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. Considerando a implantação dos RCs de Samambaia/Portelinha e do Varjão, nas respectivas regiões administrativas do DF, 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).

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 §1° 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 SAN – 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 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 SAN 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 15 Restaurantes Comunitários 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 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.

Dos novos Restaurantes Comunitários

2.11. Concretizando, assim, as ações do Governo do Distrito Federal voltadas para o acesso à alimentação e redução da insegurança alimentar, o Setor de Expansão de **Samambaia/Portelinha** foi contemplado com a construção de mais um restaurante comunitário, após a assinatura da Ordem de Serviço pelo Governador do DF. Esse novo restaurante comunitário será construído em uma área de 1.320 m², localizado ao lado do CRAS, no setor de expansão de Samambaia, conhecido como Portelinha ADE Oeste, contando com o trabalho integrado do GDF, Novacap e Administração de Samambaia, com previsão de conclusão da obra para o primeiro trimestre de 2024.

2.12. A Região Administrativa de Samambaia foi criada em 25 de outubro de 1989 pela Lei n. 49, que a definiu como RA XII, sendo os seus limites fixados pelo Decreto n. 11.921, da mesa data. Atualmente, a área urbana de Samambaia subdivide-se em quadras residenciais (QR), comerciais (QN e QS), industriais (QI) das quadras 416 e 616 e, ainda, o Setor de Mansões Sudeste (SMSE) e Leste (SML). A área total da RA é de 102,64 km2, com uma área rural de 76,90 km2, onde existem diversos condomínios e chácaras que desenvolvem atividades agropecuárias. Samambaia, assim, reúne 8,01% da população total do DF e está localizada a 35 km do centro do Brasília.

2.13. Ainda nesse contexto, a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios 2021 - PDAD 2021 mediu a insegurança alimentar na região, a partir da aplicação da escala EBIA, escala psicométrica que avalia de maneira direta a dimensão de acesso aos alimentos na população, por meio da percepção e experiência com a fome. Trata-se de um indicador originário do indicador Cornell, desenvolvido pela Universidade de Cornell. A EBIA mede diretamente a percepção e vivência de insegurança alimentar e fome no nível domiciliar, captando a dificuldade de acesso familiar aos alimentos e a experiência de vida com a insegurança alimentar e a fome vivenciada nos domicílios. Fornece estimativas da prevalência de insegurança alimentar em diferentes níveis de severidade e sua obtenção está baseada em perguntas sobre comportamentos adotados frente à insuficiência alimentar e a incerteza em relação ao acesso ao alimento.

2.14. De acordo com a referida escala, a insegurança alimentar se divide em leve, moderada e grave. Conforme a pesquisa, os resultados apontaram que 29,6% da população da região de Samambaia estava nessa situação - insegurança alimentar - nos três meses anteriores à data da entrevista, seja esta leve (19%), moderada (6%) ou grave (4%).

2.15. Acrescente-se, ademais, no que diz respeito à remuneração de trabalho principal, que a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios destacou que o valor médio observado foi de R$ 2.541,65. No que tange à desigualdade, o coeficiente de Gini para esta remuneração foi de 0,43. Já a renda domiciliar estimada foi de R$ 4.128,20, que resulta em um valor médio por pessoa de R$ 1.806,40. Quanto à desigualdade, o índice de Gini da renda domiciliar foi de 0,46, enquanto para a renda por pessoa foi de 0,47.

2.16. Em relação a Região Administrativa do Varjão, em maio de 2003, por meio da Lei n. 3.153, de 6 de maio de 2003, foi criada oficialmente a **Região Administrativa do Varjão**, **RA XXIII**. Inserida até então no espaço geográfico da Região Administrativa do Lago Norte, por meio da nova lei, a Vila Varjão tornou-se a RA XXIII e localiza-se no extremo sudoeste do Setor Habitacional Taquari – SHTQ, próximo ao Setor de Mansões do Lago Norte.

2.17. Acrescente-se que a Região administrativa Varjão – RA XXIII completou 20 anos em maios de 2023. Com uma área de 162,95 hectares, o Varjão é a RA que ocupa a menor área do DF. Ela concentra 8,95% da população da UPT Central, formada também pelas RAs Lago Sul, Lago Norte e Park Way. No DF, a população da RA representa 0,3% do total e a população total da UPT Central Adjacente I é de 100.019 habitantes, o que representa 3,32% da população do Distrito Federal.

2.18. De acordo com a PDAD 2021 para o Varjão no que diz respeito à remuneração de trabalho principal, o valor médio observado foi de R$ 1.841,84. Já a renda domiciliar estimada foi de R$ 2.907,20, que resulta em um valor médio por pessoa de R$ 1.210,50. Quanto à desigualdade, o índice de Gini da renda domiciliar foi de 0,42, enquanto para a renda por pessoa foi de 0,42.

2.19. A PDAD 2021 investigou, ainda, domicílios em situação de insegurança alimentar, apontando que 44,3% dos moradores da RA estavam nessa situação - insegurança alimentar - nos três meses anteriores à data da entrevista, seja esta leve (28,4%), moderada (6,8%) ou grave (9%). A respeito da pesquisa:

> Os restaurantes comunitários nas regiões citadas são também uma das metas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e serão ferramentas importantes no combate à fome e na garantia do direito à alimentação para a população mais vulnerável. Os restaurantes comunitários também gerarão empregos diretos e indiretos na cidade, contribuindo para a geração de renda e o desenvolvimento local das regiões administrativas de Samambaia/Portelinha e do Varjão.

2.20. Importa considerar, ainda, que o direito à alimentação adequada, compreendido como o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, é reconhecido como direito humano pelo artigo 6º da Constituição Federal de 1988. Para protegê-lo e promovê-lo, o Brasil instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), por meio da Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), que regulamenta as políticas de promoção e acesso a alimentos saudáveis e à água, assim como de fomento à produção, à comercialização e ao consumo de alimentos oriundos da agricultura familiar.

2.21. Sublinha-se, ademais, o 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.

2.22. No âmbito do Governo do Distrito Federal, cabe a esta 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, 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.

2.23. Considerando 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 nutricionalmente 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, de acordo com as quantidades e especificações descritas no Estudo Técnico Preliminar e posterior Termo de Referência.

2.24. Outrossim, considerando que os restaurantes comunitários do DF são uma das metas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e que 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, resta concluída a presente justificativa.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

3.2. 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.

3.3. 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: a) Certificação de boas práticas na produção de alimentos; b) Cumprimento de normas sanitárias vigentes; c) Comprovação de experiência prévia em fornecimento de refeições em larga escala; d) Capacidade de oferecer refeições balanceadas e nutritivas, considerando as necessidades nutricionais da população atendida; e 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. A esse respeito, cabe reforçar que, segundo o Tribunal de Contas da União – TCU, na publicação "Licitações e Contratos: orientações e jurisprudência do 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.

3.9. 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.

3.10. 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 continua, 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.

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13. Finalmente, ressalta-se que o licitante deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

4.1. 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. 7°, inciso IX, da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020).

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. O Plano Anual de Contratações (PCA) 2023 foi aprovado pelo Ordenador de Despesas por meio do sistema E-COMPRAS em 25/07/2023, conforme processo SEI nº 00431-00012586/2023-34. Assim, observa-se que consta no PCA o item 39.41 (Fornecimento de Refeições), o qual engloba a contratação de Restaurantes Comunitários. Importa destacar, que, embora não expressamente previstas as contratações para os RCs de Samambaia/Portelinha e Varjão, vez que só haverá a entrega dos novos equipamentos e a formalização do contrato em 2024, já foi enviada a previsão dessas contratações nos próximos instrumentos de planejamentos, a saber: Plano Plurianual - PPA (2024 - 2027), Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO (2024) e no planejamento da Lei Orçamentária Anual - LOA (2024).

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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, como se caracterizam as regiões da expansão da Samambaia, denominada Portelinha, e do Varjão. Isto posto, resta demonstrada a justificativa para a ausência de previsão da pretensa contratação no Plano Anual de Contratações, porém ressalte-se o alinhamento entre a contratação e o planejamento da Sedes/DF.

5. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

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

5.2. Considerando que os dois equipamentos públicos constantes desta demanda são novos, a forma ideal de estimar a quantidade a ser contratada é por meio de estudo específico para cada Região Administrativa (RA), no qual seria investigado, pela amostra representativa de cada população, a intenção e frequência de consumo de cada modalidade de refeição. Esses estudos foram solicitados ao Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal - IPE/DF (Processo SEI 04031-00000719/2023-93). Todavia, o referido Instituto não teve tempo hábil de executá-lo para as pretensas contratações de Varjão e Samambaia/Portelinha.

5.3. Também é importante destacar que o consumo do Restaurante Comunitário não está diretamente correlacionado a nenhum índice, mas sim a uma composição desses índices com outras variáveis qualitativas, como a preferência da população, a qualidade das refeições, a facilidade ao acesso da localização, entre outras.

5.4. Contudo, a fim de dar celeridade ao processo de contratação dos novos Restaurantes, foram comparados os índices de cada RA (com Restaurante Comunitário em funcionamento), para selecionar um Restaurante que tenha a população mais parecida com a do Varjão, conforme tabela abaixo:

RA	População	Trabalha no Plano Piloto	Trabalha na própria RA	InSAN[1] grave	InSAN moderada	InSAN leve	ÍNDICE GINI	RENDA PER CAPITA	IVS[2]
Brazlândia	55.879	23,4%	53,2%	3,5%	12,4%	15,4%	0,40	R$ 1.213,61	0,40
Ceilândia	350.347	27,9%	43,2%	9,5%	7,2%	21,6%	0,48	R$ 1.727,54	0,38

Estrutural	37.527	20,3%	43,2%	8,5%	3,3%	17,2%	0,39	R$ 695,37	0,72
Gama	137.331	29,1%	39,6%	2,3%	3,4%	10,5%	0,42	R$ 1.772,87	0,34
Itapoã	65.373	36,4%	30,1%	9,9%	5,9%	32,3%	0,36	R$ 1.041,74	0,53
Paranoá	69.858	34,8%	42,9%	6,8%	10,0%	18,7%	0,43	R$ 1.102,30	0,43
Planaltina	186.498	33,0%	46,4%	4,6%	3,8%	16,2%	0,45	R$ 1.308,58	0,44
Recanto das Emas	133.564	30,9%	31,4%	8,1%	9,3%	22,2%	0,42	R$ 1.154,81	0,41
Riacho Fundo II	72.988	30,2%	32,6%	5,8%	3,1%	25,2%	0,41	R$ 1.563,63	0,34
Samambaia	247.629	30,4%	32,8%	4,2%	6,4%	19,1%	0,46	R$ 1.806,43	0,38
Santa Maria	130.970	37,1%	36,4%	3,9%	6,5%	15,8%	0,44	R$ 1.503,46	0,38
São Sebastião	118.972	36,2%	45,0%	8,6%	6,6%	17,8%	0,37	R$ 1.063,10	0,48
Sobradinho	73.438	42,0%	39,0%	3,4%	4,3%	10,2%	0,47	R$ 2.619,29	0,32
Sol Nascente	93.217	30,5%	7,7%	12,7%	14,9%	22,2%	0,37	R$ 915,52	0,60
Varjão	8.953	35,7%	30,6%	9,0%	6,8%	28,4%	0,42	R$ 1.210,53	0,53

[1]Insegurança Alimentar e Nutricional; [2]Índice de Vulnerabilidade Social.

5.5. Em sequência, para identificar a região mais similar, utilizou-se a diferença entre o valor de cada índice do Varjão e o valor correspondente por RA, conforme tabela:

Diferença	**Soma total das diferenças dos índices**

Brazlândia	46.926	12,3%	22,6%	5,5%	5,6%	13,0%	0,02	R$ 3,08	0,13	61%
Ceilândia	341.394	7,8%	12,6%	0,5%	0,4%	6,8%	0,07	R$ 517,01	0,15	35%
Estrutural	28.574	15,4%	12,6%	0,5%	3,5%	11,2%	0,02	R$ 515,15	0,19	45%
Gama	128.378	6,6%	9,0%	6,7%	3,4%	17,9%	0,00	R$ 562,35	0,19	44%
Itapoã	**56.420**	**0,7%**	**0,5%**	**0,9%**	**0,9%**	**3,9%**	**0,06**	**R$ 168,78**	**0,00**	**13%**
Paranoá	60.905	0,9%	12,3%	2,2%	3,2%	9,7%	0,01	R$ 108,23	0,10	29%
Planaltina	177.545	2,7%	15,8%	4,4%	3,0%	12,2%	0,04	R$ 98,05	0,09	42%
Recanto das Emas	124.611	4,8%	0,8%	0,9%	2,5%	6,2%	0,00	R$ 55,71	0,12	15%
Riacho Fundo II	64.035	5,5%	2,0%	3,2%	3,7%	3,2%	0,01	R$ 353,10	0,19	18%
Samambaia	238.676	5,3%	2,2%	4,8%	0,4%	9,3%	0,05	R$ 595,90	0,15	27%
Santa Maria	122.017	1,4%	5,8%	5,1%	0,3%	12,6%	0,02	R$ 292,94	0,15	28%
São Sebastião	110.019	0,5%	14,4%	0,4%	0,2%	10,6%	0,05	R$ 147,43	0,05	31%
Sobradinho	64.485	6,3%	8,4%	5,6%	2,5%	18,2%	0,06	R$ 1.408,77	0,21	47%
Sol Nascente	84.264	5,2%	22,9%	3,7%	8,1%	6,2%	0,05	R$ 295,01	0,07	51%
Varjão	0	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,00	R$ -	0,00	0%

5.6. Assim, foi selecionado o Restaurante Comunitário do Itapoã como base para estimar a quantidade de almoços a serem servidos no Varjão. Para isso, utilizou-se a média do último ano de funcionamento da unidade (julho de 2022 a junho de 2023), conforme a tabela a seguir:

PERÍODO	**Jul/22**	**Ago/22**	**Set/22**	**Out/22**	**Nov/22**	**Dez/22**	**Jan/23**	**Fev/23**	**Mar/23**	**Abr/23**	**Mai/23**	**Jun/23**	**Média**	**Média**

													Mensal	**diária**
2022 a 2023	56.216	52.533	53.081	47.506	44.447	49.323	54.390	46.044	51.766	31.506	39.038	39.477	47.110	1.884

5.7. No entanto, a média diária final será mais conservadora, já que é um Restaurante Comunitário novo, cujas especificidades só serão conhecidas após a efetiva implantação do Restaurante. Assim, a média geral diária prevista será reduzida em 25%, pois é possível à Administração alterar unilateralmente o contrato nesse percentual, caso seja necessário. Desta feita, para o almoço foi calculado o quantitativo de 1.413 refeições diárias.

5.8. Para a modalidade de café da manhã, é necessário enfatizar que a relação percentual entre o que é efetivamente consumido com relação ao almoço no último ano para todos os RCs que têm essa refeição é a seguinte:

REGIÃO ADMINISTRATIVA	**MÉDIA DIÁRIA ALMOÇO**	**MÉDIA DIÁRIA CAFÉ**	**RELAÇÃO ENTRE ALMOÇO E CAFÉ**
Brazlândia	2.095	222	10,60%
Ceilândia	2.680	488	18,21%
Estrutural	1.857	323	17,39%
Paranoá	1.679	240	14,29%
Planaltina	3.039	384	12,64%
Samambaia	3.100	464	14,97%
São Sebastião	2.166	467	21,56%
Sobradinho	1.811	524	28,93%
Sol Nascente	1.817	438	24,11%
Média geral da Relação entre almoço e café			**18,08%**

5.9. Todavia, como o restaurante do Itapoã não serve a modalidade de café da manhã e o Varjão trata-se de uma unidade nova, será adotado o percentual de 30% do almoço, conforme o planejado para essa refeição nos restaurantes anteriores, totalizando 420 refeições diárias.

5.10. Para o jantar, será adotado o percentual de 50% do almoço, conforme o planejado para essa refeição nos restaurantes anteriores, totalizando 710 refeições diárias.

5.11. Ressalta-se que à época do planejamento do presente ETP já haviam dados referentes ao consumo do jantar no RC do Recanto das Emas, como descrito abaixo:

Restaurante	Descrição	Jun.	Jul.
Recanto das Emas	Café	1.876	12.757
	Almoço	41.428	60.680
	Jantar	5.437	22.850
	TOTAL	48.741	96.287

5.12. Contudo, como só havia um mês completo para o jantar na unidade supracitada, optou-se por utilizar o percentual de 50% do almoço.

5.13. Por conseguinte, para fins de arredondamento, foi adotado para **o almoço o quantitativo de 1.400 refeições diárias; para o café da manhã, 400 refeições diárias; e, para o jantar, 700 refeições diárias.**

5.14. Assim, segue o número de refeições estimadas para o Restaurante Comunitário do Varjão:

Restaurante Comunitário do Varjão			
Refeição	Diário	Mensal	Anual
Café	400	12.000	144.000
Almoço	1.400	42.000	504.000
Jantar	700	21.000	252.000
Total	**2.500**	**75.000**	**900.000**

5.15. Para o Restaurante Comunitário de Samambaia/Portelinha, utilizou-se como referência os quantitativos do RC de Samambaia, vez que se trata da mesma RA. Desse modo, foi analisada a média do último ano de funcionamento da unidade (julho de 2022 a junho de 2023) para as modalidades de refeições fornecidas no referido RC, a saber:

PERÍODO	jul/22	ago/22	set/22	out/22	nov/22	dez/22	jan/23	fev/23	mar/23	abr/23	mai/23	jun/23	Média mensal	Média diária
Café	10.129	10.262	11.126	10.985	10.026	11.047	12.397	10.584	13.763	11.418	13.908	13.622	11.605	464
Almoço	90.947	79.905	80.841	74.062	70.920	76.320	80.763	67.854	85598	68656	80438	73817	77.510	3.100

5.16. Para o almoço considerou-se a média diária de 3.100 refeições, e, para o café da manhã, foi estimado, para fins de arredondamento, a média diária de 500 refeições.

5.17. No caso do jantar, será adotado o percentual de 50% do almoço, conforme o planejado para essa refeição nos restaurantes anteriores, totalizando 1.550 refeições.

5.18. Assim, segue o número de refeições estimadas para o Restaurante Comunitário de Samambaia/Portelinha:

Restaurante Comunitário de Portelinha			
Refeição	Diário	Mensal	Anual
Café	500	15.000	180.000
Almoço	3.100	93.000	1.116.000
Jantar	1.550	46.500	558.000
Total	**5.150**	**154.500**	**1.854.000**

5.19. Ressalta-se que para os cálculos de ambos equipamentos a serem implementados foram desconsideradas as casas decimais.

6. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**

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

6.2. Consoante apontado no Documento de Formalização de Demanda, bem como neste Estudo Técnico Preliminar, o objeto da demanda é a construção e funcionamento, para a população mais vulnerável, de dois novos Restaurantes Comunitários, equipamentos essenciais no âmbito do Distrito Federal para garantia do direito constitucional de acesso à alimentação. Os equipamentos serão instalados nas regiões administrativas de Samambaia, no Setor de Expansão de Samambaia (ADE Portelinha Oeste), e Varjão.

6.3. Desse modo, trata-se de contratação para serviço atualmente inexistente nessas duas localidades, além de inédito nas regiões em comento, o que impossibilita a comparação com serviço anteriormente prestado.

6.4. Nessa esteira, o que se mostra viável é a utilização, como parâmetro, da prestação de serviço semelhante em regiões semelhantes. De acordo com planilha já apresentada no Documento de Formalização de Demanda, Item 4.2, a Região Administrativa de Samambaia conta com Restaurante Comunitário desde 2001, tendo sido essa a primeira unidade do tipo inaugurada. Atualmente, são servidas mais de 1 milhão de refeições por ano no equipamento.

6.5. Quanto aos preços, o que se tem é o valor de R$ 7,52 (sete reais e cinquenta e dois centavos), como preço único para o almoço, e R$ 1,16 (um real e dezesseis centavos) para o café da manhã. Esses são os valores atualmente praticados no Restaurante Comunitário de Samambaia e figuram na faixa média de preços de todos os equipamentos existentes no DF.

6.6. 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. O primeiro Restaurante Comunitário a oferecer o jantar foi o do Recanto das Emas. Ali, tal refeição terá o custo total de R$ 4,98 (quatro reais e noventa e oito centavos).

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

6.8. Assim, os valores ora apontados se mostram elemento suficiente e razoável como referência a ser tomada para a análise da demanda ora formulada. A esse respeito, cabe destacar que houve substancial alteração da forma de cálculos dos valores ora em apreço, o que se deu em decorrência 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. Especial destaque merece 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 formações dos custos unitários é de fundamental importância, uma vez que o serviço pretendido é de natureza continuada e que, para as eventuais prorrogações do contrato devem ser avaliados adequadamente os custos envolvidos no caso de repactuações e reajustes, sem deixar de levar em consideração o desconto auferido no certame.

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

> II – com base no art. 113, § 2o, da Lei no 8.666/93 e art. 198 da Resolução no 38/90 desta Corte de Contas, determinar à SEDEST que: (...) b) faça um orçamento do certame a partir do projeto básico, tomando separadamente os seus itens e **quantidades** e **demonstrando a composição de preço de cada item** (cf. Decisão nº 2615/2010);
>
> II. determinar à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – Sedes/DF que, no prazo de 15 (quinze) dias, junte ao Processo SEI nº 00431- 00016402/2021-43 as composições de preços das refeições **detalhadas em quantitativos, alíquotas** e custos unitários de seus insumos **(mão de obra, materiais, equipamentos e instalações), BDI e encargos sociais**, ou, na impossibilidade de fazê-lo, apresente justificativas, devendo encaminhar ao Tribunal, no mesmo prazo, cópia da respectiva documentação comprobatória III. autorizar: a) a continuidade do certame, sem prejuízo de futura averiguação quanto à compatibilidade das propostas vencedoras em relação à exigência de detalhamento dos custos unitários dos serviços demandados, na forma do item 27.5 do Termo de Referência - Anexo I do Edital (cf. Decisão nº 4338/2022).

6.10. E, ainda:

> Quanto aos custos dos insumos, identificamos algumas Decisões do TCDF que exigem demonstração da **compatibilidade com os preços de mercado**, bem como demonstração da **adequabilidade dos quantitativos totais**:
>
> Decisão nº 789/2023:
>
> II – com fulcro no art. 277 do RI/TCDF e no art. 113, § 2º, da Lei n.º 8.666/1993, determinar à Sedes/DF que suspenda cautelarmente o Pregão Eletrônico por SRP n.º 1/2023- Sedes/DF, até ulterior deliberação deste Tribunal, devendo a jurisdicionada, no prazo de 5 (cinco) dias, adotar as seguintes providências, encaminhando à Corte documentação comprobatória: (...) c) junte ao processo administrativo da licitação **documentação suficiente para justificar de forma analítica a razoabilidade dos custos estimados** para os itens alusivos à carne bovina de 1ª e ao suco (polpa).

6.11. Nessa linha, o TCDF ainda sublinhou que é necessário o detalhamento por categoria profissional, bem como a pormenorização de todos os aspectos ligados aos custos da operação do contrato de prestação de serviço no âmbito do Restaurante Comunitário.

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

6.13. 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.

7. 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 § 1° da Lei 14.133/21) e art. 60, inciso VI, do Decreto nº 44.330/2021 e os parâmetros da Instrução Normativas Seges/ME nº 65/2021.

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

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

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

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

8.3. As refeições deverão ser servidas em todos os dias da semana, de segunda-feira a domingo, e se constituem como café da manhã, almoço e jantar. Os horários são, preferencialmente: das 07h às 9h, para oferta à população, do café da manhã; 11h às 14h, para oferta à população, do almoço; e das 17h às 19h, para oferta à população, do jantar.

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

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

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

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

8.8. Reforça-se, ademais, a obrigatoriedade, por parte da empresa a ser contratada, de atender ao disposto nos Anexos: I - Das obrigações da contratada; e II - Especificações técnicas de produção, constantes deste Estudo Técnico Preliminar.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1. **Fundamentação:** Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e a inciso VII, do art. 60, do Decreto nº 44.330/2023)

9.2. Considerando que a Administração deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado, a aquisição será realizada através de 02 (dois) lotes distintos, compostos, cada um, por 3 (três) 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 02 (dois) 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.

9.3. Anote-se que a adjudicação dos objetos deve ser procedida por itens/lotes, 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.

9.4. Assim, o critério que melhor atende ao interesse público nesta contratação é a de 02 lotes definidos com razoabilidade e proporcionalidade, de modo a ampliar a competitividade e obtenção do menor valor.

9.5. Considera-se, ainda, que o Tribunal de Contas da União recomenda que a licitação seja procedida por itens/lotes 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).

9.6. 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.

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

9.8. Ressalta, como já descrito quando da exposição dos requisitos da contratação, que esta Secretaria fez a opção pelo Registro de Preços, considerando a necessidade de se evitar a descontinuidade da prestação do serviço, bem como a não vinculação do orçamento, tendo em vista não haver obrigatoriedade e dever na contratação, o que constitui vantagem econômica para a Administração.

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

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

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

9.12. Importa sublinhar, ainda, que, como o contrato não tem previsão exata de assinatura, haja vista que somente poderá ser assinado ao final das obras em curso (no caso de Samambaia/Portelinha) ou ainda por se iniciar (para o Varjão), previstas para serem finalizadas em 2024. Vale recordar, ademais, o Parecer Referencial SEI-GDF n.º 5/2020 - PGDF/PGCONS: “Como se observa, 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”.

9.13. 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. 2° 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.

9.14. 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*”.

9.15. 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.

9.16. 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 de Samambaia/Portelinha e Varjão é de interesse restrito da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. 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.

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

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

10.13. 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.

10.14. Ademais, com a Demanda ora proposta pretende-se oferecer mais um equipamento público que ficará à disposição da população do Distrito Federal, especialmente das pessoas que moram, trabalham ou passam por Samambaia/ADE Portelinha e pelo Varjão.

10.15. Os equipamentos, pela sua natureza de Restaurantes Comunitários, oferecerão aos cidadãos três refeições por dia, sete dias por semana. As refeições serão nutritivas, balanceadas e elaboradas de forma segura.

10.16. 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, até o atingimento da fome zero.

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

10.18. 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 duas regiões que receberão os equipamentos.

11. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. 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.

11.2. 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".

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. Dos Grandes Geradores de Resíduos Sólidos:

11.6.1. 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.

11.6.2. 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.

11.6.3. 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.

11.7. Dos Produtos Biodegradáveis:

11.7.1. 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.

11.8. Do Código de Cores para resíduos:

11.8.1. 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.

11.9. Da Avaliação de Conformidade:

11.9.1. 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.

12. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1. O estudo técnico preliminar apresentado na forma do inciso XIII do § 1° 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.

12.2. 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.

12.3. 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).

12.4. 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.

12.5. Ressalta-se que só após o processo licitatório e 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.

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

13.1. **Consta, no Anexo V deste Estudo, plano de fiscalização com os modelos de instrumentos que irão subsidiar a execução contratual.** O plano de fiscalização contempla todas as áreas e etapas do serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente e dos instrumentos preparatórios e contratuais. Estão previstas no plano, 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.

13.2. Ademais, há fiscalização em diferentes e frequentes intervalos: ações de controle e fiscalização diárias, semanais, mensais, semestrais e anuais. Ao todo, são aproximadamente 120 itens constantes dos formulários de fiscalização a serem aplicados 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 tanto pela Subsan quanto pela Suag quando dos pagamentos mensais pelo serviço. Constam ações de fiscalização, ainda, quanto ao cumprimento de normas regulamentares, especialmente em relação à segurança higiênico sanitária.

13.3. Também será utilizado, no plano de fiscalização, o Instrumento de Medição de Resultados - IMR, utilizado para registrar as ocorrências observadas durante a fiscalização contratual, sendo importante para balizar as pontuações que serão atribuídas às inadequações presenciadas e as consequências dessas inconformidades. Finalmente, para além dos instrutivos propostos, os gestores e executores contratuais podem implementar novas ferramentas que se fizerem necessárias a melhor qualidade e eficiência do serviço.

13.4. Ademais, ressalta-se que os modelos propostos poderão ser aprimorados no decorrer da vigência contratual.

13.5. 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.

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

13.7. Noutra esteira, a Administração ainda se certificará de que os espaços físicos a serem edificados para a prestação do serviço em apreço o sejam de forma adequada ao que neles será prestado.

13.8. Esta Secretaria também acompanhará a previsão de finalização das obras, a fim de se certificar sobre os prazos de entrega e execução do projeto e do contrato junto à Novacap e construtora responsável.

13.9. Será, outrossim, realizado amplo trabalho de divulgação, à população, quanto aos serviços, com data de início e público-alvo.

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

14.1. Quanto a contratações correlatas, fica destacado que haverá contratação para aquisição de mesas com assentos para os dois novos Restaurantes Comunitários, já em trâmite nos autos do Processo SEI n. 00431-00007512/2023-86.

14.2. Haverá, ademais, contratação para aquisição de balcões térmicos de distribuição de alimentos, cf. Processo SEI n. 00431-00009346/2023-52.

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

15.1. 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.

15.2. 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.

Presidente - Equipe de Planejamento	Revisado por integrantes da equipe de planejamento
REGINA MARA KOWALCZUK Matrícula 0179.235-0 Diretora Diretoria de Pactuações de SAN - DIPSAN	**CLAYTON ANDREONI BATISTA** Matrícula 0191.756-0 **STEFANY CORRÊA LIMA DE CARVALHO** Matrícula 0279.051-3 **VERUSKA NISIGUCHI FERRAZ** Matrícula 0277.312-0

APROVO este Estudo Técnico Preliminar.

VANDERLÉA F. CREMONINI

Matrícula 0276903-4

Subsecretária

Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN

16. **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, conforme modelo estabelecido pela CONTRATANTE no Anexo VI do presente Termo de Referência.

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 omisso 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 - 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.

LII - As ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN poderão ocorrer simultaneamente em todos os Restaurantes Comunitários, cabendo à CONTRATANTE determinar o cronograma dessas atividades.

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 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.
	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.
	Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e maxalagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.
	Não será permitido o uso de margarina ou creme vegetal.
LEITE	Serão servidos 200ml (duzentos mililitros) de leite integral de qualidade igual ou superior ao do tipo C para cada usuário. A qualidade microbiológica e sensorial do leite deve seguir os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de leite tipo C, estabelecidos na Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
	Não será permitida a utilização de leite em pó ou composto lácteo.
CAFÉ	Serão servidos 100ml (cem mililitros) de café em copo biodegradável para cada usuário.
	Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar.
	Deverá ser servida a opção de café sem açúcar, ofertando adoçante aos usuários.
	Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com

	classificação de bebida de Dura à Rio, isento de gosto Rio Zona. Acondicionados em embalagem do tipo almofada ou a vácuo.
FRUTA DA ESTAÇÃO	Uma porção de fruta por pessoa, variada, conforme a disponibilidade sazonal. Porcionamento da fruta com casca: 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte gramas) para as demais. Porcionamento da fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas).
	Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 1 (uma) fruta somente.
AÇÚCAR E ADOÇANTE	Será fornecido açúcar (sachê) ou adoçante (sachê), à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite.

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

ARROZ	Beneficiado, polido, longo fino, tipo 1 ou parboilizado, produzido diariamente. O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g (duzentos gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.
FEIJÃO	Novo, tipo 1, produzido diariamente. Podendo ainda ser composto (tutu, feijão tropeiro) no máximo duas vezes por semana. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de 150g per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.
GUARNIÇÃO	Variada, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, ou massas. Quantidade mínima 100g (cem gramas) per capita de preparação pronta. Para guarnições do tipo farofa a quantidade mínima deverá ser de 60g (sessenta gramas)
SALADAS	Sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados. O porcionamento deverá ser de 100g (cem gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade

		do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmita oferecida.
PRATO PROTEICO		Carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g (cento e vinte gramas) de carne sem osso e 180g (cento e oitenta gramas) de carne com osso per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, 120 g (cento e vinte gramas) de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta gramas).
		As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos: **CARNE BOVINA**: Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas; Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas; Coxão Mole – preparações cozidas e picadas; Fraldinha – preparações cozidas e assadas; Costela – preparações cozidas; Cupim – preparações assadas. **FRANGO**: Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas; Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar; Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar. **CARNE SUÍNA**: Paleta e/ou Pernil: preparações cozidas ou picadas ou em cubos; Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos. **PESCADOS**: Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas; Posta de mapará: preparações cozidas, fritas ou assadas; Posta de piramutaba: preparações cozidas, fritas ou assadas; Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas; Filé de tilápia: preparações empanadas ou assadas. **VÍSCERAS**: Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas); Bucho – preparações cozidas
SOBREMESAS		Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sobremesa: frutas – no mínimo 22(vinte e duas) vezes ao mês e doces – no máximo 8 (oito) vezes ao mês.
	FRUTAS	As frutas fatiadas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica biodegradável e fechada hermeticamente, observado o disposto na Lei n. 6.266, de 29 de janeiro de 2019, e legislação correlata.

		As frutas devem ser variadas, mas priorizando a sazonalidade, ao longo do cardápio semanal devendo ter os seguintes porcionamentos: - Fruta unidade ou fatiada com casca: 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 neste 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:

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

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;

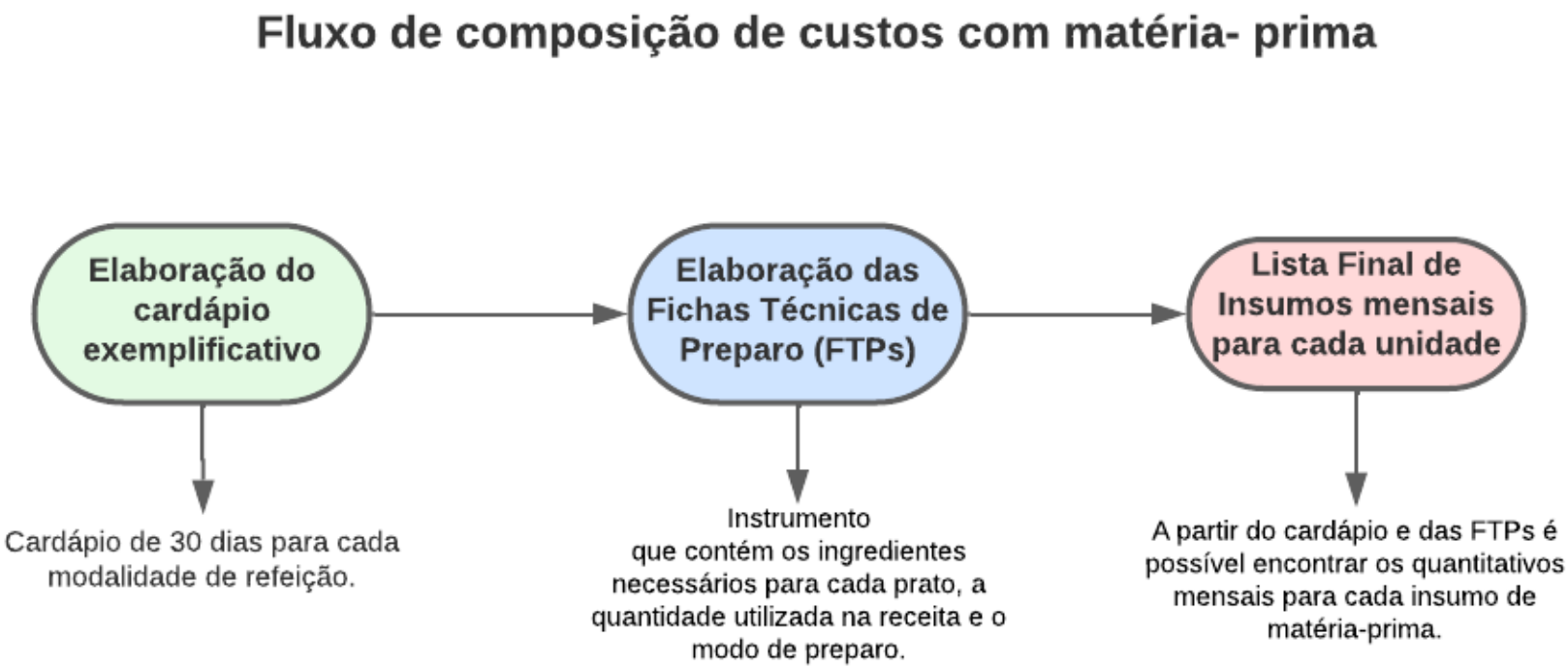
1.7 Despesas com mão de obra;

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.



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.

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	Pêra	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	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Doce de banana	Melancia	Banana Prata	Laranja	Maçã	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 Formosa
Bebida	Suco de uva	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de manga	Suco de abacaxi	Suco de tamarindo	Suco de melancia
	Segunda-Feira (15)	**Terça-feira (16)**	**Quarta-feira (17)**	**Quinta-feira (18)**	**Sexta-feira (19)**	**Sábado (20)**	**Domingo (21)**
Prato proteico	Silveirinha de carne moída	Carne suína assada (costela) com molho barbecue	Iscas de fígado acebolada	Frango à moda caipira (coxa e sobrecoxa) (cebola, tomate e quiabo)	Feijoada	Carne bovina em cubos	Frango xadrez (pimentão, cebola, cenoura, repolho e shoyo)
		Opção: Torta de carne moída	Opção: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)		Opção: Quibe de forno		
Guarnição	Inhame cozido com açafrão	Seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)	Purê de batata	Angu de fubá	Farofa de couve	Chuchu com vagem	-
Salada	Acelga e beterraba	Chicória e tomate	Cenoura, beterraba e tomate	Salada de feijão fradinho (feijão fradinho, tomate, cebola e pimentão)	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Repolho roxo, repolho verde e tomate	Alface e tomate

Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Banana	Doce de abóbora	Melancia	Laranja	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)	Iscas de frango grelhado com cebola
		Opção: omelete		Opção: Carne moída com milho	Opção: Torta de carne moída		
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,	Repolho roxo e tomate

						pepino e hortelã)	
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 Formosa
Bebida	Suco de uva	Suco de melancia	Suco de caju	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de manga

	Segunda-Feira (29)	**Terça-feira (30)**
Prato proteico	Carne moída com cheiro verde	Cubos de frango ao molho pizzaiolo (coxa e sobrecoxa)
Guarnição	Polenta	Cenoura e couve flor
Salada	Cenoura e pepino	Salada de feijão fradinho (feijão fradinho, tomate, cebola e pimentão)

Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão preto	Feijão carioca
Sobremesa	Laranja	Doce de batata doce com coco
Bebida	Suco de melancia	Suco de uva

Jantar							
	Segunda-Feira (1)	**Terça-feira (2)**	**Quarta-feira (3)**	**Quinta-feira (4)**	**Sexta-feira (5)**	**Sábado (6)**	**Domingo (7)**
Prato	Arroz Carreteiro	Sopa de frango, macarrão e legumes	Baião de três	Arroz colorido com carne suína	Pão com frango ao sugo	Escondidinho de carne moída	Canja de galinha
	Segunda-Feira (8)	**Terça-feira (9)**	**Quarta-feira (10)**	**Quinta-feira (11)**	**Sexta-feira (12)**	**Sábado (13)**	**Domingo (14)**
Prato	Caldo de frango, milho e batata	Arroz cremoso de carne suína	Macarrão oriental com frango e legumes	Galinhada	Sopa de carne, macarrão e legumes	Baião de três	Escondidinho de frango
	Segunda-Feira (15)	**Terça-feira (16)**	**Quarta-feira (17)**	**Quinta-feira (18)**	**Sexta-feira (19)**	**Sábado (20)**	**Domingo (21)**

Prato	Galinhada	Arroz colorido com frango	Lasanha à bolonhesa	Arroz Carreteiro	Caldo verde com carne e batata	Macarrão oriental com carne suína e legumes	Caldo de mandioca com carne bovina
	Segunda-Feira (22)	**Terça-feira (23)**	**Quarta-feira (24)**	**Quinta-feira (25)**	**Sexta-feira (26)**	**Sábado (27)**	**Domingo (28)**
Prato	Caldo de feijão, macarrão e carne	Galinhada	Escondidinho de carne suína	Lasanha de frango ao sugo	Baião de três	Caldo de mandioca com carne suína	Arroz cremoso de carne bovina
	Segunda-Feira (29)	**Terça-feira (30)**					
Prato	Sopa de frango com macarrão e legumes	Macarrão à bolonhesa					

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

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

- ORNELLAS LH. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8a ed. São Paulo: Editora Atheneu; 2007.

- SILVA, PATRÍCIA CHAVES E. et al. Análise do Fator de Cocção de Alimentos. In: VII CONNEPI-Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação. 2012.

- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3a ed. Ampl. e atual. Barueri, SP: Manole; 2014.

- BARROS, R. M.; GARCIA, P. P. C.; ALMEIDA, S. G. Análise e Elaboração dos Fatores de Correção e Cocção de Alimentos. Anuário da produção de iniciação científica discente, Brasília, v. 13, n. 16, p. 103-113, 2010.

- PEREIRA, L. T. DESENVOLVIMENTO DE UM CATÁLOGO DE FATOR DE COCÇÃO DE ALIMENTOS COMUMENTE CONSUMIDOS NA REGIÃO DO CURIMATAÚ PRAIBANO. Cuité/PB, p.57, 2017.

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

Frutas		
Nome	**Fator cocção (FCY)**	**Fator correção (FC)**
Banana	-	1,0
Laranja	-	1,0
Melancia	-	1,0
Maçã	-	1,0
Mamão	-	1,47
Melão	-	1,0
Pêra	-	1,0
Goiaba	-	1,0
Abacaxi	-	1,89
Manga	-	1,55
Verduras e hortaliças		
Nome	**Fator cocção (FCY)**	**Fator correção (FC)**
Acelga	-	1,54
Abóbora	1,06	1,15
Abobrinha	1,06	1,33
Alho	-	1,08
Batata doce	0,99	1,13
Batata inglesa	1	1,06
Beterraba	0,94	1,61
Brócolis	1,08	2,12
Cenoura	0,9	1,17
Couve flor cozida	1,08	2,22
Couve manteiga	0,9	1,50
Chuchu	0,96	1,47
Macaxeira	1,09	1,39
Maxixe	0,93	1,03

Repolho refogado	0,80	1,35
Repolho cozido	0,97	1,35
Tomate	-	1,25
Quiabo	1,07	1,22
Cebola	-	1,20
Pimentão	-	1,26
Salsa	-	1,10
Cebolinha	-	1,11
Vagem	1,02	1,26
Alface crespa	-	1,21
Chicória	-	1,12
Berinjela	0,9	1,04
Inhame	1,02	1,40
Pepino	-	1,17
Limão (suco)	-	2,26
Cereais		
Nome	**Fator cocção (FCY)**	**Fator correção (FC)**
Arroz branco polido	2,5	-
Trigo partido	2,5	-
Macarrão espaguete	2,48*	-
Leguminosas		
Nome	**Fator cocção (FCY)**	**Fator correção (FC)**
Feijão carioca	sem caldo: 2,0; com caldo: 3,0	1,05
Feijão preto	sem caldo: 2,0; com caldo: 3,0	1,05
Feijão de corda	2	1,05
Feijão branco	2,16	1,08
Feijão fradinho	2	1,05
Grão de bico	1,92*	1,01
Carne bovina		
Nome	**Fator cocção (FCY)**	**Fator correção (FC)**
Acém	0,7	1,11

Coxão mole	0,6	1,10
Costela	0,6	1,08
Carne moída refogada	0,7	1,0
Carne ensopada	0,7	-
Bucho	0,83	1,10
Carne suína		
Nome	**Fator cocção (FCY)**	**Fator correção (FC)**
Paleta	0,7	1,10
Pernil	0,7	1,10
Coxão Mole	1,04	1,10
Linguiça calabresa	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: • 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%)	**Lipídeos 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= peso do alimento pronto/ peso do alimento limpo ou cru

2,5= 200/ peso do alimento cru

Peso do alimento cru= 80 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 = peso bruto do alimento/peso do alimento limpo ou cru

1= peso bruto do alimento/ 80g

Peso bruto do alimento= 80g

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

80g x 100 porções= 8000g 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/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):

41,74 g/ 65,3%	4,84 g / 7,7%	7,49 g / 27%	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%	Lipídeos 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%	Lipídeos por porção (g/%): Melão - 0,1g/3,8% Melancia - 0,1g / 3,1%	VET por porção (kcal): Melão - 24 kcal Melancia - 29 kcal	

Preparação: Café da manhã – Frutas fatiadas sem casca – manga, mamão, abacaxi				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Manga Tommy ou	kg	15,500	10,000	1,55
Mamão Formosa ou	kg	14,700	10,000	1,47
Abacaxi	kg	18,900	10,000	1,89
Modo de preparo: Lavar as frutas em água corrente; Higienizar na solução clorada (15 minutos); Enxaguar em água corrente; Retirar a casca; Cortar e servir.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): Manga tommy - 12,8g/89,6% Mamão formosa - 11,6g/ 91,1% Abacaxi - 11,6g/88,8%	Proteínas por porção (g/%): Manga tommy - 0,9g/6.9% Mamão formosa - 0,8g /7% Abacaxi - 0,7g/5,7%	Lipídeos 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%	Lipídeos 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%	Lipídeos 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%	Lipídeos 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%	Lipídeos 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%	Lipídeos por porção (g/%): 0,15 g / 9,8%	VET por porção (kcal): 14,3 kcal	

Preparação: Alface, tomate e pepino				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Alface lisa/crespa	kg	3,630	3	1,21
Tomate	kg	4,370	3,5	1,25
Pepino	kg	4,970	4,25	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Cortar o pepino em fatias bem finas. Misturar bem o tomate, o alface e o pepino picados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 2,82 g / 59,2%	Proteínas por porção (g/%): 0,99 g / 31,3%	Lipídeos por porção (g/%): 0,13 g / 9.6%	VET por porção (kcal): 12,6 kcal	

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

Preparação: Salada: cenoura e pepino				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	Kg	5,850	5	1,17
Pepino	Kg	5,850	5	1,17

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

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

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

Preparação: Salada: Cenoura e repolho verde				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	Kg	5,850	5	1,17
Repolho verde	kg	6,750	5	1,35
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar a cenoura e o repolho bem fininhos. Misturar bem a cenoura e o repolho ralados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 5,98 g / 75,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,12 g / 18,3%	Lipídeos por porção (g/%): 0,18 g / 6,4%	VET por porção (kcal): 24,5 kcal

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

Preparação: Salada: Repolho verde, repolho roxo e cenoura				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Repolho verde	Kg	4,050	3,000	1,35
Repolho roxo	Kg	4,050	3,000	1,35
Cenoura	kg	4,680	4,000	1,17
Modo de preparo: Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças; Ralar a cenoura e o repolho bem fininhos. Misturar bem a cenoura e o repolho verde e roxo ralados. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição, servir conforme o cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 6,1 g / 74,3%	Proteínas por porção (g/%): 12,5 g / 19,4%	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%	Lipídeos 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%	Lipídeos 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 remolho 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	0,300	0,300	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/%): 10,1g / 45,7%	Proteínas por porção (g/%): 2,25g / 12,2%	Lipídeos por porção (g/%): 3,44g / 42,1%	VET por porção (kcal): 80,36 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	0,300	0,300	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/%): 4,17 g / 29,4%	Proteínas por porção (g/%): 1 g / 9,6%	Lipídeos por porção (g/%): 3 g / 61%	VET por porção (kcal): 46,10 kcal	

Preparação: Guarnição - angu 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. Abaixe 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 rodelas. 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 rodelas. 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	0,300	0,300	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/%): 7,43g / 36,8%	Proteínas por porção (g/%): 2,3g / 14,6%	Lipídeos por porção (g/%): 3,37g / 48,6%	VET por porção (kcal): 62,4 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	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Cozinhe a couve-flor em água com sal até que fique macio. Escorra e reserve. Cozinhe a cenoura, pique e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a couve-flor e a cenoura e refogue.				

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g
Carboidratos por porção (g/%): 7,7g / 40,4%	Proteínas por porção (g/%): 1,6g / 10,7%	Lipídeos por porção (g/%): 3,24g / 48,4%	VET por porção (kcal): 59,7 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	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o chuchu e a vagem picados e deixe cozinhar até ficarem macios. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 5,1g / 32,4%	Proteínas por porção (g/%): 1,3g / 10,8%	Lipídeos por porção (g/%): 3g / 56,8%	VET por porção (kcal): 48,97 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	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o sal, a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o chuchu picado e deixe cozinhar até ficar macio. Finalizar com salsa e cebolinha.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%):	Proteínas por porção (g/%):	Lipídeos por porção (g/%):	VET por porção (kcal):	

4,8g / 32,2%	1g / 8,8%	3g / 59,1%	46,65 kcal

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

Preparação: Guarnição - farofa de couve				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Farinha de mandioca crua	kg	3,500	3,500	1,00
Couve manteiga	kg	3,550	3,034	1,17
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,200	0,200	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a manteiga, o sal e a couve picada e refogue. Em seguida adicione a farinha de mandioca e misture bem. Sirva conforme cardápio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 34,27g / 71,3%	Proteínas por porção (g/%): 1,73g / 3,8%	Lipídeos por porção (g/%): 5g / 24,8%	VET por porção (kcal): 181,61 kcal	

Preparação: Guarnição - inhame cozido com açafrão				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Inhame	kg	13,720	9,800	1,40
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Açafrão	kg	0,050	0,050	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o inhame, o sal e o açafrão e mexa bem, até secar a baba do inhame. Acrescente a água, tampe a panela e deixe cozinhar, até que o inhame fique macio.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 100g	
Carboidratos por porção (g/%): 20,5g / 67,5%	Proteínas por porção (g/%): 2,4g / 8,1%	Lipídeos por porção (g/%): 3,14g / 24,4%	VET por porção (kcal): 116 kcal	

Preparação: Guarnição - jardineira de legumes (Chuchu, cenoura e batata)				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Cenoura	kg	4,550	3,888	1,17
Batata	kg	3,710	3,500	1,06
Chuchu	kg	4,590	3,122	1,47
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Manteiga com sal	kg	0,240	0,240	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/%): 10g / 58,9%	Proteínas por porção (g/%): 1,44 g / 9,7%	Lipídeos por porção (g/%): 2g /31,5%	VET por porção (kcal): 59,65 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	0300	0,300	1,00
Modo de preparo: Ferva água com um pouco de sal e óleo; Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinhar por alguns minutos; Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente sal, tomate picado, extrato de tomate e o macarrão cozido e misture bem. Finalize com 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. Abaixe 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	0,500	0,500	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/%): 16,18g / 57,2%	Proteínas por porção (g/%): 2,0g / 7,8%	Lipídeos por porção (g/%): 4,16g / 35%	VET por porção (kcal): 106,89 kcal	

Preparação: Guarnição - quibebe de abóbora				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abóbora cabotiá	kg	10,840	9,426	1,15
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	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 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/%): 8,55g / 42,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,8g / 10,6%	Lipídeos por porção (g/%): 3,52g / 46,7%	VET por porção (kcal): 67,8 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	0,300	0,300	1,00
Modo de preparo: Corte a berinjela, a abobrinha e os tomates em rodelas finas. Descasque a cebola e corte-a em rodelas 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 rodelas de cebola e refogue por alguns minutos até que fiquem macias. Em seguida, adicione as rodelas de berinjela e abobrinha. Adicione o sal e refogue até que os vegetais fiquem macios. Por fim, adicione as rodelas 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/%): 4,92g / 31,6%	Proteínas por porção (g/%): 1,16g / 9,7%	Lipídeos por porção (g/%): 3,13g / 58,7%	VET por porção (kcal): 48,1 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	0,300	0,300	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/%): 9,78g / 41,5%	Proteínas por porção (g/%): 2,66g / 14%	Lipídeos por porção (g/%): 3,77 g / 44,6%	VET por porção (kcal): 76,17 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/%):	VET por porção (kcal): 205,7 kcal	

		10,3 g / 47%	

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

Preparação: Carne chinesa				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Coxão mole	kg	19,000	17,272	1,10
Cebola	kg	1,200	1,000	1,20
Brócolis	kg	9,800	4,622	2,12
Repolho roxo	kg	4,170	3,088	1,35
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Shoyu	L	0,500	0,500	1,00
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 220 g
Carboidratos por porção (g/%): 5,2g / 7%	Proteínas por porção (g/%): 41,3g / 53%	Lipídeos por porção (g/%): 13,9g / 40%	VET por porção (kcal): 311 kcal

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

Preparação: Carne moída com cheiro verde				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Acém sem osso moído	kg	17,140	17,140	1,00
Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Salsa	kg	0,100	0,090	1,10
Cebolinha	kg	0,100	0,090	1,11
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos e tempere. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte os cubos de carne e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 0,46g / 1%	Proteínas por porção (g/%): 23,4g / 50%	Lipídeos por porção (g/%): 10,14g / 49%	VET por porção (kcal): 192,6 kcal

Preparação: Carne suína ao molho vinagrete				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Pernil suíno s/osso	kg	18,850	17,136	1,10
Pimentão verde	kg	0,630	0,500	1,26
Cebola	kg	1,700	1,416	1,20
Tomate	kg	1,870	1,496	1,25
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Vinagre branco	L	0,100	0,100	1,00
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em cubos, tempere e reserve. Em um recipiente separado junte a cebola, tomate, pimentão, limão e vinagre e deixe marinar por alguns minutos. Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte a carne e refogue até que esteja totalmente cozida e dourada. Adicione os vegetais marinados e cozinhe por 30 minutos, adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia. Retire do fogo, salpique a salsa e a cebolinha.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 2,4g / 3%	Proteínas por porção (g/%): 39,12g / 46%	Lipídeos por porção (g/%): 19,6g / 51%	VET por porção (kcal): 352 Kcal

Preparação: Carne suína assada com molho barbecue				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Costelinha suína	kg	20,000	20,000	1,00

Cebola	kg	0,500	0,416	1,20
Açúcar cristal	kg	1,200	1,200	1,00
Vinagre branco	L	2,000	2,000	1,00
Páprica defumada	kg	0,100	0,100	1,00
Extrato de tomate	kg	2,000	2,000	1,00
Limão	kg	0,400	0,176	2,26
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Sal refinado	kg	0,050	0,050	1,00
Shoyu	L	0,250	0,250	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

Modo de preparo: Corte a carne em fatias, tempere e reserve. Em uma panela prepare o molho barbecue: coloque o açúcar e a água e leve ao fogo baixo para o açúcar derreter e caramelizar. Em seguida coloque o alho amassado e deixe cozinhar mais 1 a 2 minutos. Coloque o extrato de tomate, páprica, limão, vinagre, sal e shoyu. Mexa a mistura vez por outra para evitar que queime. Aumente o fogo e deixe engrossar Em seguida, prepare a carne suína: em um recipiente, espalhe o molho barbecue por toda a carne. Espere alguns minutos para pegar sabor. Leve para assar em forno a 180º por 30 minutos.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 19,24 g / 11,6%	Proteínas por porção (g/%): 36,95 g / 24,5%	Lipídeos por porção (g/%): 42,8 g / 63,9%	VET por porção (kcal): 603,3 kcal

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

Sal refinado	kg	0,200	0,200	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00

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

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

Preparação: Costela bovina ao molho

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

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

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 180g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 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
Manjericão 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, manjericão 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, escalde 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, esquente 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%	Lipídeos 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%	Lipídeos 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 (180ºC). 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 (180ºC). 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 (180ºC). 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 rodelas. 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
Manjericão 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 manjericão 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
Manjericão desidratado	kg	0,050	0,050	1,0
Modo de preparo: Tempere os filés de tilápia com sal e alho picadinho. Deixe descansar por 1 hora. Em um recipiente, misture as ervas desidratadas com um pouquinho de água. Coloque os filés em uma assadeira untada com óleo e cubra com o molho de ervas e um pouquinho de óleo. Leve para assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e salpique a cebolinha e salsinha por cima.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)	
Carboidratos por porção (g/%): 1,46 g / 2%	Proteínas por porção (g/%): 36,41 g / 69%	Lipídeos por porção (g/%): 6,79g / 29%	VET por porção (kcal): 211 kcal	

Preparação: Peixe assado (filé) ao molho de tomate e pimentão				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Filé de tilápia	kg	20,000	20,000	1,00
Óleo de soja	L	0,200	0,200	1,00

Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,200	0,200	1,0
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Pimentão	kg	1,000	0,793	1,26
Tomate	kg	1,300	1,040	1,25
Extrato de tomate	kg	0,500	0,500	1,0

Modo de preparo: Tempere os filés de tilápia. Deixe descansar por 1 hora. Em uma panela refogue a cebola picada, os tomates e os pimentões. Em seguida, coloque o extrato de tomate. Cozinhe a mistura por 10 minutos. Coloque os filés de peixe em uma assadeira untada com óleo e adicione a mistura por cima. Leve para assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e salpique a cebolinha e a salsinha por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 2,07 g / 3,2%	Proteínas por porção (g/%): 36,66 g / 68,7%	Lipídeos por porção (g/%): 6,66 g / 28 %	VET por porção (kcal): 213,39 kcal

Preparação: Strogonoff de frango

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de Correção
Peito de frango s/pele e s/ osso	kg	15,000	15,000	1,00
Óleo de soja	L	0,300	0,300	1,00
Alho com casca	kg	0,100	0,092	1,08
Cebola	kg	0,500	0,416	1,2
Sal refinado	Kg	0,100	0,100	1,0
Creme de leite	kg	1,500	1,500	1,0
Extrato de tomate	kg	1,500	1,500	1,0

Modo de preparo: Corte o frango em tiras finas e tempere. Em uma panela , coloque o óleo e refogue a cebola picada até dourar. Adicione o alho picado e refogue por mais 30 segundos. Junte o frango e refogue até que fiquem dourados por todos os lados. Acrescente extrato de tomate. Cozinhe por mais alguns minutos. Vá adicionando água aos poucos, conforme o líquido for secando, até a carne ficar macia e restar um caldo encorpado. Abaixe o fogo, adicione o creme de leite e misture até a completa dissolução. Retire do fogo antes de ferver.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 120g (porção proteica)
Carboidratos por porção (g/%): 3,26 g / 5,2%	Proteínas por porção (g/%): 32,33 g / 56,8%	Lipídeos por porção (g/%): 9,6 g / 38%	VET por porção (kcal): 227,63 kcal

Preparação: Strogonoff de carne

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

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

Preparação: Doce de abóbora				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Abóbora	kg	5,420	4,713	1,15

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

Preparação: Doce de banana				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de Correção**
Banana	kg	8,000	5,290	1,51
Açúcar cristal	kg	2,000	2,000	1
Cravo da Índia	kg	0,010	0,010	1
Modo de preparo: Descasque e corte as bananas em rodelas. 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. Abaixe 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. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

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

Preparação: Jantar – Arroz colorido com frango

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

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

sido absorvido. Quando o arroz estiver pronto, desligue o fogo e deixe-o descansar com a panela tampada por alguns minutos. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 70,19 g / 56,8%	Proteínas por porção (g/%): 33,32g / 26,7%	Lipídeos por porção (g/%): 9,18g / 16,5%	VET por porção (kcal): 500 kcal

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne bovina				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Tomate	kg	5,000	4,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Ervilha congelada	kg	1,000	1,000	1
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Tempere os cubos de acém bovino com sal e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino temperados e doure-os por todos os lados, garantindo que fiquem bem cozidos por dentro. Quando a carne estiver dourada, adicione os pimentões picados e os tomates. Refogue por mais alguns minutos até que os vegetais amoleçam. Enxague o arroz em água corrente até que a água saia clara. Adicione o arroz à panela com os outros ingredientes e mexa bem para que o arroz fique revestido com o sabor dos ingredientes. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja quase pronto. Adicione as ervilhas congeladas à panela e continue cozinhando por mais 5 minutos, ou até que as ervilhas estejam macias e o arroz esteja totalmente cozido e cremoso. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 71,31 g / 51,9%	Proteínas por porção (g/%): 34,85g / 24,9%	Lipídeos por porção (g/%): 14,4g / 23,2%	VET por porção (kcal): 559,81 kcal	

Preparação: Jantar – Arroz cremoso com carne suína				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**

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

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

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

Preparação: Jantar – Baião de três

Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	8,000	8,000	1
Feijão fradinho	kg	5,250	5,000	1,05
Coxão mole	kg	18,330	16,663	1,10
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Pimentão vermelho	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2

Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, cozinhe o feijão fradinho. Lave-o bem e, em uma panela de pressão, coloque o feijão com água suficiente para cobri-lo. Cozinhe sob pressão por cerca de 15 a 20 minutos após o início da fervura, ou até que o feijão esteja macio. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio, adicione a cebola e o alho picado e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de coxão mole e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os pimentões picados e continue refogando até que eles amoleçam. 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%	Lipídeos por porção (g/%): 22,27g / 25,4%	VET por porção (kcal): 789,54 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de feijão, macarrão e carne

Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	3,220	3,220	1
Feijão preto	kg	5,250	5,000	1,05
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
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%	Lipídeos por porção (g/%): 10,47 g / 21,2%	VET por porção (kcal): 443,37 kcal

Preparação: Jantar – Caldo de frango, milho e batata

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

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

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

Preparação: Jantar – Caldo de mandioca com carne bovina

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Mandioca com casca	kg	24,220	17,424	1,39
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Tomate	kg	6,250	5,000	1,25

Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Louro	kg	0,001	0,001	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de acém bovino à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer. Adicione o colorau à mistura e mexa bem para incorporar o sabor e a cor. Coloque os pedaços de mandioca na panela e misture com os outros ingredientes. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer o caldo. Adicione a folha de louro à panela e tempere o caldo com sal. Deixe o caldo ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que a mandioca esteja completamente macia e desmanchando. Antes de servir, retire a folha de louro e decore com salsa e cebolinha picadas.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g	
Carboidratos por porção (g/%): 62,13 g / 56,1%	Proteínas por porção (g/%): 24,72g / 23,3%	Lipídeos por porção (g/%): 9,73 g / 20,6%	VET por porção (kcal): 424,48 kcal	

Preparação: Jantar – Caldo de mandioca com carne suína				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Mandioca	kg	24,220	17,424	1,39
Pernil suíno sem osso	kg	12,570	11,427	1,10
Tomate	kg	6,250	5,000	1,25
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de pernil suíno à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione os tomates picados à panela e refogue até que eles comecem a amolecer. Adicione o colorau à mistura e mexa bem para incorporar o sabor e a cor. Coloque os pedaços de				

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

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

Preparação: Jantar – Canja de galinha				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Arroz agulhinha longo tipo 1	kg	7,200	8,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1

Cenoura	kg	6,500	5,555	1,17
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente os cubos de peito de frango à panela e cozinhe até que estejam dourados por todos os lados. Adicione as cenouras cortadas à panela com o frango e misture bem. Cubra todos os ingredientes com água suficiente para fazer a canja. Tempere com sal e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que as cenouras estejam macias, o que geralmente leva cerca de 15-20 minutos. Enquanto o caldo está cozinhando, lave o arroz em água corrente até que a água saia clara. Quando as cenouras estiverem macias, adicione o arroz lavado à panela e misture bem. Deixe a mistura ferver novamente, reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe até que o arroz esteja macio. Antes de servir, decore com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 69,64 g / 63,6%	Proteínas por porção (g/%): 27,64 g / 24,9%	Lipídeos por porção (g/%): 5,66 g / 11,5%	VET por porção (kcal): 444,20 kcal

Preparação: Jantar – Escondidinho de carne moída

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Inicialmente, prepare o purê de batata: Cozinhe as batatas cortadas em cubos em uma panela com água e uma pitada de sal até que fiquem macias. Escorra bem as batatas e coloque-as em uma tigela. Adicione a manteiga à tigela com as batatas quentes e amasse até obter um purê liso. Reserve. Para a carne moída: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne moída à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que esteja totalmente cozida e dourada. Tempere a carne moída com sal a gosto, salsa e cebolinha picadas. Misture bem. Em um refratário, monte o escondidinho: Coloque uma camada de

purê de batata no fundo do refratário. Em seguida, adicione a carne moída temperada sobre o purê de batata. Por cima da carne moída, adicione uma segunda camada de purê de batata, espalhando-o uniformemente. Pré-aqueça o forno a 180°C. Leve o refratário ao forno pré-aquecido e asse o escondidinho por cerca de 20-25 minutos, ou até que a parte superior esteja dourada. Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 45,44 g / 34,2%	Proteínas por porção (g/%): 33,27 g / 26,5%	Lipídeos por porção (g/%): 22 g / 39,4%	VET por porção (kcal): 503,16 kcal

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

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

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

Preparação: Jantar – Escondidinho de frango				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**

Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Manteiga com sal	kg	1,350	1,350	1
Batata inglesa	kg	27,000	25,471	1,06
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

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

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

Preparação: Jantar – Galinhada

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

Pimenta de cheiro	kg	0,050	0,042	1,2
Açafrão	kg	0,100	0,100	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione o frango (coxas e sobrecoxas) e doure-os por todos os lados até que fiquem bem dourados. Retire o frango da panela e reserve. Na mesma panela, adicione a cebola picada e refogue até que fique dourada. Adicione o alho picado à panela e refogue. Retorne o frango à panela e misture bem com a cebola e o alho. Tempere o frango com sal e adicione a pimenta de cheiro inteira (você pode fazer um pequeno corte na pimenta para liberar mais sabor e picância). Cubra o frango com água suficiente para cozinhá-lo. Leve à fervura, reduza o fogo para médio-baixo, tampe a panela e deixe cozinhar até que o frango esteja cozido e macio. Enquanto o frango está cozinhando, lave o arroz em água corrente até que a água saia clara. Na mesma panela em que o frango foi cozido, adicione o arroz lavado e escorrido. Adicione o açafrão ao arroz e misture bem para que ele fique bem colorido. Escorra o milho verde da lata e adicione-o ao arroz. Cubra o arroz com água suficiente para cozinhar. Tempere o arroz com sal e leve à fervura. Reduza o fogo para baixo, tampe a panela e cozinhe o arroz até que ele esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Misture o frango no arroz cozido. Sirva quente e acompanhado de salsa e cebolinha picadas por cima.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 74,13 g / 43,7%	Proteínas por porção (g/%): 44,13 g / 25,8%	Lipídeos por porção (g/%): 23,2 g / 30,5%	VET por porção (kcal): 684,68 kcal

Preparação: Jantar – Lasanha à bolonhesa

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo 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/%): 58,95 g / 44,4%	Proteínas por porção (g/%): 38,28 g/ 29,1%	Lipídeos por porção (g/%): 15,53 g / 26,6%	VET por porção (kcal): 562,34 kcal

Preparação: Jantar – Lasanha de frango ao sugo				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Massa para lasanha	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	3,000	3,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Queijo 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/%): 56,98 g / 48,5%	Proteínas por porção (g/%): 36,83 g / 31,7%	Lipídeos por porção (g/%): 10,25 g / 19,8%	VET por porção (kcal): 465,36 kcal	

Preparação: Jantar –Macarrão à bolonhesa

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Acém bovino sem osso	kg	15,850	14,279	1,11
Extrato de tomate	kg	5,000	5,000	1
Tomate	kg	2,500	2,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,200	0,200	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Enquanto o macarrão cozinha, em outra panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o acém bovino moído à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a carne esteja completamente cozida e dourada. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal a gosto. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Adicione a salsa e a cebolinha picadas ao molho de carne e mexa bem. Sirva o macarrão incorporado ao molho à bolonhesa.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 72,5 g / 47,6%	Proteínas por porção (g/%): 39,34 g / 27,8%	Lipídeos por porção (g/%): 15,46 g / 24,6%	VET por porção (kcal): 565,54 kcal	

Preparação: Jantar –Macarrão oriental com carne suína e legumes				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Pernil suíno sem osso	kg	15,700	14,272	1,10
Couve flor	kg	4,100	1,846	2,22
Brócolis	kg	3,920	1,849	2,12
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1

Molho Shoyu	l	0,250	0,250	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira ou wok, aqueça o óleo de soja em fogo médio-alto. Adicione o alho picado à frigideira e refogue por alguns segundos, tomando cuidado para não queimar. Adicione as tiras de pernil suíno à frigideira e cozinhe até que fiquem douradas e cozidas por todos os lados. Tempere com sal. Retire a carne da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione os floretes de couve-flor, brócolis e as tiras de cenoura. Refogue por alguns minutos até que os legumes fiquem levemente cozidos, mantendo ainda um pouco de crocância. Adicione o macarrão cozido aos legumes na frigideira. Retorne a carne suína cozida à frigideira. Regue o prato com molho shoyu e misture bem todos os ingredientes na frigideira até que estejam bem incorporados e aquecidos. Continue cozinhando por mais alguns minutos, mexendo constantemente, para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados e aquecidos. Quando todos os ingredientes estiverem bem quentes e misturados, retire a frigideira do fogo e sirva.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g
Carboidratos por porção (g/%): 66,78 g / 40,5%	Proteínas por porção (g/%): 40 g / 25,5%	Lipídeos por porção (g/%): 23,55 g/ 33,9%	VET por porção (kcal): 625,44 kcal

Preparação: Jantar –Macarrão oriental com frango e legumes

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	8,064	8,064	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Couve flor	kg	4,100	1,846	2,22
Brócolis	kg	3,920	1,849	2,12
Cenoura	kg	3,900	3,333	1,17
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,600	0,600	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho Shoyu	l	0,250	0,250	1

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça água e cozinhe o macarrão espaguete de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira ou wok, aqueça o óleo de soja em fogo médio-alto. Adicione o alho picado à frigideira e refogue por alguns segundos, tomando cuidado para não queimar. Adicione as tiras de frango à frigideira e cozinhe até que fiquem douradas e cozidas por todos os lados. Tempere com sal. Retire o frango da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione os floretes de couve-flor, brócolis e as tiras de cenoura. Refogue por alguns minutos até que os legumes fiquem levemente cozidos, mantendo ainda um pouco de crocância. Adicione o macarrão cozido aos legumes na frigideira. Retorne o frango cozido à frigideira. Regue o prato com molho shoyu e misture bem todos os ingredientes na frigideira até que estejam bem incorporados e aquecidos. Continue cozinhando por mais alguns minutos, mexendo constantemente, para garantir que todos os ingredientes estejam bem misturados e aquecidos. Quando todos os ingredientes estiverem bem quentes e misturados, retire a frigideira do fogo e sirva.

Rendimento em porções: 100 porções	Peso da porção (g): 400g

Carboidratos por porção (g/%): 66,78 g /50,3%	Proteínas por porção (g/%): 37,62 g / 30,9%	Lipídeos por porção (g/%): 10,21 g / 18,9%	VET por porção (kcal): 487,48 kcal

Preparação: Jantar –Pão com frango				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Pão baguete	kg	20,000	20,000	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	12,500	12,500	1
Extrato de tomate	kg	2,900	2,900	1
Tomate	kg	3,750	3,000	1,25
Pimentão verde	kg	1,260	1,000	1,26
Cebola	kg	1,200	1,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Molho inglês	l	0,100	0,100	1
Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango desfiado à panela e cozinhe, mexendo frequentemente, até que o frango esteja completamente cozido. Adicione o pimentão verde picado e os tomates picados à panela. Cozinhe por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios. Misture o extrato de tomate na panela e tempere com sal e o molho inglês. Cozinhe por mais alguns minutos para que os sabores se combinem bem. Preencha a baguete(s) com o recheio de frango preparado, pressionando bem para que fique bem distribuído. Enrole a baguete em papel alumínio, deixando uma pequena abertura na parte superior. Leve a baguete(s) ao forno pré-aquecido e asse até que esteja aquecido e o pão fique levemente crocante. Retire do forno, desenrole o papel alumínio da parte de cima da baguete e sirva.				
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 400g	
Carboidratos por porção (g/%): 130,29 g / 64,5%	Proteínas por porção (g/%): 47,38 g / 24,2%	Lipídeos por porção (g/%): 9,91 g / 11,4%	VET por porção (kcal): 784,3 kcal	

Preparação: Jantar –Sopa de macarrão com legumes e carne				
Ingrediente	**Unidade de consumo**	**Peso bruto**	**Peso líquido**	**Fator de correção**
Macarrão espaguete	kg	4,030	4,030	1
Acém bovino sem osso	kg	12,680	11,423	1,11
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Chuchu	kg	6,120	4,163	1,47
Batata inglesa	kg	4,240	4,000	1,06

Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Colorau	kg	0,050	0,050	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente a carne de acém cortada em cubos à panela e cozinhe até que fique dourada por todos os lados. Adicione a cenoura, o chuchu e as batatas cortadas à panela. Mexa bem para combinar os ingredientes. Despeje água na panela, o suficiente para cobrir todos os ingredientes e formar a base da sopa. Tempere com sal e adicione o colorau. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e a carne esteja totalmente cozida. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e a carne estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.

Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 46,58 g / 45,1%	Proteínas por porção (g/%): 29,19 g / 30,8%	Lipídeos por porção (g/%): 10,13 g / 24,1%	VET por porção (kcal): 379,04 kcal

Preparação: Jantar –Sopa de macarrão com legumes e frango

Ingrediente	Unidade de consumo	Peso bruto	Peso líquido	Fator de correção
Macarrão espaguete	kg	4,030	4,030	1
Peito de frango sem osso e sem pele	kg	10,000	10,000	1
Cenoura	kg	5,200	4,444	1,17
Chuchu	kg	6,120	4,163	1,47
Batata inglesa	kg	4,240	4,000	1,06
Cebola	kg	2,400	2,000	1,2
Alho com casca	kg	0,200	0,185	1,08
Óleo de soja	l	0,300	0,300	1
Sal refinado	kg	0,100	0,100	1
Açafrão	kg	0,050	0,050	1
Salsa	kg	0,050	0,045	1,10
Cebolinha	kg	0,050	0,045	1,11

Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o óleo de soja em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho picado, e refogue até que fiquem dourados. Acrescente o peito de frango cortado em cubos à panela e cozinhe até que fique dourada por todos os lados. Adicione a cenoura, o chuchu e as batatas cortadas à panela. Mexa bem para combinar os ingredientes. Despeje água na panela, o suficiente para cobrir todos os ingredientes e formar a base da sopa. Tempere com sal e adicione o açafrão. Mexa para garantir que o tempero esteja bem distribuído. Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até que os legumes estejam macios e o frango esteja totalmente cozido. Enquanto a sopa cozinha, cozinhe o macarrão espaguete em uma panela separada, de acordo com as instruções da embalagem. Escorra o macarrão quando estiver al dente. Quando os legumes e o frango estiverem cozidos na sopa, adicione o macarrão cozido à panela e misture bem. Deixe a sopa ferver por mais alguns minutos para que o macarrão absorva os sabores da sopa. Retire a sopa do fogo e finalize com salsa e cebolinha picadas.			
Rendimento em porções: 100 porções			Peso da porção (g): 500g
Carboidratos por porção (g/%): 45 g / 49,9%	Proteínas por porção (g/%): 28 g / 34%	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.

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

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

DIA			**Preparação**		
3	**RC**	**almoço**	**Cubos de carne suína ao molho de abacaxi**	**Opção: Escondidinho de carne moída**	
			80%	**20%**	
	Portelinha	3100	2480	620	
	Varjão	1400	1120	280	
5	**RC**	**almoço**	**Feijoada**	**Opção: Omelete de forno**	**Feijão Carioca**
			85%	**15%**	**15%**
	Portelinha	3100	2635	465	465
	Varjão	1400	1190	210	210
6	**RC**	**almoço**	**Moqueca de peixe (postas)**	**Opção: Torta de frango**	
			80%	**20%**	
	Portelinha	3100	2480	620	

	Varjão	1400	1120	280	
10	**RC**	**almoço**	**Peixe assado (filé) com molho de ervas**	**Opção: Carne moída com milho**	
			70%	**30%**	
	Portelinha	3100	2170	930	
	Varjão	1400	980	420	
12	**RC**	**almoço**	**Feijoada**	**Opção: torta de frango**	**Feijão Carioca**
			85%	**15%**	**15%**
	Portelinha	3100	2635	465	465
	Varjão	1400	1190	210	210
14	**RC**	**almoço**	**Carne suína ao molho vinagrete**	**Opção: ovos mexidos**	
			80%	**20%**	
	Portelinha	3100	2480	620	
	Varjão	1400	1120	280	
16	**RC**	**almoço**	**Carne suína assada (costela) com molho barbecue**	**Opção: Torta de carne moída**	
			80%	**20%**	
	Portelinha	3100	2480	620	
	Varjão	1400	1120	280	
17	**RC**	**almoço**	**Iscas de fígado acebolada**	**Opção: Ovos tricolores (cenoura, tomate e cebola)**	
			60%	**40%**	
	Portelinha	3100	1860	1240	
	Varjão	1400	840	560	
19	**RC**	**almoço**	**Feijoada**	**Opção: Quibe de forno**	**Feijão Carioca**
			85%	**15%**	**15%**
	Portelinha	3100	2635	465	465
	Varjão	1400	1190	210	210
23	**RC**	**almoço**	**Dobradinha**	**Opção: Omelete**	**Feijão Carioca**
			85%	**15%**	**15%**
	Portelinha	3100	2635	465	465

	Varjão	1400	1190	210	210
25	RC	almoço	**Peixe assado (filé) com molho de tomate e pimentão**	**Opção: Carne moída com milho**	
			70%	**30%**	
	Portelinha	3100	2170	930	
	Varjão	1400	980	420	
26	RC	almoço	**Feijoada**	**Opção: Torta de carne**	**Feijão Carioca**
			85%	**15%**	**15%**
	Portelinha	3100	2635	465	465
	Varjão	1400	1190	210	210

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 1 copo de café (50ml) por usuário.
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, construiu-se, conforme as tabelas a seguir, a lista de ingredientes para 30 (trinta) dias de cada tipo de refeição em cada restaurante.

Café da manhã: Portelinha (500 refeições/dia)				**Café da manhã: Varjão (400 refeições/dia)**			
	Item	**Unidade**	**Quantidade mensal**		**Item**	**Unidade**	**Quantidade mensal**

1	Abacaxi	kg	189,000	1	Abacaxi	kg	151,200
2	Açúcar cristal	kg	120,000	2	Açúcar cristal	kg	96,000
3	Banana prata	kg	240,000	3	Banana prata	kg	192,000
4	Café moído	kg	120,000	4	Café moído	kg	96,000
5	Erva doce	kg	0,625	5	Erva doce	kg	0,500
6	Farinha de trigo especial	kg	121,000	6	Farinha de trigo especial	kg	96,800
7	Fermento em pó	kg	4,175	7	Fermento em pó	kg	3,340
8	Flocão de milho	kg	200,000	8	Flocão de milho	kg	160,000
9	Fubá de milho	kg	10,000	9	Fubá de milho	kg	8,000
10	Goiaba	kg	180,000	10	Goiaba	kg	144,000
11	Laranja pera	kg	255,000	11	Laranja pera	kg	204,000
12	Leite pasteurizado	l	3052,500	12	Leite pasteurizado	l	2442,000
13	Maçã	kg	180,000	13	Maçã	kg	144,000
14	Mamão formosa	kg	220,500	14	Mamão formosa	kg	176,400
15	Manga Tommy	kg	155,000	15	Manga Tommy	kg	124,000
16	Manteiga c/sal	kg	95,750	16	Manteiga c/sal	kg	76,600
17	Melancia	kg	225,000	17	Melancia	kg	180,000
18	Melão	kg	300,000	18	Melão	kg	240,000

19	Óleo de soja	l	6,500	19	Óleo de soja	l	5,200
20	Ovos	un	6920,000	20	Ovos	un	5536,000
21	Pão de queijo	kg	100,000	21	Pão de queijo	kg	80,000
22	Pão francês 50g	kg	650,000	22	Pão francês 50g	kg	520,000
23	Pêra	kg	120,000	23	Pêra	kg	96,000
24	Presunto Coz.s/c	kg	25,000	24	Presunto Coz.s/c	kg	20,000
25	Queijo minas	kg	50,000	25	Queijo minas	kg	40,000
26	Queijo mussarela	kg	62,500	26	Queijo mussarela	kg	50,000
27	Sal refinado	kg	5,460	27	Sal refinado	kg	4,368
Complementos mensais							
28	Açúcar sachê	und	1500,000	28	Açúcar sachê	und	1200,000
29	Adoçante sachê	und	1500,000	29	Adoçante sachê	und	1200,000

Almoço: Portelinha (3100 refeições/dia)				**Almoço: Varjão (1400 refeições/dia)**			
	Item	**Unidade**	**Quantidade mensal**		**Item**	**Unidade**	**Quantidade mensal**
1	Abacaxi	kg	660,300	1	Abacaxi	kg	298,200
2	Abóbora cabutiá	kg	840,100	2	Abóbora cabutiá	kg	379,400
3	Abobrinha	kg	524,830	3	Abobrinha	kg	237,020

4	Açafrão	kg	3,100	4	Açafrão	kg	1,400
5	Acelga	kg	572,880	5	Acelga	kg	258,720
6	Acém com osso	kg	884,740	6	Acém com osso	kg	399,560
7	Acém sem osso	kg	3462,762	7	Acém sem osso	kg	1563,828
8	Achocolatado outros	kg	28,830	8	Achocolatado outros	kg	13,020
9	Açúcar cristal	kg	2014,039	9	Açúcar cristal	kg	881,566
10	Alecrim desidratado	kg	2,201	10	Alecrim desidratado	kg	0,994
11	Alface crespa	kg	675,180	11	Alface crespa	kg	304,920
12	Alho com casca	kg	342,240	12	Alho com casca	kg	151,760
13	Amido de milho	kg	1,922	13	Amido de milho	kg	0,868
14	Arroz agulhinha longo T1	kg	7483,400	14	Arroz agulhinha longo T1	kg	3379,600
15	Azeite puro de oliva	l	12,400	15	Azeite puro de oliva	l	5,600
16	Banana d'água	kg	248,000	16	Banana d'água	kg	112,000
17	Banana prata	kg	1488,000	17	Banana prata	kg	672,000
18	Batata doce	kg	547,460	18	Batata doce	kg	247,240
19	Batata inglesa	kg	1242,480	19	Batata inglesa	kg	561,120
20	Batata palha	kg	31,000	20	Batata palha	kg	14,000
21	Berinjela	kg	125,240	21	Berinjela	kg	56,560

22	Beterraba	kg	1696,940	22	Beterraba	kg	766,360
23	Brócolis	kg	760,120	23	Brócolis	kg	343,280
24	Bucho	kg	471,402	24	Bucho	kg	212,891
25	Canela em casca	kg	1,008	25	Canela em casca	kg	0,462
26	Cebola	kg	1867,750	26	Cebola	kg	837,900
27	Cebolinha	kg	56,963	27	Cebolinha	kg	25,725
28	Cenoura	kg	2494,369	28	Cenoura	kg	1126,489
29	Chicória	kg	451,360	29	Chicória	kg	203,840
30	Chuchu	kg	948,600	30	Chuchu	kg	428,400
31	Coco ralado s/açúcar	kg	21,700	31	Coco ralado s/açúcar	kg	9,800
32	Colorau	kg	5,084	32	Colorau	kg	2,296
33	Costela bovina	kg	1004,400	33	Costela bovina	kg	453,600
34	Costelinha suína	kg	812,200	34	Costelinha suína	kg	366,800
35	Couve flor	kg	254,820	35	Couve flor	kg	115,080
36	Couve manteiga	kg	440,200	36	Couve manteiga	kg	198,800
37	Coxão mole resfriado	kg	1173,350	37	Coxão mole resfriado	kg	529,900
38	Cravo da índia	kg	0,310	38	Cravo da índia	kg	0,140
39	Creme de leite	kg	93,000	39	Creme de leite	kg	42,000

40	Essência de baunilha	l	1,922	40	Essência de baunilha	l	0,868
41	Extrato tomate	kg	215,450	41	Extrato tomate	kg	97,300
42	Farinha de mandioca crua	kg	527,000	42	Farinha de mandioca crua	kg	238,000
43	Farinha de trigo especial	kg	86,800	43	Farinha de trigo especial	kg	39,200
44	Feijão branco	kg	88,800	44	Feijão branco	kg	40,103
45	Feijão carioca T1	kg	2075,063	45	Feijão carioca T1	kg	937,125
46	Feijão fradinho	kg	162,750	46	Feijão fradinho	kg	73,500
47	Feijão preto	kg	2739,532	47	Feijão preto	kg	1090,208
48	Fermento em pó	kg	3,255	48	Fermento em pó	kg	1,470
49	Fígado bovino	kg	318,804	49	Fígado bovino	kg	143,976
50	Filé de tilápia	kg	868,000	50	Filé de tilápia	kg	392,000
51	Flocão de milho	kg	310,000	51	Flocão de milho	kg	140,000
52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	3929,250	52	Frango coxa e sobrecoxa	kg	1774,500
53	Frango peito s/pele s/osso	kg	2121,423	53	Frango peito s/pele s/osso	kg	958,062
54	Fubá de milho	kg	155,000	54	Fubá de milho	kg	70,000
55	Gelatina em pó c/sabor	kg	23,250	55	Gelatina em pó c/sabor	kg	10,500
56	Gelatina em pó s/sabor	kg	4,650	56	Gelatina em pó s/sabor	kg	2,100
57	Goiaba	kg	744,000	57	Goiaba	kg	336,000

58	Hortelã fresca	kg	6,433	58	Hortelã fresca	kg	2,905
59	Inhame	kg	425,320	59	Inhame	kg	192,080
60	Laranja pera	kg	2604,000	60	Laranja pera	kg	1176,000
61	Leite condensado	kg	76,725	61	Leite condensado	kg	34,650
62	Leite de coco	l	24,800	62	Leite de coco	l	11,200
63	Leite pasteurizado	l	399,125	63	Leite pasteurizado	l	180,250
64	Limão	kg	91,760	64	Limão	kg	41,440
65	Linguiça calabresa	kg	321,734	65	Linguiça calabresa	kg	145,299
66	Louro	kg	3,162	66	Louro	kg	1,428
67	Maçã	kg	372,000	67	Maçã	kg	168,000
68	Macarrão sêmola espaguete	kg	232,500	68	Macarrão sêmola espaguete	kg	105,000
69	Mamão formosa	kg	911,400	69	Mamão formosa	kg	411,600
70	Mandioca	kg	790,500	70	Mandioca	kg	357,000
71	Manjericão desidratado	kg	2,480	71	Manjericão desidratado	kg	1,120
72	Manteiga c/sal	kg	150,040	72	Manteiga c/sal	kg	67,760
73	Mapará em posta	kg	577,840	73	Mapará em posta	kg	260,960
74	Melancia	kg	4526,000	74	Melancia	kg	2044,000
75	Melão	kg	465,000	75	Melão	kg	210,000

76	Milho verde lata	kg	156,550	76	Milho verde lata	kg	70,700
77	Molho inglês	l	31,000	77	Molho inglês	l	14,000
78	Óleo de soja	l	860,948	78	Óleo de soja	l	384,615
79	Orégano	kg	5,580	79	Orégano	kg	2,520
80	Orelha salgada	kg	118,575	80	Orelha salgada	kg	53,550
81	Ovos	un	7508*	81	Ovos	un	3390*
82	Paleta salgada	kg	1565,190	82	Paleta salgada	kg	706,860
83	Páprica defumado	kg	2,480	83	Páprica defumado	kg	1,120
84	Pé de porco salgado	kg	311,984	84	Pé de porco salgado	kg	140,896
85	Pepino	kg	806,930	85	Pepino	kg	364,420
86	Pernil suíno s/ osso	kg	934,960	86	Pernil suíno s/ osso	kg	422,240
87	Pimentão verde	kg	711,884	87	Pimentão verde	kg	321,496
88	Polpa de abacaxi	kg	992,000	88	Polpa de abacaxi	kg	336,000
89	Polpa de acerola	kg	744,000	89	Polpa de acerola	kg	336,000
90	Polpa de caju	kg	992,000	90	Polpa de caju	kg	448,000
91	Polpa de goiaba	kg	744,000	91	Polpa de goiaba	kg	336,000
92	Polpa de manga	kg	992,000	92	Polpa de manga	kg	448,000
93	Polpa de tamarindo	kg	248,000	93	Polpa de tamarindo	kg	112,000

94	Polpa de uva	kg	1240,000	94	Polpa de uva	kg	560,000
95	Quiabo	kg	137,020	95	Quiabo	kg	61,880
96	Repolho	kg	672,080	96	Repolho	kg	303,520
97	Repolho roxo	kg	547,770	97	Repolho roxo	kg	247,380
98	Sal refinado	kg	380,184	98	Sal refinado	kg	168,896
99	Salsa	kg	50,298	99	Salsa	kg	22,715
100	Shoyu	kg	35,650	100	Shoyu	kg	16,100
101	Tomate	kg	4246,876	101	Tomate	kg	1917,944
102	Trigo partido	kg	89,280	102	Trigo partido	kg	40,320
103	Vagem	kg	114,700	103	Vagem	kg	51,800
104	Vinagre branco	l	107,880	104	Vinagre branco	l	48,720
Complementos mensais							
105	Adoçante aspartame sachê	und	93000,000	105	Adoçante aspartame sachê	und	4200,000
106	Azeite sachê	und	23250,000	106	Azeite sachê	und	10500,000
107	Farinha de mandioca crua	kg	186,000	107	Farinha de mandioca crua	kg	84,000
108	Molho de Pimenta	l	52,080	108	Molho de Pimenta	l	23,520
109	Vinagre sachê	und	9300,000	109	Vinagre sachê	und	4200,000
110	Café moído	kg	372,000	110	Café moído	kg	168,000

111	Açúcar cristal	kg	232,500	111	Açúcar cristal	kg	105,000

* para os ovos foram desconsideradas as casas decimais a fim de ser compatível com a unidade de compra.

Jantar: Portelinha (1550 refeições/dia)				**Jantar: Varjão (700 refeições/dia)**			
	Item	**Unidade**	**Quantidade mensal**		**Item**	**Unidade**	**Quantidade mensal**
1	Açafrão	kg	5,425	1	Açafrão	kg	2,450
2	Acém sem osso	kg	1768,860	2	Acém sem osso	kg	798,840
3	Alho com casca	kg	93,000	3	Alho com casca	kg	42,000
4	Arroz agulhinha longo T1	kg	1506,600	4	Arroz agulhinha longo T1	kg	680,400
5	Batata inglesa	kg	2077,000	5	Batata inglesa	kg	938,000
6	Brócolis	kg	121,520	6	Brócolis	kg	54,880
7	Cebola	kg	589,000	7	Cebola	kg	266,000
8	Cebolinha	kg	19,375	8	Cebolinha	kg	8,750
9	Cenoura	kg	584,660	9	Cenoura	kg	264,040
10	Chuchu	kg	284,580	10	Chuchu	kg	128,520
11	Colorau	kg	3,100	11	Colorau	kg	1,400
12	Couve flor	kg	127,100	12	Couve flor	kg	57,400

13	Couve manteiga	kg	179,800	13	Couve manteiga	kg	81,200
14	Coxão mole resfriado	kg	1420,575	14	Coxão mole resfriado	kg	641,550
15	Ervilha congelada	kg	31,000	15	Ervilha congelada	kg	14,000
16	Extrato tomate	kg	215,450	16	Extrato tomate	kg	97,300
17	Feijão fradinho	kg	244,125	17	Feijão fradinho	kg	110,250
18	Feijão preto	kg	81,375	18	Feijão preto	kg	36,750
19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	982,080	19	Frango coxa e sobrecoxa	kg	443,520
20	Frango peito s/pele s/osso	kg	1588,750	20	Frango peito s/pele s/osso	kg	717,500
21	Louro	kg	0,031	21	Louro	kg	0,014
22	Macarrão sêmola espaguete	kg	612,281	22	Macarrão sêmola espaguete	kg	276,514
23	Mandioca	kg	750,820	23	Mandioca	kg	339,080
24	Manteiga c/sal	kg	62,775	24	Manteiga c/sal	kg	28,350
25	Massa p/lasanha	kg	249,984	25	Massa p/lasanha	kg	112,896
26	Milho verde lata	kg	294,500	26	Milho verde lata	kg	133,000
27	Molho inglês	l	1,550	27	Molho inglês	l	0,700
28	Óleo de soja	l	209,250	28	Óleo de soja	l	94,500
29	Pão baguete 200g	kg	310,000	29	Pão baguete 200g	kg	140,000

30	Pernil suíno s/ osso	kg	1168,235	30	Pernil suíno s/ osso	kg	527,590
31	Pimenta de cheiro	kg	3,875	31	Pimenta de cheiro	kg	1,750
32	Pimentão verde	kg	156,240	32	Pimentão verde	kg	70,560
33	Pimentão vermelho	kg	136,710	33	Pimentão vermelho	kg	61,740
34	Queijo mussarela	kg	31,000	34	Queijo mussarela	kg	14,000
35	Sal refinado	kg	88,350	35	Sal refinado	kg	39,900
36	Salsa	kg	19,375	36	Salsa	kg	8,750
37	Shoyu	kg	7,750	37	Shoyu	kg	3,500
38	Tomate	kg	755,625	38	Tomate	kg	341,250
39	Vagem	kg	111	39	Vagem	kg	51,8
Complementos mensais							
40	Molho de pimenta	l	26,040	40	Molho de pimenta	l	11,760

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 3.462,762 kg/mês de acém sem osso para o almoço no Restaurante Comunitário de Samambaia/Portelinha:

1º) Identificar no cardápio e fichas técnicas as preparações que utilizaram essa proteína:

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 Opção: Escondidinho de carne moída	Carne moída	Peixe assado (filé) com molho de ervas Opção: Carne moída com milho	Silveirinha de carne moída	Carne suína assada (costela) com molho barbecue Opção: Torta de carne moída	Feijoada Opção: Quibe de forno	Carne bovina em cubos
Guarnição	Ratatouille (berinjela e abobrinha refogadas com cebola, orégano e molho de tomate)	Macarrão ao alho e óleo	Abobrinha refogada	Inhame cozido com açafrão	Seleta de legumes (brócolis, cenoura e milho)	Farofa de couve	Chuchu com vagem
Salada	Cenoura e beterraba	Alface, tomate e pepino	Repolho e cenoura	Acelga e beterraba	Chicória e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Repolho roxo, repolho verde e tomate
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	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 Opção: Carne moída com milho	Feijoada Opção: Torta de carne moída	Cozidão de carne bovina (carne bovina, batata, cenoura e abóbora)	Carne moída com cheiro verde			
Guarnição	Brócolis refogado com cebola e cenoura	Farofa de couve	-	Polenta			
Salada	Alface e tomate	Vinagrete (tomate pimentão, cebola, azeite e vinagre)	Tabule (trigo para quibe, tomate, cebola, pepino e hortelã)	Cenoura e pepino			
Acompanhamentos	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco			
	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão preto			
Sobremesa	Flan de coco	Laranja	Abacaxi	Laranja			
Bebida	Suco de goiaba	Suco de abacaxi	Suco de acerola	Suco de melancia			

2º) A partir dos quantitativos dos ingredientes das fichas técnicas e do número estimado de pessoas para cada dia e preparação, é possível encontrar 3.462,762 kg/mês de acém sem osso para o almoço no RC de Samambaia/Portelinha:

Prato	Quant. 100 pessoas - Peso bruto (kg)	Cardápio do dia	Nº de pessoas estimadas	Total no mês (kg)
Escondidinho de carne moída	17,14	Opção (dia 03)	620	106,268
Carne moída	17,14	Prato principal (dia 07)	3100	531,34
Carne moída com milho	17,14	Opção (dia 10)	930	159,402
Silveirinha de carne moída	17,14	Prato principal (dia 15)	3100	531,34
Torta de carne moída	17,14	Opção (dia 16)	620	106,268

Quibe de forno	17,14	Opção (dia 19)	465	79,701
Carne bovina em cubos	19	Prato principal (dia 20)	3100	589
Carne moída com milho	17,14	Opção (dia 25)	930	159,402
Torta de carne moída	17,14	Opção (dia 26)	465	79,701
Cozidão de carne bovina	19	Prato principal (dia 27)	3100	589
Carne moída com cheiro verde	17,14	Prato principal (dia 29)	3100	531,34
Total				**3.462,762**

1.2. **Despesas com equipamentos, mobiliário e utensílios**

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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
ITEM	**REFERÊNCIA**	**ESPECIFICAÇÃO**
1	1 a cada 500 refeições	Espátulas para fritura n° 5
2	1 a cada 500 refeições	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno
3	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco 12”
4	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco 7"
5	1 a cada 500 refeições	Facas cabo branco inox 8”
6	1 a cada 500 refeições	Rodos 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 aproximadamente150X400X560mm
36	1 a cada 800 refeições	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.
37	1 a cada 500 refeições	Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm.
38	1 a cada 400 refeições	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.
39	1 a cada 50 refeições	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8-0,8mm
40	1 a cada 200 refeições	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.
41	1 por refeição de maior volume	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor preferencialmente PRETA , com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente até 70º em maquina 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, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts
44	1 a cada 1000 refeições	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.
45	1 por Restaurante	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos
46	1 a cada 1000 refeições	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN’S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.
47	1 a cada 800 refeições	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.
48	1 a cada 800 refeições	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração
49	1 por Restaurante	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h
50	1 por Restaurante	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito
51	1 por Restaurante	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável
52	1 a cada 1000 refeições	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.
53	1 por Restaurante	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.

54	1 a cada 700 refeições	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg
55	1 a cada 1000 refeições	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.
56	1 por Restaurante	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.
57	1 por Restaurante	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.
58	1 por Restaurante	No-break com recarga automática de bateria.
59	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 fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.

Ressalta-se que a tabela acima já era considerada como dimensionamento desses itens nos processos licitatórios anteriores e permanecem como referência nos Restaurantes Comunitários em funcionamento. Todavia, para os Restaurantes de Samambaia/Portelinha e Varjão foram feitas atualizações considerando a realidade dos RCs em funcionamento e os equipamentos e mobiliários previstos no projeto desses novos RCs. 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: PORTELINHA 3100 REFEIÇÕES (ALMOÇO)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**REFERÊNCIA**	**Referência por RC ou refeição**	**Quantitativo de referência (nº almoço ou RC)**	**TOTAL**

1	Espátulas para fritura n° 5	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
3	Facas cabo branco 12”	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
5	Facas cabo branco inox 8”	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
6	Rodos n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
7	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾”, para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m).	1 por Restaurante	1	1	1
8	Funil tamanho médio em plástico (500 ml)	1 por Restaurante	1	1	1
9	Abridor de lata em aço inoxidável	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
10	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	3100	6

13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
15	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)	1 a cada 700 refeições	700	3100	4
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	3100	1240
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	3100	1240
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	3100	1240
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	1 a cada 150 refeições	150	3100	20
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	3100	15

23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
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	3100	3
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	3100	3
30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	3100	3
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	3100	3
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	3100	4
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	3100	6

35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente150X400X560mm	1 a cada 200 refeições	200	3100	15
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	3100	3
37	Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm.	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	3100	7
39	Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304-18/8-0,8mm	1 a cada 50 refeições	50	3100	62
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	3100	15
41	Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor preferencialmente PRETA , com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente até 70º em maquina autoclave - enxágue	1 por refeição de maior volume	1	3100	3100
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	3100	1240
43	Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável –	1 por Restaurante	1	1	1

	carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem 220 volts				
44	Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
45	Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos	1 por Restaurante	1	1	1
46	Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás.	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	3100	3
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	3100	3
49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios paradescascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h	1 por Restaurante	1	1	1
50	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito	1 por Restaurante	1	1	1
51	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável	1 por Restaurante	1	1	1
52	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3

53	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente.	1 por Restaurante	1	1	1
54	Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 kg	1 a cada 700 refeições	700	3100	4
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
56	Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras.	1 por Restaurante	1	1	1
57	Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora.	1 por Restaurante	1	1	1
58	No-break com recarga automática de bateria.	1 por Restaurante	1	1	1
59	Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar	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	3100	6
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
64	Mural ou quadro aviso refeitório 2x1,5 (1 por RC)	1 por Restaurante	1	1	1

65	Televisor (mínimo 40 polegadas)	1 por Restaurante	1	1	1
66	Computador completo (para caixas, estoque e sala da nutrição)	3 por Restaurante	3	1	3
67	Kit lixeiras para coleta seletiva (mínimo 60 litros)	1 por Restaurante	1	1	1
MOBILIÁRIO : PORTELINHA 3100 REFEIÇÕES (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	3100	3
69	Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm.	1 por Restaurante	1	1	1
70	Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm.	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
71	Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm.	1 a cada 500 refeições	500	3100	6
72	Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm.	1 a cada 1000 refeições	1000	3100	3
73	Armário Roupeiro - tipo, guarda–volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente. 1.970,00x920x450 mm.	1 a cada 500 refeições	500	3100	6

74	Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes.	1 a cada 500 refeições	500	3100	6

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: VARJÃO 1400 REFEIÇÕES (ALMOÇO)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**REFERÊNCIA**	**Referência por RC ou refeição**	**Quantitativo de referência (nº almoço ou RC)**	**TOTAL**
1	Espátulas para fritura n° 5	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
2	Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
3	Facas cabo branco 12”	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
4	Facas cabo branco 7"	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
5	Facas cabo branco inox 8”	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
6	Rodos n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
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	1400	1
10	Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40)	1 a cada 1000 refeições	1000	1400	1
11	Pegador para massas de inox	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
12	Pegadores para frios de inox	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
13	Garfo tridente 70 cm	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
14	Garfo tridente 50 cm	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
15	Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14)	1 a cada 700 refeições	700	1400	2
16	Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10)	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
17	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo GARFO (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	1400	560
18	Talheres para almoço em aço inoxidável do tipo FACA (40% do quantitativo total)	40% do número de refeições de maior volume	0,4	1400	560

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	1400	560
20	Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel nº9)	1 a cada 150 refeições	150	1400	9
21	Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel nº 5)	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
22	Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm	1 a cada 200 refeições	200	1400	7
23	Espumadeira grande inox - 125 mm	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
24	Espumadeira pequena inox - 105 mm	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
25	Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18)	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
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	1400	1
28	Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
29	Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	1400	1

30	Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa	1 a cada 800 refeições	800	1400	1
31	Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel n° 50).	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
32	Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.	1 a cada 800 refeições	800	1400	1
33	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325 x215x110mm	1 a cada 700 refeições	700	1400	2
34	Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73mm	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
35	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente150X400X560mm	1 a cada 200 refeições	200	1400	7
36	Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm.	1 a cada 800 refeições	800	1400	1
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	1400	2
38	Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm.	1 a cada 400 refeições	400	1400	3
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	1400	28
40	Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível.	1 a cada 200 refeições	200	1400	7

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 maquina autoclave - enxágue	1 por refeição de maior volume	1	1400	1400
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	1400	560
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	1400	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	1400	1
47	Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros.	1 a cada 800 refeições	800	1400	1
48	Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração	1 a cada 800 refeições	800	1400	1

49	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios paradescascar tubérculos com capacidade 450 a 600 kg/h	1 por Restaurante	1	1	1
50	Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito	1 por Restaurante	1	1	1
51	Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável	1 por Restaurante	1	1	1
52	Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio.	1 a cada 1000 refeições	1000	1400	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	1400	2
55	Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros.	1 a cada 1000 refeições	1000	1400	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	1400	2
63	Balde plástico (mínimo 10 litros)	1 a cada 500 refeições	500	1400	2
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 : VARJÃO 1.400 REFEIÇÕES (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	1400	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	1400	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	1400	2
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	1400	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	1400	2
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	1400	2

1.3. **Despesas com materiais descartáveis**

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

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

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

PORTELINHA						
Tipo de refeição	**Referência (Quantitativo diário)**	**Item**	**Unidade**	**Quantidade diária**	**Quantidade mensal**	**Memória de planejamento**
Café da manhã	500	Guardanapos sachê 22x19	und	500	15000	1 por usuário
	500	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	5	150	1% viagem
	500	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	233	7000	Para frutas porcionadas - porcentagem pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	500	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	500	15000	Café e leite- 1 por usuário
	500	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	5	150	Café e leite- 1% viagem
	500	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	500	15000	1 por usuário
	500	Sacos plásticos para talheres	und	600	18000	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	500	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR

	500	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	9	270	Para identificar marmita e amostras
Almoço	3100	Guardanapos sachê 22x19	und	3100	93000	1 por usuário
	3100	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	1860	55800	60% viagem
	3100	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	826	24800	Para frutas porcionadas - porcentagem pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	3100	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	826	24800	Para sobremesas - porcentagem pelo cardápio novo - 8 dias (doce banana, gelatina, pudim, arroz doce, doce abóbora, flan chocolate e coco, doce batata doce)
	3100	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	1860	55800	Para saladas- 60% viagem
	3100	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	3100	93000	Suco- 1 por usuário
	3100	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	1860	55800	Suco - 60% viagem
	3100	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	1240	37200	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)

	3100	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1860	55800	60% viagem
	3100	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1860	55800	60% viagem
	3100	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	1860	55800	60% viagem
	3100	Sacos plásticos para talheres	und	3100	93000	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	3100	Palito de dentes sachê	und	3100	93000	1 por refeição
	3100	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
	3100	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	3728	111840	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras
Jantar	1550	Guardanapos sachê 22x19	und	1550	46500	1 por usuário
	1550	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	930	27900	60% viagem
	1550	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	930	27900	60% viagem
	1550	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	930	27900	60% viagem

	1550	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	930	27900	60% viagem
	1550	Sacos plásticos para talheres	und	1550	46500	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	1550	Palito de dentes sachê	und	1550	46500	1 por refeição
	1550	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR
	1550	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	931	27930	Para identificar marmita e amostras

VARJÃO						
Tipo de refeição	**Referência (Quantitativo diário)**	**Item**	**Unidade**	**Quantidade diária**	**Quantidade mensal**	**Memória de planejamento**
Café da manhã	400	Guardanapos sachê 22x19	und	400	12000	1 por usuário
	400	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	4	120	1% viagem
	400	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	186	5600	Para frutas porcionadas - porcentagem pelo cardápio novo - 14 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)

	400	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	400	12000	Café e leite- 1 por usuário
	400	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	4	120	Café e leite- 1% viagem
	400	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	400	12000	1 por usuário
	400	Sacos plásticos para talheres	und	600	18000	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	400	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	4	120	Coleta de amostras - Café da manhã (4 preparos) referência - TR
	400	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	8	240	Para identificar marmita e amostras
Almoço	1400	Guardanapos sachê 22x19	und	1400	42000	1 por usuário
	1400	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	840	25200	60% viagem
	1400	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	373	11200	Para frutas porcionadas - porcentagem pelo cardápio novo - 8 dias (melancia, mamão, melão, abacaxi, manga)
	1400	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	373	11200	Para sobremesas - porcentagem pelo cardápio novo - 8 dias (doce banana, gelatina, pudim, arroz doce,

					doce abóbora, flan chocolate e coco, doce batata doce)
1400	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	840	25200	Para saladas- 60% viagem
1400	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	1400	42000	Suco- 1 por usuário
1400	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	840	25200	Suco - 60% viagem
1400	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	560	16800	Café- 1 por usuário que fará refeição no local (40%)
1400	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	840	25200	60% viagem
1400	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	840	25200	60% viagem
1400	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	840	25200	60% viagem
1400	Sacos plásticos para talheres	und	1400	42000	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
1400	Palito de dentes sachê	und	1400	42000	1 por refeição
1400	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	8	240	Coleta de amostras - Almoço (8 preparos) referência - TR
1400	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	1688	50640	Para identificar marmitas, salada pra viagem e amostras

Jantar	700	Guardanapos sachê 22x19	und	700	21000	1 por usuário
	700	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	420	12600	60% viagem
	700	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	420	12600	60% viagem
	700	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	420	12600	60% viagem
	700	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	420	12600	60% viagem
	700	Sacos plásticos para talheres	und	700	21000	1 por refeição (embalar tanto os descartáveis quanto os em inox)
	700	Palito de dentes sachê	und	700	21000	1 por refeição
	700	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	1	30	Coleta de amostras - Jantar (1 preparo) referência - TR
	700	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	421	12630	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 (unidades de Ceilândia, Estrutural, Gama, Riacho Fundo II, Santa Maria, Sol Nascente e São Sebastião).

Posteriormente, calculou-se a média para 30 dias e o somou-se com o impacto da inserção do jantar (29%) 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 de Portelinha e Varjão, como detalhado abaixo:

SAMAMBAIA/ PORTELINHA

TOTAL DIÁRIO = 5250 refeições		
Café da manhã 500 refeições	Almoço 3100 refeições	Jantar 1550 refeições
9,71%	60,19%	30,10%
VARJÃO		
TOTAL DIÁRIO = 2400 refeições		
Café da manhã 400 refeições	Almoço 1400 refeições	Jantar 700 refeições
16,00%	56,00%	28,00%
Média de impacto do jantar = 30,10% (Portelinha) + 28% (Varjão) / 2 = 29,05%		

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 x 30 = 840

3º multiplicou-se a média de 30 dias por 1,29 (impacto de 29% do jantar):

840 x 1,29 = 1083,6

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 1083 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	und	32,000	800	960	São Sebastião
	und	36,000	900	1080	Sol Nascente
	und	16,000	400	480	Santa Maria
	und	16,000	400	480	Gama
	und	36,000	900	1080	Ceilândia
	und	36,000	900	1080	Estrutural
	und	24,000	600	720	Riacho Fundo II
Médias		**28**	**700**	**1083,000**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
PANO PERFEX - ROLO COM 600 UNIDADES	und	-	3	-	Riacho Fundo II
	und	-	2	-	Sol Nascente
	und	-	2	-	Santa Maria
	und	-	2	-	Ceilândia
	und	-	3	-	Estrutural
	und	-	3	-	São Sebastião

	und	-	4	-	Gama
Médias		**-**	**2,714285714**	**4**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
LUVA DESCARTAVEL	und	44,000	1100	1320	Riacho Fundo II
	und	40,000	1000	1200	Sol Nascente
	und	60,000	1500	1800	Santa Maria
	und	40,000	1000	1200	Gama
	und	76,000	1900	2280	Ceilândia
	und	48,000	1200	1440	Estrutural
	und	48,000	1200	1440	São Sebastião
Médias		**50,85714286**	**1271,428571**	**1968**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Saco de lixo 40LT	und	24	600	720	Riacho Fundo II
	und	32	800	960	Sol Nascente
	und	24	600	720	Santa Maria
	und	32	800	960	Gama
	und	32	800	960	Ceilândia
	und	32	800	960	Estrutural
	und	16	400	480	São Sebastião

Médias		**27,42857143**	**685,7142857**	**1061**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Saco de lixo 200LT	und	12	300	360	Riacho Fundo II
	und	24	600	720	Sol Nascente
	und	20	500	600	Santa Maria
	und	32	800	960	Gama
	und	32	800	960	Ceilândia
	und	32	800	960	Estrutural
	und	16	400	480	São Sebastião
Médias		**24**	**600**	**928**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
BOBINA PLASTICA PICOTADA 40X60CM com 500 unidades	und	-	1	-	Riacho Fundo II
	und	-	2	-	Sol Nascente
	und	-	1	-	Santa Maria
	und	-	1	-	Gama
	und	-	2	-	Ceilândia
	und	-	2	-	Estrutural
	und	-	1	-	São Sebastião

Médias		**-**	**1,428571429**	**2**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
BOBINA FILME PVC 45CM X 300M	und	-	8	-	Riacho Fundo II
	und	-	8	-	Sol Nascente
	und	-	5	-	Santa Maria
	und	-	8	-	Gama
	und	-	9	-	Ceilândia
	und	-	11	-	Estrutural
	und	-	8	-	São Sebastião
Médias		**-**	**8,142857143**	**12**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% 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 PORTELINHA**	**QUANTIDADE MENSAL VARJÃO**
Café da manhã	Guardanapos sachê 22x19	und	15000	12000
	Hamburgueira de Isopor branca 14cm X 13cm X 8,5cm	und	150	120

	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	7000	5600
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	15000	12000
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	150	120
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	15000	12000
	Sacos plásticos para talheres	und	18000	18000
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	120	120
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	270	240
Almoço	Guardanapos sachê 22x19	und	93000	42000
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	55800	25200
	Pote plástico biodegradável 150ml com tampa	und	24800	11200
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	24800	11200
	Pote plástico biodegradável 100ml com tampa	und	55800	25200
	Copo plástico biodegradável 200 ml	und	93000	42000
	Tampa plástica biodegradável para copo 200ml	und	55800	25200
	Copo plástico biodegradável 50 ml	und	37200	16800

	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	55800	25200
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	55800	25200
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	55800	25200
	Sacos plásticos para talheres	und	93000	42000
	Palito de dentes sachê	und	93000	42000
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	240	240
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	111840	50640
Jantar	Guardanapos sachê 22x19	und	46500	21000
	Embalagem de isopor com tampa (750ml)	und	27900	12600
	GARFO REFEICAO LEVE CRISTAL	und	27900	12600
	FACA REFEICAO LEVE CRISTAL	und	27900	12600
	COLHER REFEICAO LEVE CRISTAL	und	27900	12600
	Sacos plásticos para talheres	und	46500	21000
	Palito de dentes sachê	und	46500	21000
	Saco Zip Lock hermético 14x20cm	und	30	30
	Etiqueta adesiva 60x40mm	und	27930	12630

Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições

Item	Unidade	Quantidade mensal
Touca descartável	und	1083
Pano Perfex 28CMX40CM 240M AZUL 600UN	und	4
Luva plástica descartável	und	1968
Saco de lixo 40LT	und	1061
Saco de lixo 200LT	und	928
BOBINA PLASTICA PICOTADA 40X60CM	und	1000
BOBINA FILME PVC 45CM X 300M	und	12

1.4. **Despesas com itens de limpeza e higiene**

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

Posteriormente, calculou-se a média para 30 dias e o somou-se com o impacto da inserção do jantar (29%) na média diária, uma vez que os RCs não serviam essa modalidade de refeição. Pontua-se ainda que para os cálculos foram desconsideradas as casas decimais após a vírgula.

Exemplo (água sanitária):

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

217,85/25 = 8,71

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

8,71 x 30 = 261,42

3º multiplicou-se a média de 30 dias por 1,29 (impacto de 29% do jantar):

261,42 x 1,29 = 337,23

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 337 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	L	3,000	75	90	São Sebastião
	L	12,000	300	360	Sol Nascente
	L	9,000	225	270	Santa Maria
	L	10,000	250	300	Gama
	L	4,000	100	120	Ceilândia
	L	11,000	275	330	Estrutural
	L	12,000	300	360	Riacho Fundo II
Médias		**8,714285714**	**217,8571429**	**337,000**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Álcool 70%	L	0,68	17	20,4	Riacho Fundo II
	L	0,6	15	18	Sol Nascente
	L	0,4	10	12	Santa Maria
	L	1,6	40	48	Gama
	L	1	25	30	Ceilândia
	L	1	25	30	Estrutural
	L	2,08	52	62,4	São Sebastião
Médias		**1,051428571**	**26,28571429**	**40**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Álcool em gel	L	0,800	20	24	Riacho Fundo II
	L	0,800	20	24	Sol Nascente
	L	1,600	40	48	Santa Maria
	L	6,400	160	192	Gama

	L	4,800	120	144	Ceilândia
	L	1,600	40	48	Estrutural
	L	1,600	40	48	São Sebastião
Médias		**2,514285714**	**62,85714286**	**97**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Desinfetante	L	4	100	120	Riacho Fundo II
	L	4	100	120	Sol Nascente
	L	1	25	30	Santa Maria
	L	4	100	120	Gama
	L	4	100	120	Ceilândia
	L	5,2	130	156	Estrutural
	L	10,4	260	312	São Sebastião
Médias		**4,657142857**	**116,4285714**	**180**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Detergente	L	10,4	260	312	Riacho Fundo II
	L	9	225	270	Sol Nascente
	L	8	200	240	Santa Maria
	L	10	250	300	Gama
	L	12,8	320	384	Ceilândia
	L	6,44	161	193,2	Estrutural
	L	3,2	80	96	São Sebastião
Médias		**8,548571429**	**213,7142857**	**330**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Detergente líquido para máquina de lavar louças	L	1,6	40	48	Só 1 RC indicou a compra
Médias		**1,6**	**40**	**61**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Secante líquido para máquina de lavar louças	L	0,8	20	24	Só 1 RC indicou a compra
Médias		**0,8**	**20**	**30**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Esponja dupla face	und	-	4	-	Riacho Fundo II

	und	-	14	-	Sol Nascente
	und	-	12	-	Santa Maria
	und	-	20	-	Gama
	und	-	13	-	Ceilândia
	und	-	15	-	Estrutural
	und	-	10	-	São Sebastião
Médias		**-**	**12,57142857**	**19**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Esponja fibraço	und	-	6	-	Riacho Fundo II
	und	-	14	-	Sol Nascente
	und	-	11	-	Santa Maria
	und	-	11	-	Gama
	und	-	15	-	Ceilândia
	und	-	11	-	Estrutural
	und	-	30	-	São Sebastião
Médias		**-**	**14**	**21**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Limpa alumínio	L	6	150	180	Riacho Fundo II
	L	3	75	90	Sol Nascente
	L	4	100	120	Santa Maria
	L	4	100	120	Gama
	L	4	100	120	Ceilândia
	L	8	200	240	Estrutural
	L	7,8	195	234	São Sebastião
Médias		**5,257142857**	**131,4285714**	**203**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Luva de borracha grande multiuso	und	-	8	-	Riacho Fundo II
	und	-	5	-	Sol Nascente
	und	-	6	-	Santa Maria
	und	-	11	-	Gama
	und	-	9	-	Ceilândia

	und	-	2	-	Estrutural
	und	-	9	-	São Sebastião
Médias		**-**	**7**	**10**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Pano de chão alvejado 48cm x 68cm	und	-	20	-	Riacho Fundo II
	und	-	30	-	Sol Nascente
	und	-	10	-	Santa Maria
	und	-	10	-	Gama
	und	-	30	-	Ceilândia
	und	-	30	-	Estrutural
	und	-	20	-	São Sebastião
Médias		**-**	**21,42857143**	**33**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Papel higiênico 300 metros	und	-	80	-	Riacho Fundo II
	und	-	40	-	Sol Nascente
	und	-	48	-	Santa Maria
	und	-	50	-	Gama
	und	-	90	-	Ceilândia
	und	-	57	-	Estrutural
	und	-	78	-	São Sebastião
Médias		**-**	**63,28571429**	**97**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Papel toalha interfolhas 20x20	und	14000	350000	420000	Riacho Fundo II
	und	11200	280000	336000	Sol Nascente
	und	15400	385000	462000	Santa Maria
	und	19200	480000	576000	Gama
	und	20000	500000	600000	Ceilândia
	und	9200	230000	276000	Estrutural
	und	4000	100000	120000	São Sebastião
Médias		**13285,71429**	**332142,8571**	**514157**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Sanitizante para verduras	L	-	3	-	Riacho Fundo II

	L	-	7	-	Sol Nascente
	L	-	3	-	Santa Maria
	L	-	3	-	Gama
	L	-	10	-	Ceilândia
	L	-	3	-	Estrutural
	L	-	4	-	São Sebastião
Médias		**-**	**4,714285714**	**7**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% DO IMPACTO DO JANTAR**
Sabonete Líquido Neutro Glicerinado Antisséptico	L	1,000	25	30	Riacho Fundo II
	L	2,000	50	60	Sol Nascente
	L	2,000	50	60	Santa Maria
	L	2,000	50	60	Gama
	L	2,000	50	60	Ceilândia
	L	2,000	50	60	Estrutural
	L	4,000	100	120	São Sebastião
Médias		**2,142857143**	**53,57142857**	**82**	**CALCULOU-SE PARA 30 DIAS + 29% 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	337
Álcool 70%	L	40
Álcool em gel	L	97
Desinfetante	L	180

Detergente	L	330
Detergente Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	61
Secante Líquido para Máquina de Lavar Louças	L	30
Esponja dupla face	unidade	19
Esponja Fibraço	unidade	21
Limpa alumínio	L	203
Luva de borracha grande multiuso	unidade	10
Pano de chão alvejado 48cm x 68cm	unidade	33
Papel higiênico 300 metros	unidade	97
Papel toalha interfolhas 20x20	unidade	514.157
Sanitizante para verduras 1 kg	unidade	7
Sabonete Líquido Neutro Glicerinado Antisséptico	L	82

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

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

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

Item	Periodicidade de execução
Análise microbiológica de amostras	Semestral
Teste de estanqueidade	Anual
Controle de pragas e vetores urbanos	Mensal
Limpeza da caixa d'água	Semestral

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 (m^3), 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 (29%) 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 x 30 = 241,50

3º multiplicou-se a média de 30 dias por 1,29 (impacto de 29% do jantar):

241,50 x 1,29 = 311,535

4º Resultado desconsiderando as casas decimais:

= média de 311 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	311 m³
Energia elétrica	11.176 kWh
Gás	2.002 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:

Restaurante Comunitário de Samambaia (Portelinha)	
Categoria profissional	**Quantidade**
Cozinheiro	3
Auxiliar de cozinha	10
Auxiliar de serviços gerais	8
Caixa	4
Agente de portaria	2
Vigilante	4

Nutricionistas	5*
TOTAL	**36**

* Considerando 3100 refeições da modalidade almoço.

Restaurante Comunitário do Varjão	
Categoria profissional	**Quantidade**
Cozinheiro	2
Auxiliar de cozinha	7
Auxiliar de serviços gerais	7
Caixa	2
Agente de portaria	2
Vigilante	4
Nutricionistas	3*
TOTAL	**27**

* Considerando 1400 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 inexequibilidade do contrato, bem como nas situações de aumento poderia tornar o número de profissionais insuficientes, para além dos limites de acréscimo de 25%, prejudicando a execução.

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

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

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

DETALHAMENTO DO CUSTO DIRETO DO POSTO (CD)			
Planilha de Custo e Formação de Preços - Posto de Serviço			
ITEM	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL	VALOR (R$)
1	Módulo 1: Composição da Remuneração		
A	Salário-Base		
B	Adicional de Periculosidade		
	Base de Cálculo Adicional de Insalubridade		
C	Adicional de Insalubridade		R$ -
D	Adicional Noturno		
E	Hora Noturna Adicional		
F	Adicional de Hora Extra		
Subtotal da Remuneração para incidência das contribuições sociais e custos trabalhistas:			R$ -
	Verbas de natureza indenizatória		
G	Indenização por Intervalo Intrajornada não concedido		
1	Total da Remuneração – Módulo 1:		R$ -
2	Módulo 2: Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
	Submódulo 2.1 – Benefícios Mensais e Diários:		
A	Transporte		

B	Desconto Legal do Vale-Transporte (6% salário-base)		
C	Auxílio-Alimentação		
D	Auxílio-Saúde		
E	Seguro de Vida e Assistência Funeral		
F	Fundo Social e Odontológico		
G	Fundo de Indenização por Invalidez		
H	Contribuição Assistencial Patronal		
	Total de Benefícios Mensais e Diários - Submódulo 2.1:		
	Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições:		
A	INSS (Lei nº 8.212/91, art. 22, inciso I)		
B	SESI (Lei nº 8.036/90, art. 30 e Decreto Lei nº 9.403/46) ou SESC (Lei nº 8.036/90, art.30 e Decreto Lei nº 9.853/46) ou SEST (art. 7º da Lei nº 8.706/93)		
C	SENAI (Decreto Lei nº 4.048/42) ou SENAC (Decreto Lei nº 8.621/46) ou SENAT (art. 7º da Lei nº 8.706/93)		
D	INCRA (Decreto-Lei nº 1.146/70 e Lei nº 2.613/55)		
E	Salário Educação (Lei 9.424/96, art.15, Lei nº 9.766/98 e Decreto nº 6.003/06, art 2º)		
F	FGTS (Lei nº 8.036/90, art.15)		
G	RAT X FAP (Lei nº 8.212/91, art. 22, inciso II e Lei nº 10.666/03, art. 10)		
H	SEBRAE (Lei nº 8.029/90, art. 8º, alterado pelas Leis nºs: 8.154/90 e 11.080/04)		
	Total Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições - Submódulo 2.2:		
	Submódulo 2.3 – 13º Salário e Adicional de Férias		
A	13º Salário		
B	Adicional de Férias		
C	Incidência do submódulo 2.2 sobre 13º Salário e Adicional de Férias		
D	Inc. Multa do FGTS rescisão sem justa causa sobre 13º e Adicional de Férias		
	Total 13º Salário e Adicional de Férias – Submódulo 2.3:		
	Submódulo 2.4 – Afastamento-Maternidade:		
A	Férias Proporcionais ao Afastamento-Maternidade		
B	Incidência do submódulo 2.2 sobre as Férias Proporcionais		
	Total Afastamento-Maternidade – Submódulo 2.4:		
2	Total dos Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários - Módulo 2:		
3	Módulo 3: Provisão para Rescisão		

A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incid. do submódulo 2.2 sobre o reflexo do aviso prévio indenizado no 13º		
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado		
D	Multa do FGTS para Rescisão sem justa Causa		
E	Indenização Adicional		
3	Total da Provisão para Rescisão – Módulo 3:		
4	Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente		
A	Reposição relativa a Férias		
B	Reposição referente a Licença Paternidade		
C	Reposição em razão de outras ausências legais		
D	Reposição devido a concessão de Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Custo de Reposição (A a D)		
F	Reposição relativa à Ausência por Doença		
G	Reposição relativa à Ausência por Acidente de Trabalho		
H	Incidência dos submódulos 2.3, 2.4 e Módulo 3 sobre o Custo de Reposição		
4	Total do Custo de Reposição do Profissional Ausente – Módulo 4:		
Total de Encargos Sociais e Trabalhistas constantes dos Módulos 2 (2.2, 2.3 e 2.4), 3 e 4:			
5	Módulo 5: Insumos Diversos		
A	Uniformes		
B	Equipamentos a serem compartilhados entre os diversos turnos de execução		
C	Equipamentos individulizados 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

2. 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. 3°, 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.

3. 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:

3.1. 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.

3.2. Para as demais despesas ("Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios"; "Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições"; "Despesa com itens de limpeza e higiene"; " Despesa com análise microbiológica de amostras, controle de pragas e limpeza da caixa d'água"; "Despesa com

água/esgoto, energia elétrica e gás"; "Despesa com mão de obra") será calculado o custo considerando o percentual que cada tipo de fornecimento impacta no quantitativo total diário de refeições, a saber:

SAMAMBAIA/ PORTELINHA		
TOTAL DIÁRIO = 5250 refeições		
Café da manhã 500 refeições	**Almoço** 3100 refeições	**Jantar** 1550 refeições
9,71%	**60,19%**	**30,10%**
VARJÃO		
TOTAL DIÁRIO = 2400 refeições		
Café da manhã 400 refeições	**Almoço** 1400 refeições	**Jantar** 700 refeições
16,00%	**56,00%**	**28,00%**

3.3. 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

4. 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.

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

SAMAMBAIA/ PORTELINHA			
Módulo	**Café da manhã**	**Almoço**	**Jantar**
	9,71%	**60,19%**	**30,10%**

1- Despesas com matéria-prima			
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios			
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição			
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições			
5- Despesa com itens de limpeza e higiene			
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade, controle de pragas e limpeza da caixa d'água			
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás			
8- Despesa com mão de obra			
9- BDI e lucro			
TOTAL/REFEIÇÃO DIÁRIA	**R$**	**R$**	**R$**

VARJÃO			
Módulo	**Café da manhã**	**Almoço**	**Jantar**
	16,00%	**56,00%**	**28,00%**
1- Despesas com matéria-prima			
2- Despesa com equipamentos, mobiliário e utensílios			
3- Despesas com utensílios individuais descartáveis por refeição			
4- Despesas gerais com descartáveis para preparo de refeições			
5- Despesa com itens de limpeza e higiene			
6- Despesa com análise microbiológica de amostras, teste de estanqueidade e controle de pragas e limpeza da caixa d'água			
7- Despesa com água/esgoto, energia elétrica e gás			
8- Despesa com mão de obra			
9- BDI e lucro			
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.

O plano de fiscalização contempla, em seu **instrumento 1,** o check-list de fiscalização periódica, no qual descreve todas as áreas e etapas do serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente e dos instrumentos preparatórios e contratuais. Estão previstas neste instrumento 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, há fiscalização em diferentes e frequentes intervalos: ações de controle e fiscalização diárias, semanais, mensais, semestrais e anuais. Ao todo, são mais de cem itens constantes dos formulários de fiscalização a serem aplicados 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 tanto pela Subsan quanto pela Suag quando dos pagamentos mensais pelo serviço. Em cada um dos itens a serem fiscalizados, o servidor responsável marcará se aquele item está conforme ou não conforme e fará as observações necessárias. Acentua-se que este check-list pode ser preenchido por qualquer servidor capacitado para tanto e lotado na unidade e entre as condutas fiscalizadas estão, ainda, o cumprimento de normas regulamentares, especialmente em quanto à segurança higiênico-sanitária.

Também será utilizado, no **instrumento 2** deste plano, o Instrumento de Medição de Resultados - IMR, destinado a registrar as ocorrências observadas durante a fiscalização contratual, sendo importante para balizar as pontuações que serão atribuídas às inadequações presenciadas e as consequências dessas inconformidades para fins de penalização da empresa contratada. Ressalta-se que esse instrumento é de preenchimento exclusivo dos executores contratuais da unidade.

O plano de fiscalização contempla, ainda, o **instrumento 3** (check-List do gestor contratual), que objetiva auxiliar os gestores contratuais na inserção de todos os documentos necessários ao pagamento mensal às empresas contratadas. Deve ser preenchido pelos executores contratuais em conjunto com os servidores da Diretoria de Pactuações de Segurança Alimentar e Nutricional (Dipsan).

Outrossim, é feito, ainda, o acompanhamento das contas de energia e água, **instrumento 4** 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:

<table>
<tr><th colspan="5">GUIA PERIÓDICO DE FISCALIZAÇÃO</th></tr>
<tr><th>Diariamente</th><th>Semanalmente</th><th>Mensalmente</th><th>Semestralmente</th><th>Anualmente</th></tr>
<tr><td>Instrumento 1 (Itens 1 a 106)</td><td>Instrumento 1 (itens 107 e 108)</td><td>Instrumento 1 (itens 109 a 112)</td><td>Instrumento 1 (itens 113 e 115)</td><td>Instrumento 1 (itens 114 e 116)</td></tr>
<tr><td>Instrumento 2</td><td>Instrumento 2</td><td>Instrumento 2</td><td>Instrumento 2</td><td>Instrumento 2</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2"></td><td>Instrumento 3</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Instrumento 4</td></tr>
</table>

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 instrutivos 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 instrumentos do presente plano:

INSTRUMENTO 1

CHECK-LIST DE FISCALIZAÇÃO PERIÓDICA

Verificações diárias					
CÂMARAS (RESFRIADA E CONGELADA)					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**

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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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		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			
AÇOUGUE					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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, e 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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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 *pass through* está ligado e na temperatura correta (deverá ser ligado antes de armazenar os alimentos).		Temperatura do *pass through* - Quente: superior ou igual a 60ºC - Frio: até 10ºC			
42. Os alimentos devem ser produzidos no dia do seu consumo e não podem ficar mais de seis horas acondicionados no *pass through*.					
43. Não podem ficar alimentos prontos as bancadas.					
ÁREA EXTERNA (FUNDOS)					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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		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.			

e se o lixo está armazenado em embalagens adequadas.					
ÁREA DE SOBRAS SUJAS DE ALIMENTOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
60. Limpeza de modo	Observar paredes, piso, janelas, mesas, etc				
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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 80ºC e 90ºC.			
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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		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.			

paramentados por gorro ou rede para proteção do cabelo.					

CARDÁPIOS					
Item	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
84. Verificar as condições de temperatura do veículo onde é		O veículo deve estar climatizado em conformidade com as cargas transportadas.			

transportado o alimento.					
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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		Não é permitido, na área de preparo, o contato entre os alimentos crus, semipreparados e o prontos para consumo.			

sendo realizadas fora da área de produção.					
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 5ºC, 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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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	**Pontuação**	**Apontamentos**	**Conforme**	**Não Conforme**	**Observações**
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; IV - controle integrado de pragas e vetores urbanos; V - qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção; VI - Procedimentos Operacionais Padronizados.			

INSTRUMENTO 2

Instrumento de Medição de Resultados - Tabela de Infrações Contratuais:

	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 cadeira/atestado de saúde ou vencidos — pontuação por colaborador.	1	0,2
	1.12	Presença de insetos e roedores nas dependências dos Restaurantes.	1	0,2
	1.13	Falta ou inadequação de etiquetas de identificação das preparações do tipo marmita.	1	0,2
	1.14	Não divulgar o cardápio semanal em local visível aos usuários nas dependências dos restaurantes, bem como em meio eletrônico.	1	0,2
	1.15	Não realizar a reposição de utensílios e mobiliários e equipamentos para manter a qualidade dos serviços prestados, tanto em estoque quanto durante a execução do serviço — pontuação por natureza do item.	1	0,2
	1.16	Deixar de providenciar os contêineres e lixeiras limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	1	0,2
	1.17	Deixar de elaborar prato modelo próximo aos balcões térmicos de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia e se há presença da lista de preparações que contenham glúten/lactose	1	0,2
	1.18	Outras ocorrências atribuídas grau 1 (leve I)	1	0,2
Grau 2	2.1	Deixar de cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário no prazo estabelecido, assim como recomendações de resoluções, normativas e legislações sanitárias em qualquer um de seus itens - pontuação total por fato observado.	2	0,4
	2.2	Ausência ou preenchimento inadequado de qualquer uma das planilhas exigidas em contrato e/ou descritas no MBPF – pontuação por planilha.	2	0,4

	2.3	Higienização inadequada e/ou ausência de equipamentos e material de limpeza e higiene necessários em qualquer um dos banheiros de responsabilidade da CONTRATADA.	2	0,4
	2.4	Higienização inadequada de qualquer uma das áreas de responsabilidade da CONTRATADA, assim como de equipamentos e utensílios — pontuação por setor afetado.	2	0,4
	2.5	Deixar de disponibilizar e/ou repor uniformes e/ou EPIs para os colaboradores — pontuação por dia de observação.	2	0,4
	2.6	Deixar de apresentar ou cumprir total ou parcialmente fichas técnicas de preparação (FTP) e/ou não dispor de FTP atualizada e previamente aprovada para todas as preparações do cardápio — pontuação por FTP.	2	0,4
	2.7	Usar termômetros e balanças não calibrados ou não verificados.	2	0,4
	2.8	Deixar de adotar comportamento sustentável e de boas práticas ambientais em situações em que seria adequado.	2	0,4
	2.9	Deixar de coletar amostra de todas as preparações, em todas as refeições e na quantidade adequada – pontuação por amostra.	2	0,4
	2.10	Interromper temporariamente a realização dos serviços, gerando filas, por atraso na produção, falta/substituição de item ou itens do cardápio ou por ausência de colaborador — pontuação por interrupção e, a partir do 30º minuto, por minuto de paralisação.	2	0,4
	2.11	Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos, limpeza do reservatório de água, dos sistemas de exaustão e das caixas de gordura, manutenção corretiva dos equipamentos, troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade de água dentro do prazo adequado — pontuação por ocorrência.	2	0,4
	2.12	Utilizar insumo de baixa qualidade e/ou não aprovado, assim como alterar a marca de um insumo sem consultar previamente a equipe de fiscalização.	2	0,4
	2.13	Deixar de manter, durante toda execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.	2	0,4
	2.14	Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos colaboradores, visitantes e usuários.	2	0,4
	2.15	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	5	1
	5.12	Outras ocorrências atribuídas grau 5 (grave II)	5	1

Relatório de Acompanhamento Mensal :

MÊS / ANO

OCORRÊNCIAS REGISTRADAS E PROVIDÊNCIAS ADOTADAS:

Item	DATA	OCORRÊNCIA	PROVIDÊNCIA	RESULTADO
1				Solucionado ou Não solucionado
2				Solucionado ou Não solucionado
3				Solucionado ou Não solucionado
4				Solucionado ou Não solucionado
5				Solucionado ou Não solucionado
6				Solucionado ou Não solucionado
7				Solucionado ou Não solucionado
8				Solucionado ou Não solucionado
9				Solucionado ou Não solucionado
10				Solucionado ou Não solucionado
...				

Itens não Solucionados	Grau	Item da infração correspondente	Pontuação IMR
PONTUAÇÃO FINAL DO MÊS			
PROVIDÊNCIA A SER ADOTADA			

PAGAMENTO:

REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS	PUR (subsídio)	VALOR INICIAL PREVISTO
CAFÉ DA MANHÃ			
CAFÉ DA MANHÃ PSR			
ALMOÇO			
ALMOÇO PSR			
JANTAR			
JANTAR PSR			
TOTAL DO CONTRATO			

VALOR TOTAL INICIAL	GLOSA APLICÁVEL	VALOR TOTAL FINAL

INSTRUMENTO 3

CHECK-LIST DO GESTOR CONTRATUAL

Considerando a execução do(s) serviço(s) objeto da contratação em referência;

Considerando que a documentação abaixo especificada foi conferida de modo a espelhar as determinações legais, contratuais e de ordem administrativa com vistas a possibilitar a execução financeira da(s) despesa(s) em comento; considerando que o(s) documento(s) fiscal(is) encontra(m)-se devidamente atestado(s) e que a(s) despesa(s) foi(ram) realizada(s) observando os saldos contratuais e orçamentários;

Considerando as competências do Gestor do contrato/convênio no âmbito desta Secretaria;

Encaminhamos a(s) fatura(s) respectiva(s) para autorização dos procedimentos de liquidação da despesa, com consequente emissão da(s) Ordem(ns) Bancária(s), conforme a legislação em vigor. Tendo em vista a documentação acostada aos autos em epígrafe, em especial aqueles relacionados a seguir, afirmamos que o(s) serviço(s) foi(ram) executado(s) dentro das especificações contratuais e tais despesas atendem a todos os requisitos legais para realização do pagamento, após autorização da Autoridade Ordenadora de Despesas.

Documento	**Sim/Não/Não se aplica**	**Link SEI**
Nota Fiscal nº		
Nota Fiscal autorizada nº		
Atesto do Gestor do Contrato nº		
Relatório Circunstanciado que comprove a execução do serviço nº		
Planilha Refeições Servidas		
Fatura e comprovante de pagamento - energia elétrica		
Fatura e comprovante de pagamento - abastecimento de água		
Declaração de opção pelo Simples Nacional **- NÃO OPTANTE -**		
Cópia da Nota de Empenho atualizada		
Extrato saldo de empenho (extraído do SIGGO)		
Extrato saldo de contrato (extraído do SIGGO)		
Cópia do Contrato nº		
Extrato do Contrato		
Registro SIGGO contrato (inicial e atualizado)		
Cópia do(s) Termo (s) Aditivo (s)		

Publicação do ato de designação do (s) Gestor (es) do Contrato		
Garantia Contratual (cópia Carta Fiança, Caução etc) - Apólice		
Certidão de Regularidade Fiscal junto ao GDF - validade		
Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS - validade		
Certidão de Regularidade Fiscal perante a Receita Federal do Brasil - validade		
Certidão de Regularidade de Débitos Trabalhistas - CNDT - validade		
Certidões de regularidade de Débito Estadual, no caso de empresa de outro Estado		
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.

INSTRUMENTO 4

ACOMPANHAMENTO CONTAS DE ENERGIA E ÁGUA

RESTAURANTES COMUNITÁRIOS			
UNIDADE	**ENDEREÇO**	**TELEFONE**	**SERVIÇOS PRESTADOS**

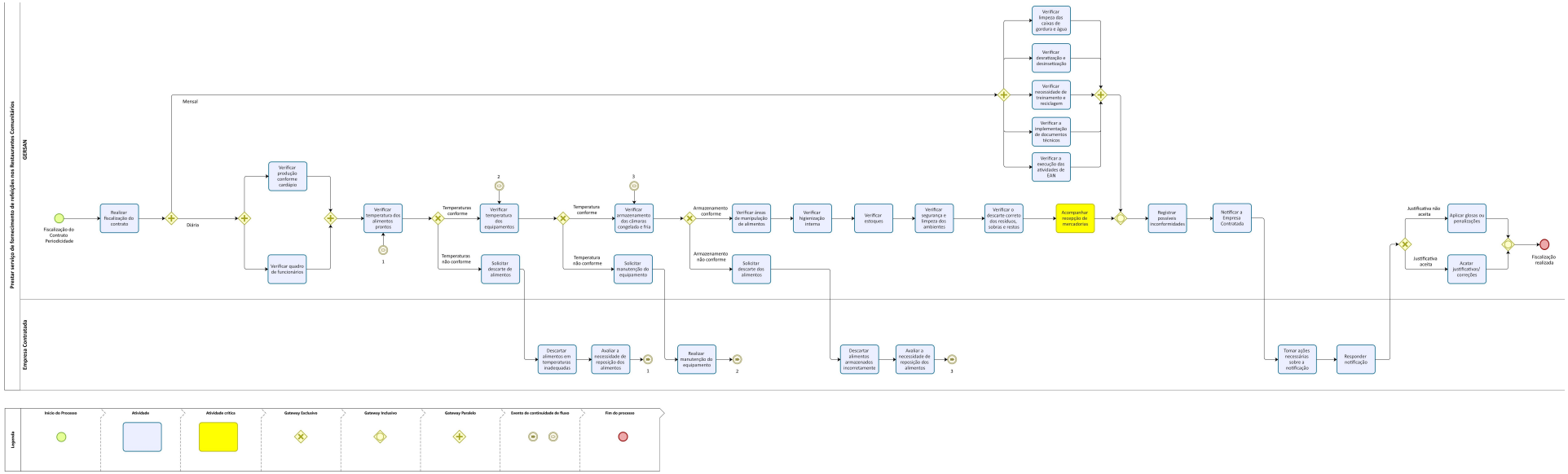
CEB/NEOENERGIA	Nº Identificação da Unidade	
	Nº Medidor	

CAESB	Nº Identificação da Unidade	

Nº Hidrômetro

Competências		NEOENERGIA			CAESB		
Ano	Mês	Situação do Pagamento	Observações	Link SEI	Situação do Pagamento	Observações	Link SEI

Em reforço aos instrumentos contidos neste plano, foi realizado um mapeamento do processo relacionado à fiscalização da execução contratual. Como resultado desse mapeamento, construiu-se fluxograma (abaixo e constante do Documento 131440582, anexo aos autos desta contratação) que sintetiza as principais etapas de fiscalização. Somado a esse instrumento, foi elaborado procedimento operacional padronizado (POP) (131397904), descrevendo as entradas contidas no referido fluxo de fiscalização.



Documento assinado eletronicamente por **REGINA MARA KOWALCZUK - Matr.0179235-0**, **Diretor(a) Técnico(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 18/01/2024, às 17:31, conforme art. 6º do Decreto n° 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 18/01/2024, às 17:36, conforme art. 6º do Decreto n° 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 18/01/2024, às 17:41, conforme art. 6º do Decreto n° 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 **VERUSKA NISIGUCHI FERRAZ Matr.0277312-0**, **Técnico(a) em Assistência Social - Agente Administrativo(a)**, em 18/01/2024, às 17:57, conforme art. 6º do Decreto n° 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 18/01/2024, às 18:05, conforme art. 6º do Decreto n° 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= **131263988** código CRC= **3EE1D33B**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SIA Trecho 08 - Lote 275/285 - Bairro Zona Industrial Guará - CEP 71205-080 - DF
Telefone(s): (61) 3773-7278
Sítio - www.sedes.df.gov.br