	1110,024
5	Batata inglesa	kg	1530,280
6	Brócolis	kg	89,533
7	Cebola	kg	433,960
8	Cebolinha	kg	14,275
9	Cenoura	kg	430,762
10	Chuchu	kg	209,671
11	Colorau	kg	2,284
12	Couve flor	kg	93,644
13	Couve manteiga	kg	132,472
14	Coxão mole resfriado	kg	1046,643
15	Ervilha congelada	kg	22,840
16	Extrato tomate 350g	kg	158,738
17	Feijão fradinho	kg	179,865
18	Feijão preto	kg	59,955
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	723,571
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	1170,550
21	Louro	kg	0,023
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	451,113
23	Mandioca	kg	553,185
24	Manteiga c/sal	kg	46,251
25	Massa p/lasanha	kg	184,182
26	Milho verde lata 200g	kg	216,980
27	Molho inglês	l	1,142
28	Óleo de soja	l	154,170
29	Pão baguete 200g	kg	228,400

30	Pernil suíno s/ osso	kg	860,725
31	Pimenta de cheiro	kg	2,855
32	Pimentão verde	kg	115,114
33	Pimentão vermelho	kg	100,724
34	Queijo mussarela	kg	22,840
35	Sal refinado	kg	65,094
36	Salsa	kg	14,275
37	Shoyu	kg	5,710
38	Tomate	kg	556,725
39	Vagem	kg	84,508
Complemento mensal			
40	Molho de pimenta	l	19,186

Jantar: Riacho Fundo II (959 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Açafrão	kg	3,357
2	Acém sem osso	kg	1094,411
3	Alho com casca	kg	57,540
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	932,148
5	Batata inglesa	kg	1285,060
6	Brócolis	kg	75,186
7	Cebola	kg	364,420
8	Cebolinha	kg	11,988
9	Cenoura	kg	361,735
10	Chuchu	kg	176,072
11	Colorau	kg	1,918
12	Couve flor	kg	78,638
13	Couve manteiga	kg	111,244
14	Coxão mole resfriado	kg	878,924
15	Ervilha congelada	kg	19,180
16	Extrato tomate 350g	kg	133,301
17	Feijão fradinho	kg	151,043
18	Feijão preto	kg	50,348
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	607,622
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	982,975
21	Louro	kg	0,019
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	378,824
23	Mandioca	kg	464,540
24	Manteiga c/sal	kg	38,840
25	Massa p/lasanha	kg	154,668
26	Milho verde lata 200g	kg	182,210
27	Molho inglês	l	0,959
28	Óleo de soja	l	129,465

29	Pão baguete 200g	kg	191,800
30	Pernil suíno s/ osso	kg	722,798
31	Pimenta de cheiro	kg	2,398
32	Pimentão verde	kg	96,667
33	Pimentão vermelho	kg	84,584
34	Queijo mussarela	kg	19,180
35	Sal refinado	kg	54,663
36	Salsa	kg	11,988
37	Shoyu	kg	4,795
38	Tomate	kg	467,513
39	Vagem	kg	70,966
Complemento mensal			
40	Molho de pimenta	l	16,111

Jantar: Santa Maria (762 refeições/dia)			
	Item	Unidade	Quantidade mensal
1	Açafrão	kg	2,667
2	Acém sem osso	kg	869,594
3	Alho com casca	kg	45,720
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	740,664
5	Batata inglesa	kg	1021,080
6	Brócolis	kg	59,741
7	Cebola	kg	289,560
8	Cebolinha	kg	9,525
9	Cenoura	kg	287,426
10	Chuchu	kg	139,903
11	Colorau	kg	1,524
12	Couve flor	kg	62,484
13	Couve manteiga	kg	88,392
14	Coxão mole resfriado	kg	698,373
15	Ervilha congelada	kg	15,240
16	Extrato tomate 350g	kg	105,918
17	Feijão fradinho	kg	120,015
18	Feijão preto	kg	40,005
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	482,803
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	781,050
21	Louro	kg	0,015
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	301,005
23	Mandioca	kg	369,113
24	Manteiga c/sal	kg	30,861
25	Massa p/lasanha	kg	122,895
26	Milho verde lata 200g	kg	144,780

27	Molho inglês	l	0,762
28	Óleo de soja	l	102,870
29	Pão baguete 200g	kg	152,400
30	Pernil suíno s/ osso	kg	574,319
31	Pimenta de cheiro	kg	1,905
32	Pimentão verde	kg	76,810
33	Pimentão vermelho	kg	67,208
34	Queijo mussarela	kg	15,240
35	Sal refinado	kg	43,434
36	Salsa	kg	9,525
37	Shoyu	kg	3,810
38	Tomate	kg	371,475
39	Vagem	kg	56,388
Complemento mensal			
40	Molho de pimenta	l	12,802

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 elucidações, cita-se, como exemplo, o caminho para se chegar ao quantitativo de **2483,704 kg/mês de acém sem osso para o almoço no Restaurante Comunitário do Gama:**

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

2ª) 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>	<i>Carne moída</i>	Peixe assado (filé) com molho de ervas <i>Opção: Carne moída com milho</i>	<i>Silveirinha de carne moída</i>	Carne suína assada (costela) com molho barbecue <i>Opção: Torta de carne moída</i>	Feijoada <i>Opção: Quibe de forno</i>	<i>Carne bovina em cubos</i>
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	Gelatina	Melancia	Laranja	Banana	Laranja	Flan de chocolate
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>	<i>Cozidão de carne bovina (carne bovina, batata, cenoura e abóbora)</i>	<i>Carne moída com cheiro verde</i>			
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	Flan de coco	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)	444	76,1016
Carne moída	17,14	Prato principal (dia 07)	2224	381,1936
Carne moída com milho	17,14	Opção (dia 10)	667	114,3238
Silveirinha de carne moída	17,14	Prato principal (dia 15)	2224	381,1936
Torta de carne moída	17,14	Opção (dia 16)	444	76,1016
Quibe de forno	17,14	Opção (dia 19)	333	57,0762
Carne bovina em cubos	19	Prato principal (dia 20)	2224	422,56
Carne moída com milho	17,14	Opção (dia 25)	667	114,3238
Torta de carne moída	17,14	Opção (dia 26)	333	57,0762
Cozidão de carne bovina	19	Prato principal (dia 27)	2224	422,56
Carne moída com cheiro verde	17,14	Prato principal (dia 29)	2224	381,1936
			Total	2.483,704

*C= (B x A)/100

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 n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas
7	1 por Restaurante	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾", para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).
8	1 por Restaurante	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)
9	1 a cada 1000 refeições	Abridor de lata em aço inoxidável
10	1 a cada 1000 refeições	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)
11	1 a cada 500 refeições	Pegador para massas de inox
12	1 a cada 500 refeições	Pegadores para frios de inox
13	1 a cada 500 refeições	Garfo tridente 70 cm
14	1 a cada 500 refeições	Garfo tridente 50 cm
15	1 a cada 700 refeições	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)

16	1 a cada 500 refeições	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)
17	40% do número de refeições de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)
18	40% do número de refeições de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)
19	40% do número de refeições de maior volume	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)
20	1 a cada 150 refeições	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)
21	1 a cada 500 refeições	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)
22	1 a cada 200 refeições	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm
23	1 a cada 500 refeições	Espumadeira grande inox - 125 mm
24	1 a cada 500 refeições	Espumadeira pequena inox - 105 mm
25	1 a cada 500 refeições	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)
26	1 por Restaurante	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 22)
27	1 a cada 1000 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 60 litros, tipo caçarola com asa e tampa.
28	1 a cada 500 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
29	1 a cada 800 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
30	1 a cada 800 refeições	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa
31	1 a cada 500 refeições	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).

32	1 a cada 800 refeições	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.
33	1 a cada 700 refeições	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm
34	1 a cada 500 refeições	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm
35	1 a cada 200 refeições	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo 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 70° 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 170° em máquina de lavar louça, empilhamento sem a caixa - de 40 a 50 unidades. Cor branca, Material: fabricado em Gres de Porcelana. Diâmetro: com diâmetro de 27 cm
43	1 por Restaurante	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulação prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts
44	1 a cada 1000 refeições	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.
45	1 por Restaurante	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos
46	1 a cada 1000 refeições	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.

47	1 a cada 800 refeições	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.
48	1 a cada 800 refeições	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração
49	1 por Restaurante	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h
50	1 por Restaurante	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito
51	1 por Restaurante	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável
52	1 a cada 1000 refeições	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.
53	1 por Restaurante	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.
54	1 a cada 700 refeições	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg
55	1 a cada 1000 refeições	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.
56	1 por Restaurante	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.
57	1 por Restaurante	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.
58	1 por Restaurante	No-break com recarga automática de bateria.
59	2 por Restaurante	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar
60	2 por Restaurante	Termômetro digital para alimentos com faixa de temperatura de -50 a 300°C / -58 °F a 572 °F com resolução mínima de 0,1 °C
61	1 por Restaurante	Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v.
62	1 a cada 500 refeições	Vassoura gari (mínimo 40 cm) com cabo de alumínio
63	1 a cada 500 refeições	Balde plástico (mínimo 10 litros)
64	1 por Restaurante	Mural ou quadro aviso refeitório 2x1,5 (1 por RC)
65	1 por Restaurante	Televisor (mínimo 40 polegadas)

66	3 por Restaurante	Computador completo (para caixas, estoque e sala da nutrição)
67	1 por Restaurante	Kit lixeiras para coleta seletiva (mínimo 60 litros)
MOBILIÁRIO		
68	1 a cada 1000 refeições	Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm.
69	1 por Restaurante	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.
70	1 a cada 1000 refeições	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.
71	1 a cada 500 refeições	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.
72	1 a cada 1000 refeições	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.
73	1 a cada 500 refeições	Armário Roupeiro - tipo, guarda-volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.
74	1 a cada 500 refeições	Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fchas 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 os Restaurantes 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 para cada RC está abaixo.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: GAMA - 2224 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	2224	4
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
3	Facas cabo branco 12"	1 a cada 500 refeições	500	2224	4

4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
5	Facas cabo branco inox 8"	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
6	Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
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	2224	2
10	Escorredor para massas (escorredor hotel nº 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	2224	2
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
15	Concha grande em alumínio (concha hotel nº 14)	1 a cada 700 refeições	700	2224	3
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel nº 10)	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2224	889,6
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2224	889,6
19	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)	40% do número de	0,4	2224	889,6

		refeições de maior volume			
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	1 a cada 150 refeições	150	2224	14
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	2224	11
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel nº18)	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
26	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 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	2224	2
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	2224	2
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	2224	2
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel nº 50).	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	2224	2
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	2224	3
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560mm	1 a cada 200 refeições	200	2224	11

36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	2224	2
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	2224	4
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	2224	5
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	2224	44
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	2224	11
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 até 70º em máquina autoclave - enxágue	1 por refeição de maior volume	1	2224	2224
42	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	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2224	889,6
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	2224	2
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	2224	2
47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	2224	2

48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	2224	2
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar 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	2224	2
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	2224	3
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	2224	2
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	2 por Restaurante	2	1	2
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	2224	4

63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
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: GAMA - 2224 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	2224	2
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	2224	2
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	1 a cada 500 refeições	500	2224	4
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	2224	2
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	2224	4
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	2224	4

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: PARANOÁ - 2005 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	2005	4
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
3	Facas cabo branco 12"	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
5	Facas cabo branco inox 8"	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
6	Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
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	2005	2
10	Escorredor para massas (escorredor hotel nº 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	2005	2
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
15	Concha grande em alumínio (concha hotel nº 14)	1 a cada 700 refeições	700	2005	2

16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2005	802
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2005	802
19	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2005	802
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	1 a cada 150 refeições	150	2005	13
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	2005	10
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel nº18)	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
26	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 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	2005	2
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	2005	2
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	2005	2

31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	2005	2
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	2005	2
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560mm	1 a cada 200 refeições	200	2005	10
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	2005	2
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	2005	4
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	2005	5
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	2005	40
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	2005	10
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 até 70º em máquina autoclave - enxágue	1 por refeição de maior volume	1	2005	2005
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	2005	802
43	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulação 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	2005	2
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	2005	2
47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	2005	2
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	2005	2
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar 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	2005	2
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	2005	2
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	2005	2
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	2 por Restaurante	2	1	2
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	2005	4
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	2005	4
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: PARANOÁ - 2005 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	2005	2
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	2005	2
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	1 a cada 500 refeições	500	2005	4

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	2005	2
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	2005	4
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	2005	4

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: RIACHO FUNDO II - 2181 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	2181	4
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
3	Facas cabo branco 12"	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
5	Facas cabo branco inox 8"	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
6	Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
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	2181	2

10	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	2181	2
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
15	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)	1 a cada 700 refeições	700	2181	3
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2181	872,4
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2181	872,4
19	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	2181	872,4
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	1 a cada 150 refeições	150	2181	14
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	2181	10
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	2181	4

25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
26	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 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	2181	2
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	2181	2
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	2181	2
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	2181	2
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	2181	3
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560mm	1 a cada 200 refeições	200	2181	10
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	2181	2
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	2181	4
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	2181	5
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	2181	43
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	2181	10
41	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez	1 por refeição de maior	1	2181	2181

	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	volume			
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	2181	872,4
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	2181	2
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	2181	2
47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	2181	2
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	2181	2
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar 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	2181	2
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	2181	3
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	2181	2
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	2 por Restaurante	2	1	2
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	2181	4
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
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: RIACHO FUNDO II - 2181 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	2181	2
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	2181	2
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	1 a cada 500 refeições	500	2181	4
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	2181	2
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	2181	4
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	2181	4

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: SANTA MARIA - 1694 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	1694	3
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	1694	3

3	Facas cabo branco 12"	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
5	Facas cabo branco inox 8"	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
6	Rodos n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
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	1694	1
10	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	1694	1
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
15	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)	1 a cada 700 refeições	700	1694	2
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	1694	677,6
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	1694	677,6

19	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo COLHER DE SOPA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	1694	677,6
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	1 a cada 150 refeições	150	1694	11
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	1694	8
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel nº18)	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
26	Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 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	1694	1
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	1694	2
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	1694	2
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel nº 50).	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	1694	2
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	1694	2
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	1694	3

35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560mm	1 a cada 200 refeições	200	1694	8
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	1694	2
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	1694	3
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	1694	4
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	1694	33
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	1694	8
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 até 70º em máquina autoclave - enxágue	1 por refeição de maior volume	1	1694	1694
42	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	40% do número de refeições de maior volume	0,4	1694	677,6
43	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulação 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	1694	1
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	1694	1

47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	1694	2
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	1694	2
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar 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	1694	1
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	1694	2
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	1694	1
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	2 por Restaurante	2	1	2
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	1694	3
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
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: SANTA MARIA - 1694 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	1694	1
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	1694	1
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
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	1694	1
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	1694	3

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 painéis e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.	1 a cada 500 refeições	500	1694	3
----	---	------------------------	-----	------	---

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 tabelas que embasaram o referido dimensionamento das "Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição":

Gama						
Tipo de refeição	Referência (Quantitativo diário)	Item	Unidade	Quantidade diária	Quantidade mensal	Observação (memória)
Café da manhã	667	Guardanapos sachê 22x19	und	667	20010	1 por usuário
	667	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	6,67	200	1% viagem
	667	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	311	9338	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	667	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	667	20010	Café e leite- 1 por usuário
	667	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	6,67	200	Café e leite- 1% viagem
	667	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	667	20010	1 por usuário
	667	Sacos plásticos para talheres	und	275	8250	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	667	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR
	667	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	10	320	Para identificar marmita e amostras
Almoço	2224	Guardanapos sachê 22x19	und	2224	66720	1 por usuário
	2224	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	1334	40032	60% viagem
	2224	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	593	17792	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	2224	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	593	17792	Para sobremesas - % pelo cardápio novo - 8 dias (doce banana, gelatina, pudim, arroz doce, doce abóbora, flan chocolate e coco, doce batata doce)

	2224	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	1334	40032	Para saladas- 60% viagem
	2224	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	2224	66720	Suco- 1 por usuário
	2224	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	1334	40032	Suco - 60% viagem
	2224	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	889	26688	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)
	2224	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1334	40032	60% viagem
	2224	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1334	40032	60% viagem
	2224	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1334	40032	60% viagem
	2224	Sacos plásticos para talheres	und	2224	66720	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	2224	Palito de dentes sachê	und	2224	66720	1 por refeição
	2224	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
	2224	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	2676	80304	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras
Jantar	1156	Guardanapos sachê 22x19	und	1156	34680	1 por usuário
	1156	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	693	20808	60% viagem
	1156	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	693	20808	60% viagem
	1156	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	693	20808	60% viagem
	1156	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	693	20808	60% viagem
	1156	Sacos plásticos para talheres	und	1156	34680	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	1156	Palito de dentes sachê	und	1156	34680	1 por refeição
	1156	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR
	1156	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	694	20838	Para identificar marmita e amostras

Paranoá						
Tipo de refeição	Referência (Quantitativo diário)	Item	Unidade	Quantidade diária	Quantidade mensal	Observação (memória)
Café da manhã	397	Guardanapos sachê 22x19	und	397	11910	1 por usuário

	397	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	3,97	119	1% viagem
	397	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	185	5558	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	397	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	397	11910	Café e leite- 1 por usuário
	397	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	3,97	119,1	Café e leite- 1% viagem
	397	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	397	11910	1 por usuário
	397	Sacos plásticos para talheres	und	720	21600	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	397	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR
	397	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	7,97	239	Para identificar marmita e amostras
Almoço	2005	Guardanapos sachê 22x19	und	2005	60150	1 por usuário
	2005	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	1203	36090	60% viagem
	2005	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	534	16040	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	2005	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	534	16040	Para sobremesas - % pelo cardápio novo - 8 dias (doce banana, gelatina, pudim, arroz doce, doce abóbora, flan chocolate e coco, doce batata doce)
	2005	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	1203	36090	Para saladas- 60% viagem
	2005	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	2005	60150	Suco- 1 por usuário
	2005	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	1203	36090	Suco - 60% viagem
	2005	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	802	24060	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)
	2005	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1203	36090	60% viagem
	2005	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1203	36090	60% viagem
	2005	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1203	36090	60% viagem
	2005	Sacos plásticos para talheres	und	2005	60150	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	2005	Palito de dentes sachê	und	2005	60150	1 por refeição

	2005	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
	2005	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	2414	72420	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras
Jantar	1142	Guardanapos sachê 22x19	und	1142	34260	1 por usuário
	1142	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	685,2	20556	60% viagem
	1142	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	685,2	20556	60% viagem
	1142	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	685,2	20556	60% viagem
	1142	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	685,2	20556	60% viagem
	1142	Sacos plásticos para talheres	und	1142	34260	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	1142	Palito de dentes sachê	und	1142	34260	1 por refeição
	1142	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR
	1142	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	686,2	20586	Para identificar marmita e amostras

Riacho Fundo II						
Tipo de refeição	Referência (Quantitativo diário)	Item	Unidade	Quantidade diária	Quantidade mensal	Observação (memória)
Café da manhã	654	Guardanapos sachê 22x19	und	654	19620	1 por usuário
	654	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	6,54	196	1% viagem
	654	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	305	9156	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	654	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	654	19620	Café e leite- 1 por usuário
	654	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	6,54	196	Café e leite- 1% viagem
	654	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	654	19620	1 por usuário
	654	Sacos plásticos para talheres	und	500	15000	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	654	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR
	654	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	10,54	316	Para identificar marmita e amostras

Almoço	2181	Guardanapos sachê 22x19	und	2181	65430	1 por usuário
	2181	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	1308,6	39258	60% viagem
	2181	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	581	17448	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	2181	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	581	17448	Para sobremesas - % pelo cardápio novo - 8 dias (doce banana, gelatina, pudim, arroz doce, doce abóbora, flan chocolate e coco, doce batata doce)
	2181	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	1308,6	39258	Para saladas- 60% viagem
	2181	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	2181	65430	Suco- 1 por usuário
	2181	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	1308,6	39258	Suco - 60% viagem
	2181	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	872,4	26172	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)
	2181	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1308,6	39258	60% viagem
	2181	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1308,6	39258	60% viagem
	2181	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1308,6	39258	60% viagem
	2181	Sacos plásticos para talheres	und	2181	65430	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	2181	Palito de dentes sachê	und	2181	65430	1 por refeição
	2181	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
	2181	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	2625,2	78756	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras
Jantar	959	Guardanapos sachê 22x19	und	959	28770	1 por usuário
	959	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	575,4	17262	60% viagem
	959	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	575,4	17262	60% viagem
	959	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	575,4	17262	60% viagem
	959	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	575,4	17262	60% viagem
	959	Sacos plásticos para talheres	und	959	28770	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	959	Palito de dentes sachê	und	959	28770	1 por refeição
	959	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR

959	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	576,4	17292	Para identificar marmitta e amostras
-----	--------------------------	-----	-------	-------	--------------------------------------

Santa Maria						
Tipo de refeição	Referência (Quantitativo diário)	Item	Unidade	Quantidade diária	Quantidade mensal	Observação (memória)
Café da manhã	762	Guardanapos sachê 22x19	und	762	22860	1 por usuário
	762	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	7,62	228,6	1% viagem
	762	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	355	10668	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	762	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	762	22860	Café e leite- 1 por usuário
	762	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	7,62	228	Café e leite- 1% viagem
	762	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	762	22860	1 por usuário
	762	Sacos plásticos para talheres	und	455	13650	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	762	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR
	762	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	11,62	348	Para identificar marmitta e amostras
Almoço	1694	Guardanapos sachê 22x19	und	1694	50820	1 por usuário
	1694	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	1016,4	30492	60% viagem
	1694	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	451	13552	Para frutas porcionadas - % pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	1694	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	451	13552	Para sobremesas - % pelo cardápio novo - 8 dias (doce banana, gelatina, pudim, arroz doce, doce abóbora, flan chocolate e coco, doce batata doce)
	1694	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	1016,4	30492	Para saladas- 60% viagem
	1694	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	1694	50820	Suco- 1 por usuário
	1694	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	1016,4	30492	Suco - 60% viagem
	1694	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	677,6	20328	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)

	1694	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1016,4	30492	60% viagem
	1694	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1016,4	30492	60% viagem
	1694	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1016,4	30492	60% viagem
	1694	Sacos plásticos para talheres	und	1694	50820	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	1694	Palito de dentes sachê	und	1694	50820	1 por refeição
	1694	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
	1694	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	2040,8	61224	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras
Jantar	762	Guardanapos sachê 22x19	und	762	22860	1 por usuário
	762	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	457,2	13716	60% viagem
	762	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	457,2	13716	60% viagem
	762	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	457,2	13716	60% viagem
	762	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	457,2	13716	60% viagem
	762	Sacos plásticos para talheres	und	762	22860	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	762	Palito de dentes sachê	und	762	22860	1 por refeição
	762	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR
	762	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	458,2	13746	Para identificar marmita 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 (27%) 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 nos RCs do Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria, como detalhado abaixo:

GAMA		
TOTAL DIÁRIO: 4047		
Café da manhã	Almoço	Jantar
667	2224	1156
16,48%	54,95%	28,56%
PARANOÁ		
TOTAL DIÁRIO: 3544		
Café da manhã	Almoço	Jantar
397	2005	1142
11,20%	56,57%	32,22%
RIACHO FUNDO II		
TOTAL DIÁRIO: 3794		

Café da manhã	Almoço	Jantar
654	2181	959
17,24%	57,49%	25,28%
SANTA MARIA		
TOTAL DIÁRIO: 3218		
Café da manhã	Almoço	Jantar
762	1694	762
23,68%	52,64%	23,68%
Média de impacto do jantar desses 4 RCs: 27,44%		

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 1,27 (impacto de 27% do jantar):

$$840 \times 1,27 = 1066,80$$

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 1066 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	1066	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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 + 27% DO IMPACTO DO JANTAR
LUVAS DESCARTÁVEIS - 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	1937	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	1045	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	914	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% DO IMPACTO DO JANTAR
BOBINA PLÁSTICA 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 + 27% 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 + 27% 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".

Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição						
Tipo de refeição	Item	Unidade	QUANTIDADE MENSAL GAMA	QUANTIDADE MENSAL PARANOÁ	QUANTIDADE MENSAL RIACHO FUNDO II	QUANTIDADE MENSAL SANTA MARIA
Café da manhã	Guardanapos sachê 22x19	und	20010	11910	19620	22860
	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	200	119	196	228
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	9338	5558	9156	10668
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	20010	11910	19620	22860
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	200	119	196	228
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	20010	11910	19620	22860
	Sacos plásticos para talheres	und	8250	21600	15000	13650
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	120	120	120	120
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	320	239	316	348
Almoço	Guardanapos sachê 22x19	und	66720	60150	65430	50820
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	40032	36090	39258	30492
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	17792	16040	17448	13552
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	17792	16040	17448	13552
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	40032	36090	39258	30492
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	66720	60150	65430	50820
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	40032	36090	39258	30492
	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	26688	24060	26172	20328
	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	40032	36090	39258	30492
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	40032	36090	39258	30492

	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	40032	36090	39258	30492
	Sacos plásticos para talheres	und	66720	60150	65430	50820
	Palito de dentes sachê	und	66720	60150	65430	50820
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	240	240	240	240
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	80304	72420	78756	61224
Jantar	Guardanapos sachê 22x19	und	34680	34260	28770	22860
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	20808	20556	17262	13716
	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	20808	20556	17262	13716
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	20808	20556	17262	13716
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	20808	20556	17262	13716
	Sacos plásticos para talheres	und	34680	34260	28770	22860
	Palito de dentes sachê	und	34680	34260	28770	22860
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	30	30	30	30
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	20838	20586	17292	13746

Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições		
Item	Unidade	Quantidade mensal
Touca descartável	und	1066
Pano Perfex 28CMX40CM 240M AZUL 600UN	und	4
Luva plástica descartável	und	1937
Saco de lixo 40LT	und	1045
Saco de lixo 200LT	und	914
BOBINA PLASTICA PICOTADA 40X60CM	und	1000
BOBINA FILME PVC 45CM X 300M	und	12

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 os RCs não serviam essa modalidade de refeição. O impacto do jantar foi calculado pela média correspondente a essa modalidade nos RCs do Gama, Paranoá, Riacho Fundo II e Santa Maria. 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 1,27 (impacto de 27% do jantar):

$$261,42 \times 1,27 = 332,01$$

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 332 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	332	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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 + 27% 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	95	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	177	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	325	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	60	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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 + 27% 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 + 27% 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 + 27% DO IMPACTO DO JANTAR
Limpa alumínio (galão de 5 litros)	l	30	6	150	180	Riacho Fundo II
	l	15	3	75	90	Sol Nascente
	l	20	4	100	120	Santa Maria
	l	20	4	100	120	Gama
	l	20	4	100	120	Ceilândia
	l	40	8	200	240	Estrutural
	l	39	7,8	195	234	São Sebastião
Médias		26,28571429	5,257142857	131,4285714	200	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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 + 27% 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 + 27% 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	96	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	506185	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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 + 27% 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	81	CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 27% 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	332
Álcool 70%	L	40
Álcool em gel	L	95
Desinfetante	L	177
Detergente	L	325
Detergente Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	60
Secante Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	30
Esponja dupla face	unidade	19

Esponja Fibrão	unidade	21
Limpa alumínio	L	200
Luva de borracha grande multiuso	unidade	10
Pano de chão alvejado 48cm x 68cm	unidade	32
Papel higiênico 300 metros	unidade	96
Papel toalha interfolhas 20x20	unidade	506.185
Sanitizante para verduras 1 kg	unidade	7
Sabonete Líquido Neutro Glicerinado Antisséptico	L	81

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 de cada RC (GAMA - 2384,9538 m²; PARANOÁ - 1177,4813 m²; RIACHO FUNDO- 2112,2776 m² e SANTA MARIA - 1271,4255 m²)

² Para cotação do valor na pesquisa de preço será considerada os metros cúbicos de caixa d'água dos RCs (50 m³)

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 (27%) 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 27% do jantar):

$$241,50 \times 1,27 = 306,54$$

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 306 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	306 m ³
Energia elétrica	11.003 kWh
Gás	1.971 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 cada Restaurante:

Categoria Profissional	Quantidade Gama ¹	Quantidade Paranoá ²	Quantidade Riacho Fundo II ³	Quantidade Santa Maria ⁴
Cozinheiro	2	2	2	2
Auxiliar de cozinha	8	7	8	7
Auxiliar de serviços gerais	6	5	6	5
Caixa	3	3	3	3
Agente de portaria	2	2	2	2
Vigilante	4	4	4	4
Nutricionistas	4	4	4	4
TOTAL	29	27	29	27

¹Considerando 2224 refeições da modalidade almoço; ²considerando 2005 refeições da modalidade almoço; ³considerando 2181 refeições da modalidade almoço, ⁴ considerando 1694 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 Intra jornada 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:

GAMA		
TOTAL DIÁRIO: 4047 refeições		
Café da manhã	Almoço	Jantar
16,48%	54,95%	28,56%
PARANOÁ		
TOTAL DIÁRIO: 3544 refeições		
Café da manhã	Almoço	Jantar
11,20%	56,57%	32,22%
RIACHO FUNDO II		
TOTAL DIÁRIO: 3794 refeições		
Café da manhã	Almoço	Jantar
17,24%	57,49%	25,28%
SANTA MARIA		
TOTAL DIÁRIO: 3218 refeições		
Café da manhã	Almoço	Jantar
23,68%	52,64%	23,68%

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:

GAMA			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	16,48%	54,95%	28,56%
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\$
PARANOÁ			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	11,20%	56,57%	32,22%
1- Despesas com matéria-prima	R\$	R\$	R\$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R\$	R\$	R\$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R\$	R\$	R\$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R\$	R\$	R\$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R\$	R\$	R\$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R\$	R\$	R\$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R\$	R\$	R\$
8- Despesa com mão de obra	R\$	R\$	R\$
9- Custos Indiretos e Tributos	R\$	R\$	R\$
10- Lucro	R\$	R\$	R\$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	R\$	R\$	R\$
RIACHO FUNDO II			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	17,24%	57,49%	25,28%
1- Despesas com matéria-prima	R\$	R\$	R\$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R\$	R\$	R\$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R\$	R\$	R\$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R\$	R\$	R\$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R\$	R\$	R\$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R\$	R\$	R\$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R\$	R\$	R\$
8- Despesa com mão de obra	R\$	R\$	R\$
9- Custos Indiretos e Tributos	R\$	R\$	R\$
10- Lucro	R\$	R\$	R\$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	R\$	R\$	R\$
SANTA MARIA			
Módulo	Café da manhã	Almoço	Jantar
	23,68%	52,64%	23,68%
1- Despesas com matéria-prima	R\$	R\$	R\$
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios	R\$	R\$	R\$
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição	R\$	R\$	R\$
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições	R\$	R\$	R\$
5- Despesa com itens de limpeza e higiene	R\$	R\$	R\$
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água	R\$	R\$	R\$
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás	R\$	R\$	R\$

8- Despesa com mão de obra	R\$	R\$	R\$
9- Custos Indiretos e Tributos	R\$	R\$	R\$
10- Lucro	R\$	R\$	R\$
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	R\$	R\$	R\$

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 Subsan/Sedes, das visitas dos gestores da Subsan/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	Apontamentos
1. Limpeza em geral.	Observar as paredes, piso, monoblocos e portas.
2. Observar se os produtos, de modo geral, contém rótulo do fabricante.	Caso os rótulos não estejam suficientemente claros, solicitar a nota fiscal aos representantes da empresa no RC para saber melhor as especificações do alimento.
3. Verificar se as carnes contém os selos de inspeção permitidos.	
4. IV. Observar a data de validade dos produtos fechados (ainda não manipulados).	
5. Observar se os monoblocos/caixas vazadas/recipientes em geral estão sobre estrados.	Alimentos não podem ter contato imediato com o chão
6. Verificar se a matéria prima e os ingredientes que foram fracionados ou transferidos de ou transferidos de suas embalagens originais estão devidamente etiquetados com indicação do conteúdo, dará do porcionamento e data de validade.	-
7. Verificar se há sobras de alimentos preparados de dia(s) anterior(es).	Em caso positivo, entrar em contato com a Diretoria Técnica de SAN e/ou com a nutricionista da SEDES fiscalizadora para orientações imediatas.
8. Verificar a temperatura das câmaras.	Temperatura câmara de congelamento: -12 °C a -18 °C; temperatura câmara resfriada: 0 °C a 10°C.
9. Verificar se o degelo das proteínas está ocorrendo sob refrigeração.	Proibido descongelar o alimento em temperatura ambiente, em água corrente ou imerso em água.

10.	Verificar se há amostra do dia anterior e se está devidamente identificada.	Quantidade 100g deve ser armazenado por 72 h sob refrigeração.
11.	Verificar se há caixas de papelão.	Caso haja se estão separadas e devidamente embaladas
ESTOQUE DE ALIMENTOS		
	Item	Apontamentos
12.	Limpeza em geral.	Observar pisos, paredes, prateleiras e teto.
13.	Verificar se há produtos vencidos.	Após aberto, o alimento deve ser guardado em recipiente adequado e identificado.
14.	Observar se os alimentos estão em contato direto com o solo e paredes.	Alimentos não podem ter contato imediato com o chão e paredes.
15.	Verificar se há produtos não permitidos pelo edital (como suco concentrado, suco em pó, temperos prontos etc).	-
16.	Alimentos e ingredientes, após abertos, devem estar acondicionados e identificados.	O recipiente deve conter o rótulo original ou etiqueta com nome, data de transferência e validade.
ESTOQUE DE PRODUTOS DE LIMPEZA		
	Item	Apontamentos
17.	Limpeza em geral.	Observar pisos, paredes, prateleiras e teto.
18.	Verificar se há produtos vencidos.	-
19.	Verificar se os produtos de limpeza seguem as especificações permitidas pelos órgãos de fiscalização sanitária.	Não é permitida a utilização de produtos caseiros.
20.	Todos os produtos devem estar sobre os estrados.	Não é permitido produtos em contato direto com o chão.
21.	Verificar se o sabonete é líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica.	Verificar se os produtos com ação antisséptica são aprovados pela ANVISA
AÇOUQUE		
	Item	Apontamentos
22.	Limpeza em geral.	Observar os equipamentos, bancadas e piso
23.	Verificar se o corte das proteínas está acontecendo em local próprio para manipulação, fechado, munido de ar condicionado e com profissional habilitado	Dispensável para as unidades que a proteína chega cortada e previamente manipulada. Para as unidades que não possuem açougue, o corte das proteínas deve acontecer em horário contrário a produção e deve ser retirado em pequenos lotes das câmaras.
ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE SALADA		
	Item	Apontamentos

24.	Limpeza em geral.	Observar os equipamentos, bancadas e piso.
25.	Verificar se os equipamentos estão em bom funcionamento e devidamente higienizados.	Solicitar planilhas de monitoramento de temperatura
26.	Observar, de forma geral, se os produtos estão sendo higienizados e sanitizados.	Deve ser usado solução clorada ou hipoclorito para sanitização dos hortifrutis.
27.	Verificar a correta utilização das máscaras no momento da manipulação do alimento.	As máscaras devem cobrir a boca e as narinas.
28.	Caso a higienização de salada for na mesma sala de higienização de utensílios, verificar se há um procedimento correto para evitar contaminação cruzada.	A higienização dos hortifrutis deve ocorrer em horário contrário à higienização dos utensílios.
29.	Não pode haver caixas de papelão e madeira no local.	-

ÁREA DE LAVAGEM DE BANDEJAS E PRATOS

Item	Apontamentos	
30.	Limpeza em geral.	Observar os equipamentos, bancadas, piso e remoção dos lixos (deve ser feito o correto descarte ao menos 2 vezes por dia).
31.	Observar a correta higienização dos utensílios.	Observar se não há resíduos e/ou gordura nas bandejas, pratos e panelas.
32.	Verificar se os utensílios usados (panelas, bandejas, talheres, formas etc) estão em contato direto com o chão.	Nenhum utensílio pode ter contato com o chão.
33.	Verificar, caso tenha, se a máquina de lavar pratos está em perfeito funcionamento.	-
34.	Verificar se está sendo feita a correta esterilização dos pratos, talheres e bandejas.	-
35.	Observar se têm sido utilizadas vassouras e rodos com cabo de plástico. Observar a utilização de panos descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entram em contato direto com os alimentos.	É vedada a utilização de vassouras e rodos com cabos de madeira, sendo proibido varrer a seco. Não devem ser utilizados panos de prato e panos não descartáveis para a limpeza de superfícies.

COZINHA

Item	Apontamentos	
36.	Limpeza em geral.	Observar paredes, tetos, pisos e equipamentos.
37.	Verificar se os equipamentos da cozinha (fornos, fogão, coifas, liquidificador e etc) estão em bom funcionamento e devidamente higienizados.	-

38.	Verificar se os funcionários fazem uso de uniformes e EPIs limpos e em bom estado de conservação.	-
39.	Verificar se o piso está seco.	-
40.	Verificar se há materiais de limpeza guardados na cozinha.	Deve haver área de armazenamento específica fora da área de manipulação para que não ocorra contaminação dos alimentos.
41.	Verificar se o <i>pass through</i> está ligado e na temperatura correta (deverá ser ligado antes de armazenar os alimentos).	Temperatura do <i>pass through</i> - Quente: superior ou igual a 60°C - Frio: até 10°C
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	Apontamentos
44.	Observar se a grama está aparada.	-
45.	Não deixar entulhos ou objetos amontoadas e desorganizadas.	-
46.	Verificar a limpeza dos contêineres e do chão ao redor destes.	Os contêineres devem permanecer fechados em tempo integral.
47.	Observar se os sacos de lixo estão bem vedados.	-
48.	Verificar se está sendo feita a separação dos resíduos sólidos entre recicláveis e não recicláveis de acordo com a legislação vigente e se o lixo está armazenado em embalagens adequadas.	O lixo úmido deve ser acondicionado em sacos plásticos recicláveis em coletores devidamente fechados nas áreas externas até recolhimento pelo serviço público de coleta de lixo.
ÁREA DE SOBRAS SUJAS DE ALIMENTOS		
	Item	Apontamentos
49.	Observar se os alimentos estão em tambores próprios para acondicionamento e se estes estão devidamente fechados.	Devem conter tampa de vedação completa.
50.	Observar a limpeza do local.	-
BANHEIROS DOS FUNCIONÁRIOS		
	Item	Apontamentos
51.	Limpeza de modo geral.	-

52.	Verificar se há papel toalha, papel- higiênico e sabonete líquido antibacteriano.	-
53.	Observar se estão armazenando produtos de limpeza em banheiros.	Deve haver área própria para armazenamento destes produtos.
54.	Verificar se os funcionários estão armazenando aventais nos banheiros.	-
55.	Verificar se o funcionário responsável pela limpeza dos banheiros está com uniforme diferenciado.	-
BANHEIROS DOS USUÁRIOS		
	Item	Apontamentos
56.	Limpeza de modo	-
57.	Verificar se há papel toalha, papel- higiênico e sabonete líquido antibacteriano.	-
58.	Observar se estão armazenando produtos de limpeza em banheiros.	Deve haver área própria para armazenamento destes produtos.
59.	Verificar se o funcionário responsável pela limpeza dos banheiros está com uniforme diferenciado.	-
SALÃO		
	Item	Apontamentos
60.	Limpeza de modo	-
61.	Observar as lâmpadas do Restaurante.	Verificar se as lâmpadas estão funcionando.
62.	Observar se as telas de proteção das janelas estão íntegras.	-
Balcões de distribuição (Antes do serviço)		
	Item	Apontamentos
63.	Realizar a prova dos alimentos e solicitar ao RT a correção, caso necessário.	-
64.	Verificar se as águas dos balcões estão tocando as cubas para que a temperatura seja mantida.	A temperatura deve ficar mantida entre 80°C e 90°C.
65.	Verificar se os termostatos (frio e quente) dos balcões estão ligados.	-
66.	Acompanhar a pesagem das preparações junto com a nutricionista ou técnica da empresa.	-
Balcões de distribuição (Durante o serviço)		

67.	Verificar se as amostras foram recolhidas.	A amostra das preparações deve ser retirada após 2h de funcionamento da unidade. Conforme legislação vigente, o responsável deve fazer uso de luvas, máscara e rede no cabelo.
68.	Verificar se os funcionários estão atendendo a população com cortesia e urbanidade.	-
69.	Verificar se os funcionários estão usando máscara da forma correta (tampando narinas e boca).	Observar a necessidade de troca de luvas e máscaras sempre quando houver necessidade (ex. excesso de suor).
70.	Verificar a limpeza dos balcões durante o horário de funcionamento. Evitar o acúmulo de alimentos e proliferação de vetores.	-

FUNCIONÁRIOS / QUADRO PESSOAL

Item	Apontamentos
71. Verificar se todos os funcionários possuem uniformes completos, limpos e de acordo com a função que desempenham.	Os funcionários responsáveis pela limpeza e recolhimento de lixo possuem uniformes de cor diferente.
72. Verificar se todos os funcionários possuem EPI necessários para a execução das atividades.	Luvas de malha de aço durante o corte e desossa de carnes. Luva nitrílica (borracha) de cano longo na higienização de utensílios, ambiente, coleta e transporte de lixo. Luvas térmicas em situações de calor intenso.
73. Verificar a limpeza aparente dos funcionários (ex. unhas cortadas e sem esmalte, barba feita, botas limpas e etc.). Verificar a não utilização de adornos pessoais (ex. brincos, anéis, pulseiras e etc).	-
74. Observar a correta higienização das mãos antes da manipulação dos alimentos.	-
75. Observar se não há funcionários de limpeza executando atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.	Em hipótese alguma, funcionários de limpeza devem executar atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.
76. Observar se o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios é compatível com a complexidade e quantidade de preparações alimentícias.	Para nutricionistas e técnicos em nutrição. deve-se respeitar a Resolução nº600 de 25/02/2018 do CFN.
77. Verificar se os funcionários de limpeza dos banheiros, do salão e do recolhimento dos pratos/talheres/ bandejas estão presentes no horário de atendimento aos usuários.	Nos horários de atendimento aos usuários é obrigatória a presença dos funcionários de limpeza dos banheiros, salão e recolhimento dos pratos/talheres/ bandejas.
78. Observar se o Responsável Técnico Nutricionista demonstra a devida competência para capacitar os demais funcionários; elaborar, atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para unidade; acompanhar as inspeções e prestar informações necessárias; notificar casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).	O Responsável Técnico Nutricionista deve ter autoridade e competência para instruir seus funcionários sobre boas práticas, segurança e saúde no trabalho; Elaborar POPs e Manual de Boas Práticas para a unidade; Acompanhar as inspeções sanitárias e prestar as informações necessárias; Notificar órgão de vigilância epidemiológica em casos de DTAs.
79. Observar se há a presença de visitantes na área de alimentos e manipulação, e se estes visitantes estão devidamente orientados e paramentados por gorro ou rede para proteção do cabelo.	As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários que estiverem na área de alimentos são consideradas visitantes e devem ser instruídos sobre boas práticas e estar paramentados na área de produção.

CARDÁPIOS

Item	Apontamentos

80. Observar se houve a fixação do cardápio em mural e ao lado do caixa de venda de refeições e verificar se o cardápio está junto à rampa, próximo ao prato modelo.	Caso o cardápio tenha sofrido alteração autorizada pela contratante, esta deverá ser feita antes de fixar o cardápio.
81. Observar se as refeições do tipo café da manhã estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.	-
82. Observar se as refeições do tipo almoço estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.	-
83. Observar se as refeições do tipo jantar estão sendo constituídas conforme as especificações do termo de referência.	-
RECEBIMENTOS e TRÂNSITOS DE MERCADORIA	
Item	Apontamentos
84. Verificar as condições de temperatura do veículo onde é transportado o alimento.	O veículo deve estar climatizado em conformidade com as cargas transportadas.
85. Verificar se há transporte de cargas diferentes.	Não deve ser transportado em um mesmo veículo gênero alimentícios, matérias-primas e produtos de higiene.
86. Verificar limpeza e organização do veículo.	Não pode haver objetos estranhos aos itens transportados; Não podem haver acúmulo de sujidades na parte interior do veículo; Os alimentos devem ser transportados sobre paletes ou estrados, sem contato direto com o assoalho do veículo.
87. Observar se o transporte dos gêneros alimentícios está sendo efetuado de maneira correta.	O transporte de gêneros alimentícios deve ocorrer por meio de monoblocos, recipientes, ou embalagens adequadas, sempre cobertos e identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e temperatura ideal para o transporte. Em seguida, não podem, de forma alguma, ser transportados em contato direto com o piso, para evitar danos ou contaminação e devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes, que devem estar devidamente higienizados.
88. Verificar se o recebimento de mercadoria está ocorrendo dentro do horário permitido e se está	Nas unidade em que há cruzamento de fluxo de gêneros, é vedado em horário de atendimento aos usuários.
EQUIPAMENTOS	
Item	Apontamentos
89. Verificar se o número de equipamentos é condizente com a execução do objeto contratual a contento.	Caso haja necessidade de adequações, a responsabilidade será da contratada.
90. Observar o adequado funcionamento dos equipamentos.	Todo e qualquer reparo e conserto das instalações e dos equipamentos correrá por conta da contratada, e sua necessidade deverá ser comunicada previamente por escrito à análise técnica do setor competente, que autorizará a intervenção.
SEGURANÇA	
Item	Apontamentos
91. Observar se há funcionários o suficiente e devidamente capacitados para realizar a segurança e guarda da edificação, equipamentos, bens e utensílios, durante o período de duração do contrato.	É responsabilidade da contratada manter a segurança e a guarda da edificação, equipamentos, bens e utensílios no período diurno e noturno durante toda a duração do período do contrato.
92. Verificar se há a presença de sistema de monitoramento por câmera de vigilância, e se os registros destes materiais são mantidos guardados por, no mínimo, 30 dias.	O monitoramento por câmera de vigilância deve permitir a visualização, no mínimo, do caixa, fila, rampa, salão e área de produção. Estes devem ser mantidos guardados por, no mínimo, 30 dias, com acesso irrestrito, total e integral à contratante.
DESCARTES	

Item	Apontamentos
93. Verificar se o descarte de resíduos de sobras de óleo vegetal resultante da produção está sendo feito de maneira correta.	É vedado o armazenamento, por mais de uma semana, de sobras de óleo vegetal resultantes da produção ou proceder com a transformação desse tipo de resíduo em outros subprodutos. O descarte dos resíduos deve ocorrer em recipiente adequado evitando seu despejo na rede de águas pluviais e esgoto.
94. Verificar se os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, até os que estão destinados à devolução estão sendo devidamente identificados e armazenados em local adequado e se é realizado o monitoramento e retirada diária da área de armazenamento dos produtos expirados ou danificados.	Produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive os destinados para devolução, devem ser identificados e colocados em local adequado. Deverá ser realizado o monitoramento e retirada diária dos produtos danificados ou expirados.
95. Verificar se o lixo está sendo separado e descartado corretamente, evitando-se acúmulos.	-
OUTRAS OBSERVAÇÕES	
Item	Apontamentos
96. Observar se os gêneros utilizados estão sendo devidamente selecionados, lavados e sanitizados, se o fluxo de operações internas permite contaminação cruzada ou manipulações simultâneas e se há separação, por meio de barreira física ou técnica, entre a área suja e a área limpa.	Os gêneros a serem utilizados deverão ser devidamente selecionados, lavados e sanitizados com produto e diluição adequada. A manipulação deve ocorrer em fluxo linear, com programação que não permita cruzamento de atividades e a área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa) por meio de barreira física ou técnica.
97. Observar se a área de preparo está livre de caixas de madeira ou de papelão.	-
98. Observar se a higienização dos uniformes e panos de limpeza estão sendo realizadas fora da área de produção.	Não é permitido, na área de preparo, o contato entre os alimentos crus, semipreparados e o prontos para consumo.
99. Observar como é feita a dessalga de carnes e pescados.	Ao dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar água potável sob refrigeração de até 5°C, ou ainda em água sob fervura.
100. Verificar se há POPs visíveis e compreensíveis, sobre a higienização de frutas e hortaliças.	No local onde ocorre a higienização de hortifrutícolas deve haver a fixação de instruções por meio de POPs sobre o correto procedimento.
101. Observar se os alimentos em preparação ou preparados estão protegidos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, não reutilizados.	-
102. Observar se o óleo a ser reutilizado apresenta condições adequadas.	-
103. Verificar se os ovos estão sendo armazenados corretamente com a certificação de qualidade dos fornecedores.	-
104. Verificar se há instalação e manutenção dos equipamentos necessários ao funcionamento do sistema de controle eletrônico de fornecimento de refeições.	-
105. Verificar se a venda e a distribuição dos cartões de refeição estão ocorrendo corretamente e dentro dos limites diários por usuário, estipulados em contrato	-

106. Verificar se as refeições para viagem (tipo marmita) estão sendo fornecidas em embalagem adequada e contendo identificação impressa de que o alimento foi produzido na unidade.	-
CONTROLES SEMANAIS	
Item	Apontamentos
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	Apontamentos
109. Verificar desinsetização e desratização.	Solicitar cópia do recibo do serviço que deve ser realizada no mínimo mensalmente.
110. Verificar limpeza das caixas de gordura.	-
111. Acompanhar as atividades de educação alimentar e nutricional.	-
112. Verificar se há necessidade de treinamento e aperfeiçoamento dos funcionários quanto às boas práticas, atendimento ao público, porcionamento, entre outros.	-
CONTROLES PERIÓDICOS	
Item	Apontamentos
113. Verificar semestralmente a limpeza da caixa d'água.	-
114. Verificar anualmente a realização do teste de estanqueidade.	-
115. Verificar semestralmente se houve análise das amostras recolhidas.	A CONTRATADA deverá proceder à análise semestral das amostras recolhidas, às suas expensas, para fins de comprovação à CONTRATANTE da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas na Unidade
116. Verificar anualmente a realização de exames periódicos dos funcionários.	
117. Implantar Manual de Boas práticas	RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
118. Implantar POPs.	RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.
119. Capacitação de funcionários em Boas Práticas de manipulação de alimentos.	Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 I - doenças transmitidas por alimentos; II - higiene e saúde dos funcionários; III - qualidade da água;

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 reincidente	1	0,2
	1.3	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os colaboradores e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	1	0,2
	1.4	Inadequação no armazenamento de utensílios, gêneros alimentícios, produtos de limpeza e outros insumos — pontuação por fato observado.	1	0,2
	1.5	Descumprir os horários de início ou término das refeições, sem autorização da CONTRATANTE - pontuação a cada 15 minutos de diferença nos horários de abertura ou de término	1	0,2
	1.6	Prestar informação técnica e/ou administrativa equivocada em qualquer de seus meios de comunicação.	1	0,2
	1.7	Deixar de responder, no prazo fixado, demandas do setor de fiscalização — pontuação por fato observado.	1	0,2
	1.8	Colaboradores trajando uniformes sujos, incompletos, mal conservados ou não adequados à função e/ou com aparência fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente – pontuação por colaborador	1	0,2
	1.9	Colaborador sem o adequado uso de EPI — pontuação por colaborador.	1	0,2
	1.10	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção preventiva dos equipamentos no prazo estabelecido. - pontuação grau 1 de acordo com as características do objeto da manutenção	1	0,2
	1.11	Colaboradores trabalhando sem registro formal e/ou cadeia/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 higiênico-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 - 145204090



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)																																		PONTOS	
ITEM	CARDÁPIO / PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	Item do IMR	pontos/Item																																			
1.1	Cumprir cardápio																																					
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																																					
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																																					
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																																					
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																																					
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																																					
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																																					



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	PONTOS	
ITENS PARA VERIFICAÇÃO:		CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																														PONTOS		
ITEM	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS	Item do IMFR	pontos/Item																															
2.1	Inadequação no armazenamento de:																																	
a	utensílios	1.4	0.2																															0
b	alimentos (ex.: fora estrados, sem etiquetas, caixas de papelão)	1.4	0.2																															0
c	produtos de limpeza	1.4	0.2																															0
d	outros insumos	1.4	0.2																															0
2.2	Alimentos em preparo ou preparados sem correta proteção/vedação (ex.: sem plástico filme, sem tampas)	1.4	0.2																															0
2.3	Armazenamento inadequado dos ovos	1.4	0.2																															0
2.4	Presença de insetos/roedores	1.12	0.2																															0
2.5	Contêineres e lixeiras (não limpos/fechados/identificados)	1.16	0.2																															0
2.6	Câmaras frias (caixas de papelão não íntegras e em local não delimitado)	1.4	0.2																															0
2.7	Matérias primas fracionadas sem etiquetamento/identificação	1.4	0.2																															0
2.8	Balões térmicos sujos durante horário de funcionamento	1.18	0.2																															0
2.9	Limpeza dos banheiros/ material de higiene pessoal (sem papel toalha/ papel hig./ sabonete antisséptico)	2.3	0.4																															0
2.10	Presença de caixas de papelão/madeira nas áreas de preparação de alimentos	2.11	0.4																															0
2.11	Vassouras/rodos com cabos de madeira	2.11	0.4																															0
2.12	Panos não descartáveis (limpeza de pratos, bandejas, superfícies em contato com alimentos)	2.4	0.4																															0
2.13	Material de limpeza armazenado na cozinha/banheiro/salão	2.4	0.4																															0
2.14	Limpeza dos ambientes:																																	
a	salão	2.4	0.4																															0
b	cozinha	2.4	0.4																															0



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	PONTOS
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	hortifrúti	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)																																		
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



PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
GRUPO 3 - MANUTENÇÃO / FISCALIZAÇÃO GERAL / DOCUMENTAÇÃO

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	PONTOS	
ITENS PARA VERIFICAÇÃO:		CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																												PONTOS				
ITEM	MANUTENÇÃO / FISCALIZAÇÃO GERAL / DOCUMENTAÇÃO	Item do IMR	pontos/Item																															
e	Manutenção corretiva de equipamentos (semanal)	2.11	0.4																															0
f	Troca de sistemas filtrantes (semanal)	2.11	0.4																															0
g	Calibração de equipamentos (semanal)	2.11	0.4																															0
h	Análise de potabilidade da água (sempre que solicitado)	2.11	0.4																															0
i	Análise de amostras (mínimo: semestral)	2.15	0.4																															0
j	Teste de estanqueidade (anual)	2.15	0.4																															0
3.16	Não realizar manutenção predial (grau grave) no prazo estabelecido	3.7	0.6																															0
3.17	Utilização de produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde	3.8	0.6																															0
3.18	Deixar de cumprir determinação formal	4.1	0.8																															0
3.19	Deixar de manter preposto/ não responder solicitação de esclarecimentos	4.2	0.8																															0
3.20	Deixar de manter responsável técnico nutricionista (quantidade adequada)	4.3	0.8																															0
3.21	Deixar de obter aprovações e licenças	4.4	0.8																															0
3.22	Não pagar despesas de água e energia	5.5	1																															0
				SUBTOTAL																								0						

ANOTAÇÕES DIÁRIAS:

DATA

ITEM

PROVIDÊNCIAS (ATENDIDO/NÃO ATENDIDO)



PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
GRUPO 4 - COLABORADORES

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	PONTOS			
ITENS PARA VERIFICAÇÃO:			CONFORME (deixar em branco) ou INCONFORME (X) ou AGUARDANDO PROVIDÊNCIAS (P)																																	PONTOS	
ITEM	COLABORADORES	Item do IMR	pontos/Item																																		
4.1	Não capacitar colaboradores/ não apresentar os certificados (mensal)	1.3	0.2																																		0
4.2	Uniformes inadequados (sujos/incompletos/fora do padrão)																																				
a	01 colaborador	1.8	0.2																																		0
b	02 colaboradores	1.8	0.4																																		0
c	03 colaboradores	1.8	0.6																																		0
d	04 colaboradores	1.8	0.8																																		0
e	05 colaboradores	1.8	1																																		0
4.3	Falta de cortesia e urbanidade por parte dos colaboradores	1.18	0.2																																		0
4.4	Quantidade de colaboradores incompatível com a complexidade/qualidade do serviço	1.18	0.2																																		0
4.5	Inadequação de EPI (ex.: máscaras, touca, luva térmica, luva de malha de aço, luva para transporte de lixo)																																				
a	01 colaborador	1.9	0.2																																		0
b	02 colaboradores	1.9	0.4																																		0
c	03 colaboradores	1.9	0.6																																		0
d	04 colaboradores	1.9	0.8																																		0
e	05 colaboradores	1.9	1																																		0
4.6	Colaborador sem registro formal/testado de saúde (anual e sempre que houver novo colaborador)																																				
a	01 colaborador	1.11	0.2																																		0
b	02 colaboradores	1.11	0.4																																		0
c	03 colaboradores	1.11	0.6																																		0
d	04 colaboradores	1.11	0.8																																		0
e	05 colaboradores	1.11	1																																		0
4.7	Deixar de disponibilizar/repôr uniformes/EPI's	2.5	0.4																																		0

Nota Fiscal nº		
Nota Fiscal autorizada nº		
Atesto do Gestor do Contrato nº		
Relatório Circunstanciado que comprove a execução do serviço nº		
Planilha Refeições Servidas		
Fatura e comprovante de pagamento - energia elétrica		
Fatura e comprovante de pagamento - abastecimento de água		
Declaração de opção pelo Simples Nacional - NÃO OPTANTE -		
Cópia da Nota de Empenho atualizada		
Extrato saldo de empenho (extraído do SIGGO)		
Extrato saldo de contrato (extraído do SIGGO)		
Cópia do Contrato nº		
Extrato do Contrato		
Registro SIGGO contrato (inicial e atualizado)		
Cópia do(s) Termo (s) Aditivo (s)		
Publicação do ato de designação do (s) Gestor (es) do Contrato		
Garantia Contratual (cópia Carta Fiança, Caução etc) - Apólice		
Certidão de Regularidade Fiscal junto ao GDF - validade		
Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS - validade		
Certidão de Regularidade Fiscal perante a Receita Federal do Brasil - validade		
Certidão de Regularidade de Débitos Trabalhistas - CNDT - validade		
Certidões de regularidade de Débito Estadual, no caso de empresa de outro Estado		
Certidões de regularidade de Débito Municipal, no caso de empresa de outro Estado		
Comprovantes de Pagamento dos Encargos Sociais (INSS, FGTS) do mês anterior - DARF		
Comprovante de recolhimento do FGTS		
Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes no Arquivo - RE - GFIP/SEFIP		
Cópia da SEFIP Resumo do Fechamento - RELATÓRIO ANALÍTICO DA GRF e RELATÓRIO ANALÍTICO DE GPS		
Cópia do Protocolo de envio de arquivos - Conectividade Social (GFIP)		
Mandado Judicial (se houver)		

Ante todo o exposto, observando a regularidade do objeto e ocorrência da despesa, tendo em vista, ainda, as competências dessa Unidade Administrativa, solicito que sejam adotadas providências com vistas ao pagamento da despesa em questão.

INSTRUMENTAL 3

ACOMPANHAMENTO CONTAS DE ENERGIA E ÁGUA

RESTAURANTES COMUNITÁRIOS			
UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	SERVIÇOS PRESTADOS

CEB/NEOENERGIA	Nº Identificação da Unidade	
	Nº Medidor	



Documento assinado eletronicamente por **MEIRIELLI MONTEIRO DA SILVA - Matr.0218025-1, Diretor(a) Técnico(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 05/07/2024, às 19:13, 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 Assistência Social - Educador(a) Social**, em 05/07/2024, às 19:15, 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 **CLAYTON ANDREONI BATISTA - Matr.0191756-0, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 05/07/2024, às 19:16, 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, Especialista em Assistência Social- Nutrição**, em 05/07/2024, às 19:25, 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 Assistência Social- Nutrição**, em 05/07/2024, às 19:27, 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 08/07/2024, às 08:33, 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 08/07/2024, às 09:41, 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?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **143649333** código CRC= **8726856C**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SEPN Quadra 515 Lote 02 Bloco B - Bairro Asa Norte - CEP 70.770-502 - DF
Telefone(s): (61) 3773-7384
Site - www.sedes.df.gov.br