



AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

PROJETO BÁSICO

ANEXO II – SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Rua Gabriel Salgado s/n – Prédio Cônego
Gonçalves de Azevedo – Centro
Fones: (92) 3215-2700 Fax: (92) 32152708
Manaus – Amazonas – CEP 69005-340

Secretaria de Estado de
Administração
Penitenciária



SUMÁRIO

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	3
1. DESCRIÇÃO GERAL	3
2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	6
3. DOS RECURSOS HUMANOS.....	8
4. DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	9
5. DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO	10
6. EMBALAGENS (ACONDICIONAMENTO) PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES	13
7. DOS CARDÁPIOS	14



SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. DESCRIÇÃO GERAL

- 1.1 O serviço de alimentação consiste no fornecimento de refeições prontas e inclui a elaboração do cardápio, o preparo, cocção e distribuição de refeições aos REEDUCANDOS, e aos Servidores do Estado (Plantonistas e Administrativos do CONTRATANTE, além dos policiais militares/civis a serviço da UNIDADE PRISIONAL.
- 1.2 O número de refeições diárias pode variar para mais ou para menos de acordo com a necessidade das UNIDADES PRISIONAIS, principalmente em razão da variação do número de REEDUCANDOS.
- 1.3 A alimentação deverá ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados.
- 1.4 Aos REEDUCANDOS deverão ser fornecidas 05 (cinco) refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), em horários estabelecidos pela DIREÇÃO DA UNIDADE PRISIONAL. A alimentação deverá estar pronta com a antecedência de 30 (trinta) minutos, possibilitando a devida conferência em todas as refeições por parte dos agentes da CONTRATANTE.
- 1.5 Aos Servidores do Estado (Plantonistas e Administrativos do CONTRATANTE, além dos policiais militares/civis a serviço) da UNIDADE PRISIONAL, deverão ser fornecidas 03 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar) em horários estabelecidos pela DIREÇÃO DA UNIDADE PRISIONAL.
- 1.6 A solicitação do quantitativo exato das refeições diárias será realizada pela DIREÇÃO da UNIDADE PRISIONAL à CONTRATADA, com no mínimo 03 (três) horas, antes do horário do fornecimento das refeições.
- 1.7 O estimativo das refeições a serem servidas por Unidade Prisional constam das tabelas a seguir:



Tabela de quantidades diárias estimadas destinadas aos Reeducandos e aos Servidores do Estados por Unidade Prisional

Unidade	Reeducandos	Servidores do Estado
Complexo Penitenciário Anísio Jobim – COMPAJ		
Penitenciária Feminina de Manaus – PFM		
Centro de Detenção Provisória Feminino – CDPF		
Instituto Penal Antônio Trindade – IPAT		
Centro de Detenção Provisória Masculino – CDPM		
Centro de Detenção Provisória Masculino II – CDPM II		
Unidade Prisional do Puraquequara – UPP		
Unidade Prisional de Itacoatiara – UPI		
Total:		

- 1.8** O serviço de alimentação inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos e máquinas utilizados no processo produtivo, gás liquefeito), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.
- 1.9** Os serviços deverão ser executados na própria UNIDADE PRISIONAL, diretamente pela CONTRATADA ou por subcontratação de empresa especializada, desde que a empresa quarterizada atenda a todas as exigências legais para assinatura de um contrato, bem como as normas constantes no presente Projeto Básico e as normas da vigilância sanitária, responsabilizando-se ainda a CONTRATADA por quaisquer falhas da quarterizada que porventura venham ser cometidas, ficando tal contratação condicionada à aprovação prévia do CONTRATANTE.
- 1.10** Independentemente de ser realizado diretamente pela CONTRATADA, ou por subcontratação, para a prestação dos serviços de alimentação deverá ser utilizada a mão-de-obra do preso, conforme dimensionamento mínimo previsto no DIMENSIONAMENTO DA MÃO DE OBRA DO PRESO.



- 1.11** Não poderá a CONTRATADA realizar atraso superior a 30 (trinta) minutos do prazo estipulado para a distribuição das refeições na UNIDADE PRISIONAL (salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à Direção, sob pena de sofrer sanções previstas no Contrato.
- 1.12** A alimentação a ser fornecida deverá ser entregue devidamente acondicionada em embalagem apropriada, de acordo com o cardápio específico e legislação vigente;
- 1.13** Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais¹, devendo ser de boa qualidade, contendo especificações como a marca SIF, estar dentro dos prazos de validade e outras especificações técnicas.
- 1.14** O fornecimento dos equipamentos e utensílios de cozinha, tipo talheres, marmitas, conchas, espumadeiras, travessas, baixelas, cabeças e similares, necessários para a confecção da alimentação, balanças para pesagens das refeições, a fim de verificar o peso e a quantidade de alimentos oferecidos, ficará ao encargo da CONTRATADA;
- 1.15** A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem, diariamente, no melhor aspecto de higiene e limpeza, de conformidade com a Lei Complementar Nº 04/65 e Decreto Nº 3.641/77 - Código Sanitário do Estado, incluindo equipamentos de proteção individual – EPIs como luvas térmicas, para manusear alimentos quentes; e luvas de aço, para o corte de proteínas;

¹ Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária.
Rua Gabriel Salgado s/n – Prédio Cônego
Gonçalves de Azevedo – Centro
Fones: (92) 3215-2700 Fax: (92) 32152708
Manaus – Amazonas – CEP 69005-340



1.16 A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;

1.17 A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente: Portaria SVS/M.S nº 326/97 (MBPF - Manual de Boas Práticas de Fabricação), Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 (POP), Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, inserir normas estaduais e municipais.

2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

2.1 Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;

2.2 Apresentar e implantar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP);

2.3 Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;

2.4 Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas e condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;

2.5 Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;



- 2.6** Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;
- 2.7** Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha da Unidade Prisional, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;
- 2.8** Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:
- 2.8.1 Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;
- 2.8.2 Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos em normativas legais, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras;
- 2.8.3 Controlar quantitativamente e qualitativamente gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 2.8.4 Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;
- 2.8.5 Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;
- 2.8.6 Fornecer alimentação equilibrada, respeitando-se as leis da Alimentação racional, que devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 2.8.7 Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;



- 2.8.8 Prestação de serviços nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;
- 2.8.9 Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- 2.8.10 Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3. DOS RECURSOS HUMANOS

- 3.1** Somente poderá ser admitido pessoal considerado sadio, através de exames de saúde, em conformidade com o programa de controle médico de saúde ocupacional do Ministério do Trabalho;
- 3.2** O contratante poderá solicitar à contratada a substituição de qualquer empregado cuja conduta ou serviço estejam em desacordo com as normas estabelecidas;
- 3.3** Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos;
- 3.4** Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/ presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;
- 3.5** Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;
- 3.6** Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);



- 3.7** Não será permitido em serviço, qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível;
- 3.8** As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução.

4. DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

- 4.1** Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso a CONTRATADA adquira proteína bovina, suína ou bubalina diretamente de estabelecimentos de abate, deverá exigir do fornecedor as forneça em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte de proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;
- 4.2** O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;
- 4.3** Assegurar o transporte das carnes bovina e suína, aves e outras, além de produtos manipulados crus e alimentos crus de acordo com as normas de ANVISA;
- 4.4** Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:
- 4.4.1 Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
- 4.4.2 Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
- 4.4.3 Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;



- 4.4.4 Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
- 4.4.5 A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;
- 4.4.6 Armazenamento em contato direto com chão e parede;
- 4.5 Realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo distinto ao utilizado para o transporte de material de limpeza.
- 4.6 Os produtos tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.
- 4.7 Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.
- 4.8 Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/11/04, da ANVISA;

5. DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO

- 5.1 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.
- 5.2 A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;
- 5.3 A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de



72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

- 5.4** A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados ao Diretor da Unidade. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;
- 5.5** Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- 5.6** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;
- 5.7** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-6/99, de 10/3/99, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.
- 5.8** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
- 5.9** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;
- 5.10** Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua,



eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;

- 5.11** Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza especificados a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
- 5.12** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- 5.13** Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara fria, etc.;
- 5.14** A empresa CONTRATADA executará, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados nas áreas de serviço da cantina, com produtos recomendados pela ANVISA.
- 5.15** A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.
- 5.16** A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, a CONTRATADA deverá providenciar diariamente, às suas expensas e meios, a retirada, quantas vezes se fizer necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos fechados e acondicionados em tambores com tampa, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONTRATADA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem



como contêineres de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico;

5.17 A remoção dos resíduos do serviço de alimentação deverá ser efetuada em veículos apropriados, de modo a não permitir a exalação de odores e proliferação de insetos, atendendo as normas ambientais e da vigilância sanitária;

5.18 O horário de recolhimento dos utensílios sujos de dentro da carceragem deverá ser acordado com a CONTRATADA, devendo ocorrer minimamente após almoço e jantar.

5.19 A CONTRATADA deverá realizar limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora;

5.20 O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências;

5.21 A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

5.22 A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

6. EMBALAGENS (ACONDICIONAMENTO) PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

6.1 A CONTRATADA deverá fornecer as refeições aos REEDUCANDOS em quantidades adequadas, acondicionadas em recipiente individual, tipo bandeja, com no mínimo 03 (três) divisórias, com tampa e fechamento hermético, fabricado em material plástico transparente e não descartável; acompanhado de colher de sopa, fabricada em material plástico resistente, não descartável, para adulto, que



serão fornecidos pela CONTRATADA em quantidade suficiente ao número de comensais;

- 6.2** Para o fornecimento de líquidos aos REEDUCANDOS, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, não descartáveis, com capacidade adequada à quantidade a ser servida (capacidade mínima de 12 litros), acompanhados de canecas plásticas, não descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, que serão fornecidas pela CONTRATADA;
- 6.3** As refeições fornecidas aos servidores do Estado a serviço na Unidade Prisional serão servidas no refeitório da Unidade Prisional e deverão ser mantidas em condições adequadas de higienização e conservação em cubas térmicas, atendendo fielmente a legislação vigente, devendo os líquidos serem acondicionados em refresqueiras elétricas ou garrações térmicos, devendo, ainda a CONTRATADA disponibilizar prato de louça ou similar, talheres inox, para adulto, copo fabricado em material plástico, descartável, com capacidade mínima de 300 ml para café e sucos, bem como assegurar o fornecimento de guardanapos de papel.

7. DOS CARDÁPIOS

- 7.1** Os cardápios serão estabelecidos mensalmente por nutricionista da CONTRATADA e serão submetidos à aprovação do CONTRATANTE com 10 (dez) dias de antecedência, podendo este alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato e readequando, se necessário, a incidência dos pratos principais.
- 7.2** Os cardápios deverão ser organizados baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios abaixo descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos REEDUCANDOS.



- 7.3** Os cardápios deverão ser elaborados considerando os hábitos alimentares regionais e locais de forma a fornecer uma alimentação que atenda as leis da qualidade, da quantidade, da harmonia, da adequação e boa aceitabilidade.
- 7.4** Os cardápios deverão garantir que as refeições diárias atendam aos parâmetros nutricionais e demais especificações conforme disposto no art. 3º, § 1º da Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária do Ministério da Justiça e Segurança Pública.
- 7.5** A oferta calórica do cardápio diário deverá prover um mínimo de calorias conforme intervalo descrito na tabela abaixo que demonstra as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.
- 7.6** Demonstrativo de necessidade calórica por faixa etária²:

IDADE	NECESSIDADE EM CALORIAS DIÁRIAS
18 a 24 anos	2.200 a 2.900
25 a 50 anos	2.200 a 2.900
> 50 anos	1.900 a 2.300

- 7.7** A CONTRATADA deverá apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE.
- 7.8** Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia.
- 7.9** A CONTRATADA deverá promover a fixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de café da manhã, almoço e jantar;

² Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/ONU, de 1985.



7.9.1 Composição dos Cardápios:

7.9.1.1 Café da manhã: Café com leite – 200 ml e 2 pães francês de 100g com margarina;

7.9.1.2 Almoço e Jantar: Prato principal composto de carne bovina, frango, vísceras (fígado ou língua bovina), charque ou peixe regional;

- i. Básico: arroz branco, feijão e farinha todos os dias;
- ii. Acompanhamento: massas ou vegetais do grupo C;
- iii. Salada crua ou cozida;

7.9.1.3 Deverão ser ofertadas minimamente cinco porções de frutas ou legumes diários, bem como especificar a quantidade de gramas de cada item, para que totalize a quantidade necessária de 400 g/dia.

7.9.2 Detalhamento das Quantidades:

7.9.2.1 Prato Principal – carne bovina, frango, peixe regional, fígado bovino e charque – deverá ser servido em todas as refeições (almoço e jantar) com variações no preparo, excluindo-se o fator de correção (aparas), seguindo o quantitativo *per capita* descrito abaixo:

ITEM	QUANTIDADE PERCAPTA
Carne Bovina	150g
Coxa ou Sobrecoxa	200g
Peixe Regional	200g
Fígado bovino	150g
Língua bovina	200g
Charque	150g

- i. Acompanhamento – arroz, feijão, macarrão e farinha – deverão fazer parte integrante de todos os cardápios das grandes refeições (almoço e jantar);

ITEM	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA
Arroz	100	2 colheres de arroz
Feijão	60	1 concha média



ITEM	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA
Farinha	50	2 colheres de arroz

- ii. Guarnição – as guarnições poderão ser à base de derivados de carne ou vegetais do grupo C (150g), conforme opções abaixo:

VEGETAIS	QUANT. (g)	MEDIDA CASEIRA
Purê de Legumes	50	1 colher de arroz
Batata Saute	75	3 colheres de sopa
Batata e Tomate	75	3 colheres de sopa
Batata Corada	80	1 colher de arroz
Cenoura Saute	50	5 colheres de sopa
Jardineira de Legumes	80	1 colher de sopa
Cenoura Ralada	50	2 colheres de sopa
Macaxeira Cozida	80	1 colher de arroz
Pure de Batatas	80	1 colher de arroz
Pirao de Peixe	80	2 colheres de arroz
Vatapá	50	1 colher de arroz
Espaguete Parafuso	50	2 colheres de arroz
Farofa de Ovo	40	1 colher de arroz
Farofa Simples	40	1 colher de arroz
Farofa de Couve	40	1 colher de arroz
Farofa de Calabresa	40	1 colher de arroz
Macarronese	80	2 colheres de arroz
Macaxeira Frita	80	colher de arroz

- iii. Salada – crua ou cozida contendo vegetais do grupo A ou B, sendo que 50g do grupo A e 100g do grupo B, que também poderá ser variada com milho verde ou ervilha em conserva, salsicha e ovos cozidos, respeitando o limite de hábitos alimentares regionais. As saladas poderão ser distribuídas nas preparações principais.

GRUPO A	GRUPO B
Alface	Abóbora
Agrião	Beterraba
Berinjela	Cenoura
Cebola	Feijão de metro
Cebolinha	Maxixe



GRUPO A	GRUPO B
Couve	Quiabo
Pepino	-
Pimentão	-
Repolho	-
Tomate	-

- iv. Sobremesa – deverá ser fornecida uma vez por semana, preferencialmente de segunda a sexta-feira, tendo como opções: doces industrializados.

7.9.2.2 Lanche/Ceia

- i. Cardápio:

a) Lanche A
Suco: polpa de diversos sabores ou chocolate.
Sanduíche: hamburger, ou misto, ou frango, ou patissaria.
b) Lanche B
Tropical 1: 03 frutas, iogurte, torradas ou biscoito, cafezinho.
Tropical 2: 03 frutas, patissaria, cafezinho.

- ii. Gramaturas:

a) Suco: 250ml (100g. de polpa, açúcar q.s.)
b) Sanduíche: pão francês ou seda (50g. = 1 unidade)
c) Hambúrguer: carne moída 50g.
d) Queijo: 40g.
e) Misto: queijo 20g. + 20g. De presunto
f) Lanche Tropical - frutas tropicais polpa 300g., 100g. cada fruta.
g) Iogurte: 120ml
h) Torradas: 50g.
i) Patissaria: 150g.
j) Chocolate: (pó 10g, leite - 200ml, maisena - 3g. e açúcar - q.s) 250ml
l) Biscoito: 08 unidades
m) Cafezinho: 50 ml.
n) Leite: 250 ml.

