

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0- DO OBJETO.

1.1- Registro de preços para a contratação de serviços de empresa especializada para futura e eventual produção, fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche, nos termos da tabela anexada, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2- Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.0 – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

2.1- O prazo de vigência do registro de preços é de 01 (um) ano, contado da assinatura do respectivo instrumento, prorrogável por igual período desde que comprovada vantajosidade de preços em apuração de processo administrativo próprio, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2 O contrato ou instrumento substituto oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação, quando decorrente da ata de registro de preços, na forma do art. 84, parágrafo único da Lei nº 14.133, de 2021.

3.0- FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1- A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.0- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1- A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5.0- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

5.1- Devem ser atendidos os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, no que couber e que não seja conflitante com o objeto de que trata o item 1.0 deste Termo de Referência.

Subcontratação

5.2- Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

5.3- Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Qualificação Técnica

5.4- Em atendimento a capacitação técnico-operacional, a licitante deverá apresentar:

5.4.1- Comprovação de aptidão para o fornecimento dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

5.4.2- Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de certidão de acervo técnico da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas,

5.4.3- Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal n.1.968/93 e Resolução no3/CIB, de 27/03/2001);

5.4.4- Alvará de funcionamento do estabelecimento onde serão preparadas as refeições, que obrigatoriamente deve ser em nome da licitante, vedada qualquer espécie de subcontratação ou a apresentação de alvará em nome de terceiro.

5.4.5- Declaração de que possui estabelecimento comercial em seu nome, com cozinha industrial devidamente equipada, para a devida prestação dos serviços, devendo tal base localizar-se dentro da cidade de Aracaju/SE.

5.4.6- Declaração de indicação da instalação e do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

5.5. Em atendimento a capacitação técnica profissional, deverá a licitante apresentar:

5.5.1- Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto;

5.5.2- Apresentar a Certidão do acervo técnico do profissional de nível superior em Nutrição emitida pelo CRN;

5.5.3- A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado.

Obrigações específicas da Contratada

5.6- Sem prejuízo das obrigações previstas no instrumento convocatório e de registro de preços, deve a interessada:

5.6.1- Deverá ser apresentado, a qualquer tempo e quando solicitado, planilha de controle de temperatura dos alimentos de cocção e resfriamento, conforme RDC's no 216 de 2004, atualizada em 2014, que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

5.6.2- Manter amostras dos alimentos servidos por 72 horas, em recipientes apropriados (em embalagem plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 06/99, item 21) na quantidade mínima de 200 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (-) 18°C; identificadas com data de preparo;

5.6.3- Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata;

5.6.4- Quando do fornecimento de sucos de fruta e chocolate frio, a contratada deverá fornecer recipientes jarros de vidro. Quando do fornecimento de chocolate quente, a contratada deverá fornecer recipiente garrafa térmica;

5.6.5- Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos serviços licitados, em atenção às Resoluções da ANVISA que tratam do assunto, sobretudo em relação às RDC's n.º 216 de 2004, atualizada em 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e n.º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

5.6.6- As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99;

5.6.7- O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

5.6.8- Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

5.6.9- Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), açúcar refinado em sachê, adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou maus odores na/s dependência/s da CONTRATANTE, “embalagens recicláveis”, entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada;

5.6.10- Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

5.6.11- Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como salários, encargos previdenciários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte, entre outras que por ventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

5.6.12- Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da CONTRATANTE;

5.6.13- Ser responsável pelos danos, multas e outros custos que o veículo (da empresa ou sob responsabilidade da mesma) venha a sofrer, bem como danos a terceiros, em decorrência de culpa ou dolo com veículo sob responsabilidade do condutor, bem como responder por danos e desaparecimento de bens materiais e avarias causadas por seus empregados ou prepostos ao CONTRATANTE e/ou terceiros, durante a prestação de serviço objeto da licitação, desde que fique comprovada a responsabilidade, não excluindo tal responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme disposto no art. 70, da Lei nº 8.666/93;

5.6.14- Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus

empregados na execução dos serviços contratados;

5.6.15- Manter, ainda, seus empregados devidamente identificados por crachás e uniformizados quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares do CONTRATANTE ou ao interesse do Serviço Público;

5.6.16- A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nos itens

5.6.17- não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado.

6.0- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Local da prestação dos serviços

6.2- Os serviços em questão serão prestados na cidade de Aracaju e demais cidades do interior do Estado de Sergipe. As refeições serão solicitadas pela FUNESA, que designará data, local e horário para fornecimento.

Materiais a serem disponibilizados

6.3- Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

6.4- A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

6.4.1- Deverá ser apresentado, a qualquer tempo e quando solicitado, planilha de controle de temperatura dos alimentos de cocção e resfriamento, conforme RDC's no 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

6.4.2- Manter amostras dos alimentos servidos por 72 horas, em recipientes apropriados (em embalagem

plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 06/99, item 21) na quantidade mínima de 200 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (-) 18°C;

6.4.3- Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata;

6.4.4- Quando do fornecimento de sucos de fruta e chocolate frio, a contratada deverá fornecer recipientes jarros de vidro. Quando do fornecimento de chocolate quente, a contratada deverá fornecer recipiente garrafa térmica;

6.4.5- Compreende-se por: CARNE BOVINA: coxão duro, fraldinha, coxão mole, patinho, acém, lagarto: preparo de refogados, carnes de panela, bifes grelhados e de panela, bifes a role, stroganoff, picadinho de carne com legumes, carnes assadas e recheadas. AVE: filé de frango, coxa e sobrecoxa, asa: assados, cozidos, fritos, em molho, à milanesa. PEIXE TIPO FILÉ SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE: assado, milanesa, em molho. As porções de legumes deverão ser variadas: cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, batata, entre outros;

6.4.1.1- Os gêneros alimentícios, os hortifrutigranjeiros, devem ser utilizados na forma in natura, não sendo substituídos por alimentos industrializados, pré-preparados;

6.4.1.2- A proporção de sal de cozinha, nas preparações, deve seguir o limite diário recomendado pela OMS de 2 gramas de sódio por dia, o equivalente a 5 gramas de sal por dia;

6.4.6- Todas as refeições deverão ser entregues em veículo próprio da empresa CONTRATADA de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;

6.4.7- O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

6.4.8- Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

6.4.9- Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), açúcar refinado em sachê, adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou maus odores na/s dependência/s da CONTRATANTE, “embalagens recicláveis”, entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada;

6.4.10- Fornecer, conforme solicitado ao final de cada cardápio deste projeto, todo material descartável necessário à boa execução do serviço apresentando, proporcionalmente à quantidade de participantes e à alimentação prevista e solicitada a cada “evento”, tais como: copo descartável, em material plástico, atóxico, 180 ml, para serviço de bebidas: refrigerantes, sucos, etc; copo descartável, em material plástico, atóxico, 50 ml, para serviço de bebidas: café; guardanapo papel branco em celulose de boa qualidade, não reciclado.

6.4.11- Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

6.4.12- A CONTRATADA deverá fornecer nos itens referentes ao “café da manhã” e “almoço tipo buffet” todos os utensílios em aço inoxidável, tais como: talheres, colheres, facas e conchas.

6.4.12.1- Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

6.4.12.2 As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo.

6.4.13- Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

6.5- Definições relevantes:

6.5.1- Almoço tipo buffet: trata-se de uma forma de servir alimentação a uma grande quantidade de pessoas e os pratos costumam ser distribuídos em uma ou mais mesas de tamanho médio ou grande e no local da ação disponibilizar espaço e estrutura suficiente.

6.5.2- Almoço tipo quentinha: esse tipo de serviço de alimentação torna-se essencial quando a ação tem uma duração de 08 horas, ou mais, por dia, sendo apenas 01 (uma) hora reservada para o almoço. Opção para quando há um quantitativo menor de participantes e o local da ação tiver estrutura e espaço pequeno.

6.5.3- Coffe break: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário para ações que acontecem em local diferente daquele em que os participantes trabalham e/ou residem. Opção também para cursos/capacitações que não tenham duração de 08 horas por dia.

6.5.4- Coquetel: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário em solenidades que envolvam a participação de autoridades e/ou quando se tratar de lançamentos, publicações, encerramento de cursos de grande duração, dentre outros, que demandem a especificidade deste serviço.

6.5.5- Lanche: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário para as ações nas quais os trabalhadores, e a equipe da FUNESA envolvida em sua operacionalização, têm um tempo muito reduzido para a alimentação e/ou quando a estrutura da ação não permita a disponibilização de buffet, como, por exemplo, ações no sistema prisional, em hospitais, dentre outros, onde se faz necessária a disponibilização da alimentação em “formato” de kits de lanche.

6.5.6- Café da manhã: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário para ações que acontecem em local diferente daquele em que os participantes trabalham e/ou residem e cujo horário de início das atividades da capacitação demande que o profissional se ausente muito cedo do local de sua residência.

Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

6.6- O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido [na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

7.0- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2- Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3- As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4- O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5- Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6- A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

7.7- O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

7.7.1- O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#))

7.7.2- Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

7.7.3- O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão

ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.7.4- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.7.5- O fiscal do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

7.7.6- O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

7.8- O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.8.1- Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

7.9- O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.9.1- O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2- O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao

cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.3- O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 221 do Decreto Estadual nº 342/2023;

7.10- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11- O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.12- O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

8.0- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1- A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

8.1.1- Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.1.1.1- não produziu os resultados acordados;

8.1.1.2- deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

8.1.1.3- deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Prazo de pagamento

8.20- O pagamento será efetuado mensalmente, após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor(es), no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada e atestada pelo setor responsável pelo acompanhamento e fiscalização do órgão contratante

8.21- No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

9.0- FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1- o fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Aracaju, 21 de março de 2025

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: K5OT-QMAZ-AV7M-958A



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 09/05/2025 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- Fernanda dos Santos Trindade ***45110*** SUPERINTENDÊNCIA DE AÇÕES E SERVIÇOS DE SAÚDE - FUNESA Fundação Estadual de Saúde 21/03/2025 16:04:52 (Docflow)Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: UO4C-OZPD-XUU4-IGUI



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 17/07/2025 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- JORDANA NOGUEIRA DE MELO 16/07/2025 14:46:24 (Certificado Digital)

ANEXO

BUFFET

ITEM 1	CARDÁPIO TIPO 1					
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual por refeição	Observações	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz a grega	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Lombo cozido	200g	50%	Carne de primeira qualidade	
		Iscas de peito de frango acebolado	200g	50%	Filé de peito de frango	
	Leguminosa s	Feijão preto tipo caldo	80g	100%	Feijão de primeira qualidade, temperado com tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. NÃO adicionar calabresa/bacon/carque.	
	Guarnição	Farofa de couve	30g	100%	Farinha de mandioca de primeira qualidade	
	Saladas	Salada crua (alface americana, couve, cebola roxa, cenoura ralada e tomate)	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas	
	Molhos	Molhos de mostarda e mel; e vinagre e azeite	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada	
	Bebidas	Suco de maracujá OU acerola OU abacaxi	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: pera, uva verde, manga; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pavê	80g	60%	Embalados individualmente	

ITEM 2		CARDÁPIO TIPO 2				
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual por refeição	Observações	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz c/ cenoura	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Bife bovino acebolado	200g	50%	Carne de primeira qualidade	
		Strogooff de frango	200g	50%	Filé de peito de frango	
	Leguminosas	Feijão carioca tipo caldo;	80g	100%	Feijão de primeira qualidade, temperado com tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. NÃO adicionar calabresa/bacon/carque;	
	Guarnição	Macarrão espaguete ao molho sugo	50g	100%	Macarrão de primeira qualidade, temperado ao alho e óleo e molho sugo servido a parte;	
	Saladas	Cozida: cenoura, beterraba, repolho verde	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas; apenas o repolho refogado;	
	Molhos	Pimenta, molho balsâmico e mel.	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco de manga OU caju OU goiaba	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pudim de leite	80g	60%	Embalados individualmente	

ITEM 3	CARDÁPIO TIPO 3					
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual por refeição	Observações	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz c/ ervas	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Filé à parmegiana	200g	50%	Carne bovina de primeira qualidade	
		Carne bovina cozida	200g	50%	Carne bovina de primeira qualidade;	
	Leguminosas	Feijão carioca tipo caldo;	80g	100%	Feijão de primeira qualidade, temperado com tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. NÃO adicionar calabresa/bacon/carque;	
	Guarnição	Cenoura e brócolis refogados	50g	100%	Legumes de primeira qualidade, higienizados;	
	Saladas	Salada crua: alface crespa, tomate, couve manteiga, pepino	30g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas;	
	Molhos	Molho de iogurte, vinagrete	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco de abacaxi OU maracujá OU acerola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de morango	80g	60%	Embalados individualmente	

ITEM 4		CARDÁPIO TIPO 4				
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual por refeição	Observações	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz branco	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Carne assada	200g	50%	Carne bovina de primeira qualidade	
		Peito de frango acebolado	200g	50%	Filé de peito de frango	
	Leguminosas	Feijão tropeiro	80g	100%	Feijão de primeira qualidade;	
	Guarnição	Purê de batata inglesa	60g	100%	-	
	Saladas	Alface, tomate, rucula, cebola, repolho roxo.	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas; apenas o repolho refogado;	
	Molhos	Pimenta, vinagre, azeite	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco de graviola OU mangaba OU acerola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de limão	80g	60%	Embalados individualmente	

ITEM 5		CARDÁPIO TIPO 5				
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual por refeição	Observações	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz branco	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Fricassê de frango	200g	50%	Filé de peito de frango	
		Peixe empanado	200g	50%	Peixe tipo tilapia, merluza ou pescada, sem espinha	
	Leguminosas	Feijão carioca tipo caldo	80g	100%	Feijão de primeira qualidade, temperado com tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. NÃO adicionar calabresa/bacon/carque;	
	Guarnição	Couve manteiga refogado	80g	100%	Couve cortada em tiras finas	
	Saladas	Alface, tomate, grão de bico, couve flor	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas; apenas o repolho refogado;	
	Molhos	Pimenta, vinagrete e mostarda e mel	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco de acerola OU umbu OU abacaxi	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de chocolate	80g	60%	Embalados individualmente	

OBSERVAÇÕES: O serviço de almoço tipo buffet deverá incluir: a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, pratos de louça e talheres em aço inox embalados em saco de geladinho (garfo e faca juntos, por ex.: 01 faca + 01 garfo por saco), bandejas e copos descartáveis de 200ml, para compor o que irá ser servido. As frutas deverão serem acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo. Além disso, disponibilizar à vontade: farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal, palitos em sachês, azeite de oliva e vinagre. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

ALMOÇO TIPO QUENTINHAS

ITEM	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD
Proteína	Panqueca de carne moída (patinho ou maminha);	200 gramas	1.500
Arroz	Arroz branco	100 gramas	
Garnição	Legumes sauté;	80 gramas	
Salada	Salada crua (vinagrete);	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (abacaxi, uva, melão, laranja, goiaba, melancia, laranja) ou doce (gelatina de framboesa);	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	

ITEM	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD
Proteína	Peito de frango grelhado	200 gramas	1.500
Arroz	Arroz à grega;	100 gramas	
Feijão	Feijão carioca tipo caldo temperado;	80 gramas	
Garnição	Quiabada;	60 gramas	
Salada	Alface, tomate, couve manteiga	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (tangerina, melancia, maçã, melão) ou doce (mousse de maracujá);	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	

ITEM	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD
Proteína	Filé de peixe empanado (merluza, tilápia, pescada);	150 gramas	1.500
Arroz	Arroz a grega;	100 gramas	
Feijão	Feijão preto tipo caldo temperado;	80 gramas	
Garnição	Cenoura, batata inglesa e chuchu refogados;	80gramas	
Salada	Beterraba cozida;	60gramas	
Sobremesa	Fruta (maçã, uva, melão, laranja, goiaba, melancia) ou doce (doce de leite ambrosia);	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	

ITEM	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 4	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD
Proteína	Carne do sol acebolada;	200 gramas	1.500
Arroz	Arroz c/ cenoura;	100 gramas	
Feijão	Feijão tropeiro;	80 gramas	
Garnição	Macarrão ao alho e óleo;	60 gramas	
Salada	Beterraba, cenoura, vagem cozidos	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, melancia, uva) ou doce (mousse de chocolate);	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	

ITEM	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 5	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD
Proteína	Carne bovina ensopada	200 gramas de proteína	1.500
Arroz	Arroz branco;	80 gramas	
Feijão	Feijão carioca tipo caldo temperado;	100 gramas	
Garnição	Pirão de ensopado bovino;	100 gramas	
Salada	Alface, vinagrete c/ milho verde;	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (banana, melão, goiaba maçã) ou doce (delícia de abacaxi);	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	

OBSERVAÇÕES: incluir serviço de entregas. O serviço deverá incluir: guardanapos, talher descartável de refeição, material resistente, embalados em saco de geladinho (garfo e faca juntos, por ex.: 01 faca + 01 garfo por saco), e copos descartáveis de 200ml, para compor o que irá ser servido. As frutas deverão serem acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo. Além disso, disponibilizar sachês de: açúcar, adoçante, sal, palitos, azeite de oliva e vinagre, e farofa ou farinha ensacadas. As quentinhas devem ser servidas em embalagem fechada.

COFFEE BREAK

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
Pessoa	02 tipos de mini sanduíche natural (frango, atum);	100 gramas cada	100%	4.500
	01 tipo de quiche (peito de peru, ricota, alho poró);	80 a 100 gramas	50%	
	04 tipos de salgado de festa (coxinha de frango, empada de camarão, enroladinho de salsicha, quibe).	30 a 50 gramas cada	100%	
	01 salada de frutas;	100 gramas	50%	
	Granola;	30 gramas	20%	
	Água mineral com e sem gás;	50 ml	20%	
	Café sem açúcar;	100 ml	100%	
	Bebida Láctea;	200 ml	100%	
	02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
Pessoa	01 pão de queijo recheado (patê de queijo, frango ou atum)	100 gramas	100%	4.500
	03 tipos de salgados folhados (queijo, camarão, frango)	80 a 100 gramas	50%	
	03 tipos de salgado de festa (canudinho, bolinha de queijo, risole de queijo e presunto).	30 a 50 gramas cada	100%	
	02 tipos de bolo (leite, macaxeira, formigueiro)	80 a 100 gramas	50%	
	Frutas fatiadas (mamão, melão, melancia)	100 a 150 gramas	40%	
	Água saborizada/aromatizada;	100 ml	100%	
	Café sem açúcar;	100 ml	100%	
	Bebida láctea light;	200 ml	100%	
	02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
Pessoa	01 fatia de torta recheada (frango)	120g	100%	4.500
	04 salgados variados (assado e frito: empadinha de frango, coxinha de charque, enroladinho de pizza, boliviano)	30 a 50 gramas cada	100%	
	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	100 a 120g	100%	
	01 salada de frutas;	100 g	80%	
	Água com e sem gás;	50 ml	20%	
	Café sem açúcar;	100 ml	100%	
	Cappuccino;	100 ml	100%	
	02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	50%	

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 4	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
Pessoa	03 Tipos de Petit Four salgados	50g cada	100%	1.500
	03 Tipos de Petit Four doces	50g cada	100%	
	Água Mineral (com e sem gás)	200ml	100%	
	Café sem açúcar	100 ml	100%	
	Chá	50 ml	20%	

OBS.: Para o serviço de coffee break deverá ser incluído: mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres de refeição descartáveis, em material resistente, embalados em saco de geladinho (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café – garfo e faca embalados juntos, as colheres separadas). Disponibilizar à vontade: açúcar a mesa, adoçante, leite em pó integral. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas.

COQUETEL

UND.	Descrição	Per capita mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Coquetel tipo 01				
Pessoa	05 tipos de canapés variados (salmão defumado, queijo com geleia de frutas, etc)	Unidades	100%	4.000
	05 tipos de salgados finos tipo finger foods	Unidades	100%	
	Dadinho de tapioca com geleia de pimenta	40g	80%	
	Mini brownie de chocolate c/ recheio de creme de ninho	70g cada	80%	
	Espumante sem álcool (monte paschoal branco moscatel, garibaldi rose moscatel zero, freixenet branco)	250ml	80%	
	Refrigerantes (normal e zero açúcar)	350ml	50% e 50%	
	Água mineral com e sem gás	200ml	100%	
	Suco de frutas (02 tipos) sem açúcar	100ml cada	100%	

UND.	Descrição	Per capita mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Coquetel tipo 02				
Pessoa	03 tipos de mini sanduiche natural (frango e atum)	Unidades	100%	4.000
	03 tipos de salgados (bolinho de macaxeira com carne seca, coxinha de frango e bolinho de queijo)	Unidade	100%	
	01 mini hamburguer	Unidade	100%	
	Torta romeu e julieta	100g	100%	
	Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
	Refrigerantes (normal e zero açúcar)	350ml	50% e 50%	
	Água mineral com e sem gás	200ml	100%	
	Suco de frutas (02 tipos) sem açúcar	100ml cada	100%	

OBS.: Para o serviço de Coquetel, deverá ser incluído à mesa principal: decoração, toalhas, guardanapos, talheres em aço inox embalados em saco de geladinho (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café – garfo e faca embalados juntos, as colheres separadas), copos de vidro, taças, bandejas, copos descartáveis (200ml), pratos, adoçante e açúcar em sachês, para compor o que irá ser servido. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas. Serviço de garçons.

LANCHES

UND.	DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 1	Per capita mínimo (alimento pronto)	QTD
	01 sanduiche natural (frango ou atum)	150g	2.500
	01 salada de frutas	250 gramas	
	01 tipo de bolo (cacao ou banana)	120 gramas	
	01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	

UND.	DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 2	Per capita mínimo (alimento pronto)	QTD
	01 cheeseburger (pão, hamburguer bovino, alface, tomate, queijo mussarela)	200 gramas	2.500
	01 tipo de bolo (cenoura, chocolate, leite)	120 gramas	
	02 docinhos de festa (brigadeiro, beijinho, ninho com nutella, trufa de maracujá, surpresa de uva)	15 gramas	
	01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	

UND.	DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 3	Per capita mínimo (alimento pronto)	QTD
	02 esfirras abertas (carne, 4 queijos, frango)	80g cada	2.500
	02 docinhos de festa (cajuzinho, bicho de pé, churros)	15g	
	Fruta (maçã, melancia, tangerina)	01 unidade ou 80 gramas	
	01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	

UND.	DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 4	Per capita mínimo (alimento pronto)	QTD
	02 tipos de salgados tipo lanche (01 frito e 01 de forno)	80g cada	2.500
	Mini brownie de chocolate	80 gramas	
	Fruta (pera, uva, banana, melão)	01 unidade ou 80 gramas	
	01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	

UND.	DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 5 - ESPECIAL	Per capita mínimo (alimento pronto)	QTD
	01 pizza brotinho (calabresa, frango, queijo, atum)	150g	2.500
	01 salgado tipo lanche (pastel de forno, risole de queijo e presunto, esfirra fechada, coxinha de charque)	100g	
	02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho, surpresa de uva, churros, bala de ninho)	15g	
	Fruta (melancia, maçã, pera)	01 unidade ou 80gramas	
	01 achocolatado	200ml	
	01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	

OBS.: Para o serviço de kit lanche, deverão ser acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo, deve ser descartável (plástico ou isopor). Cada refeição deverá ser acompanhada de copos descartáveis (200ml) e guardanapos descartáveis. Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante. Garfo e faca embalados tos e saco de geladinho, colher de sobremesa separada, gardanapos descartaveis.

CAFÉ DA MANHÃ

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
Pessoas	Cuscuz temperado;	100g	100%	5.000
	Iscas de peito de frango acebolado;	80 gramas	100%	
	Ovos mexidos;	80 gramas	80%	
	01 fatia de bolo (laranja, formigueiro, macaxeira, chocolate);	120 gramas	100%	
	01 fatia de queijo tipo coalho ou mussarela;	30 gramas	60%	
	Torradas;	80 gramas	40%	
	Requeijão cremoso tradicional;	30gramas	60%	
	01 tipo de fruta (melancia, maçã, uva);	150 gramas	100%	
	Café preto;	100 ml	100%	
	iogurte sabor mamão;	200ml	50%	
	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	100ml cada	100%	
	Leite integral líquido e leite em pó desnatado	50 ml e 20gramas	100%	

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
Pessoas	Macaxeira cozida;	100g	100%	5.000
	Calabresa acebolada;	80 gramas	100%	
	Ovos temperados;	80 gramas	80%	
	01 fatia de bolo (fubá, milho, macaxeira, leite);	120 gramas	100%	
	01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela;	30 gramas	60%	
	02 tipos de pão (francês/batata/integral)	100 gramas	80%	
	01 fatia de peito de peru;	20gramas	60%	
	01 tipo de fruta (mamão, melão, melancia)	150 gramas	100%	
	Leite líquido integral e leite em pó desnatado	50ml e 20gramas	100%	
	Café preto;	100 ml	100%	
	iogurte sabor morango;	200ml	60%	
	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	200ml	100%	

UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD
	Batata doce cozida;	100g	100%	
	Peito de frango desfiado;	80 gramas	100%	
	Ovos mexidos;	80 gramas	80%	
	01 fatia de bolo (cenoura, chocolate, formigueiro, macaxeira)	120 gramas	100%	

Pessoas	01 fatia de queijo tipo ricota c/ ervas ou mussarela;	30 gramas	60%	5.000
	Croissant sem recheio;	02 unidades	100%	
	Patê de atum;	30gramas	60%	
	01 tipo de fruta (uva, mamão, manga, maçã);	150 gramas ou 01 unidade	100%	
	Café preto;	100 ml	100%	
	Leite liquido integral e leite em pó desnatado	50 ml e 20gramas	100%	
	Suco verde;	150ml	50%	
	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	200ml	50%	

OBS.: Para o serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido: açúcar e adoçante em sachê, leite em pó integral, incluir mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, bandejas (para compor o que será servido), pratos, xícaras e pires de louça, talheres em aço inox (garfo, faca, colheres de sopa de sobremesa e café) embalados juntos: garfo e faca (01 garfo + 01 faca), colheres separadamente, e copos de vidro. Para aquecimento do cuscuz deverá ser fornecido recipiente que proporcione aquecimento em banho maria diretamente. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas.