

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – AP 4.0**

**1. OBJETIVO**

Contratação de empresa especializada, para a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade e segurança alimentar e deverão ser entregues em cubas metálicas que posteriormente serão acondicionadas em hotbox balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (dois) copeiros, para a CAPS ad III Antônio Carlos Mussum, Unidade que pertence a AP 4.0, administrada pelo Instituto Gnosis, através de contrato de gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

**2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

Justifica-se a presente contratação por força do Contrato de Gestão nº 008/2020, celebrado entre a Prefeitura do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis, conforme seleção através do processo 09/000390/2020.

**3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Prestação de serviços de alimentação por meio do fornecimento de refeições prontas, envolvendo a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades da produção e distribuição de refeição. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição da refeição, sob responsabilidade da contratada.

**4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

- a) Fornecimento de mão de obra de 02 (dois) copeiros, com carga horária de 40 horas semanais que serão realizadas em plantões de 12 horas diurnas. (12x36).
- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- c) A refeição deverá ser acondicionada em cubas metálicas (modelo Anexo I), onde cada preparação ocupará uma cuba (arroz, feijão, proteínas, incluindo saladas) que, posteriormente, serão distribuídas com auxílio dos copeiros alocados nos balcões térmicos para distribuição;
- d) Saladas, preparação do café da manhã ou lanche da tarde, sucos, vitaminas, sobremesas e isso é feito na unidade pelos copeiros;
- e) Fornecer talheres metálicos (garfos, facas e colher de sobremesa);
- f) As cubas com alimentos quentes (modelo Anexo I), deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com

- isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89º C – 78º C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;
- g) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
  - h) Só serão aceitos o fornecimento das refeições que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
    - I) Refeições preparadas em no máximo 04 horas imediatamente anteriores ao consumo;
    - II) Preparadas em local próprio e adequado, devidamente vistoriado pelos órgãos de controle.
  - i) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
  - j) A operacionalização, porcionamento e a distribuição das dietas devem ser realizadas pelos copeiros da contratada e supervisionada pelo responsável técnico da contratada.
  - k) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.
  - l) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a qualquer tempo para a contratante, o Manual de Boas Práticas e o Procedimento Operacional Padrão;
  - m) A produção dos alimentos em todas as suas etapas (recepção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana e não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante essas etapas conforme a Resolução da Anvisa RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

A entrega das refeições prontas será no CAPS ad III Antônio Carlos Mussum:

Rua Sampaio Correa, 103 - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ

Distribuídas da seguinte forma: 05 (cinco) refeições diárias, café, almoço, lanche, jantar e ceia.

- Desjejum segunda-feira à sábado = 25 unidades
- Desjejum domingos = 15 unidades
  
- Almoço segunda-feira à sábado = 25 unidades
- Almoço domingos = 15 unidades
  
- Lanche da tarde segunda-feira à sábado = 25 unidades
- Lanche da tarde domingos = 15 unidades
  
- Jantar segunda-feira à sexta-feira = 10 unidades
- Jantar sábado e domingo = 9 unidades
  
- Ceia segunda-feira à sexta-feira = 10 unidades
- Ceia sábado e domingo = 9 unidades

Abaixo discriminados, seguem os horários em que as refeições deverão ser entregues:

Desjejum: 07:30h

Almoço: 11:30h

Lanche da tarde: 14:30h

Jantar: 18h

Ceia: 20h

**\*As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

#### **5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- a) Executar o serviço discriminado neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- b) Disponibilizar mão-de-obra de 02 (dois) copeiros, materiais e equipamentos em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços;
- c) Manter seu pessoal uniformizado, limpo, identificando-os através de crachás, com fotografia recente e **provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S;**

- d) A contratada deverá apresentar semanalmente cardápio das refeições que serão fornecidas nos dias subsequentes;
- e) O cardápio mencionado no subitem anterior deverá ser elaborado de maneira a não se repetir sucessivamente, e deverá ter variação mínima de 3 vezes por semana;
- f) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada;
- g) Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
- h) Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- i) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração;
- j) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;
- k) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- l) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados
- m) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;
- n) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- o) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;

p) Obedecer à regulamentação da ANVISA quanto à COVID-19:

- Nota Técnica 49/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

- Nota Técnica 48/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.

- Nota Técnica 47/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.

## **6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

**6.1.** Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.

**6.2.** Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

**6.3.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

**6.4.** Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;

**6.5.** Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

**6.6.** Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;

**6.7.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);

**6.8.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

## **7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO**

**7.1.** Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

**7.2.** Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto, método e/ou funcionário, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;

**7.3.** Visitar as dependências da contratada, para supervisão, sempre que julgar necessário;

**7.4.** Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;

**7.5.** Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da contratada e no setor de atendimento da contratante com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;

**7.6.** Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.

**7.7.** Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas.

**7.8.** Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços;

**7.9.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

## **8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**8.1** - Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência.

a) A empresa deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.

b) A empresa deverá apresentar o certificado de inspeção sanitária – CIS-B, caderneta sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.

c) somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.

d) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.

e) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

f) para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).

g) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto desta seleção.

h) Comprovação de que a empresa possui em seu quadro permanente, na data da concorrência simplificada, profissional de nível superior, com formação na área de nutrição, certificado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN).

i) Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.

j) Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em função de defeito ou má apresentação;

#### **09. HABILITAÇÃO**

Apresentação dos seguintes documentos:

Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial.

Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial, em se tratando de Sociedades Comerciais por ações, deverá ser apresentado acompanhado de ata de eleição de seus administradores.

Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

Decreto de Autorização: Quando tratar-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

- Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas
- Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal
- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual
- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal
- Prova de Regularidade com a Procuradoria da Fazenda Nacional
- Prova de Regularidade com a Seguridade Social
- Prova de Regularidade com FGTS

#### **10. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO**

**10.1.** O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípua as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste Termo de Referência, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- c) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- d) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- e) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- f) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

#### **11. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de execução do serviço será de **23 (vinte e três) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 8.666.93. Ou rescindido antes disso, em caso de rescisão do contrato entre a contratante e a Prefeitura do Rio de Janeiro.

#### **12. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO**

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

#### **13. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA**

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

#### **14. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.
- c) serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO GNOSIS à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;
- d) será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.

#### **15. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA**

As propostas deverão ser enviadas para [propostas@institutognosis.org.br](mailto:propostas@institutognosis.org.br), até 15/08/2020.

#### **16. RESULTADO**

Após a avaliação, o INSTITUTO GNOSIS chegará ao resultado no dia 17/08/2020.

#### **17. IMPUGNAÇÃO**

Prazo de até 02 (dois) dias da data fixada para o resultado, para impugnação, após não serão mais aceitos os pedidos de revisão.

Rio de Janeiro, 01 de agosto de 2020.

## **ANEXO I**

#### **Cardápio regras gerais:**

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo serviço de Nutrição da Contratante.
- para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.
- A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
- os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, visando uma boa aceitação por parte dos comensais sempre prezando pelas não repetições frequentes e próximas. Deve proporcionar aporte nutricional necessário de acordo com o ciclo de vida dos comensais, sendo possível substituir preparações que apresentem baixa aceitação pelos comensais.
- para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- O lanche da tarde deverá seguir o descrito como “lanche” no modelo de cardápio básico.

- Todas as dietas devem ser distribuídas em cinco refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

### **DIETAS:**

#### - Dieta Geral Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Distribuição em refeições diárias conforme determinado para cada serviço, fornecendo em média 2700 calorias/dia.

### **Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES**

<p>Desjejum</p> <p>Deverá ser preparado na unidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200ml de Bebida láctea (leite com café ou achocolatado)</li> <li>- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) ou bolo ou biscoito</li> <li>- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)</li> <li>- 100g de Frutas naturais</li> <li>- presunto, queijo prato ou muçarela e mortadela.</li> </ul> <p><b>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</b></p>
<p>Almoço</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);</li> <li>-120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Viscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.</li> <li>- Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;</li> <li>- Feijão</li> <li>- Arroz</li> <li>- Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou 100g de doces de frutas.</li> <li>- Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores</li> </ul> <p><b>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</b></p>
<p>Lanche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200ml de Bebida láctea (leite com café ou achocolatado)</li> <li>- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)</li> <li>- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)</li> <li>- presunto, queijo prato ou muçarela e mortadela.</li> </ul> <p><b>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</b></p>
<p>Jantar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);</li> <li>-120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3</li> </ul>

vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Viscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias

- Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;
- Feijão
- arroz
- Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou 100g de doces de frutas.
- Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores

**\*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**

Ceia

- achocolatado ou iogurte;
- biscoito sem recheio ou bolo ou pão;
- 10 g de manteiga.

Modelo Cubas:

