



## *ANEXO I*

### *TERMO DE REFERÊNCIA*

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO PARCELADO E DIÁRIO DE REFEIÇÕES, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA, PARA O ALMOÇO E JANTAR DOS SERVIDORES E PROFISSIONAIS QUE PRESTAM OU QUE VENHAM PRESTAR SERVIÇOS PARA AS DIVERSAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DESTE MUNICÍPIO.

#### 1. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado e diário de refeições, de acordo com as especificações dos anexos deste termo de referência, para o almoço e jantar dos servidores e profissionais que prestam ou que venham prestar serviços para as diversas unidades administrativas deste Município.

Quantitativos globais por rubrica orçamentária/recurso estimados abaixo:

04.122.0037.2.012 - Funcionamento da Secretaria de Administração

04.122.0037.2.065 - Funcionamento da Secretaria de Obras, Transporte e Urbanismo

12.122.0060.2.025 - Funcionamento da Secretaria de Educação

10.301.0200.2.074 - Funcionamento do Fundo Municipal de Saúde - FMS

#### 2. OBJETIVO / FINALIDADE

Produção, fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação a todos os servidores que prestam ou que venham prestar serviços para as diversas unidades administrativas deste Município.

#### 3. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação devido à necessidade servidores que prestam ou que venham prestar serviços para as diversas unidades administrativas deste Município em tempo integral uma alimentação adequada, visando o bom desempenho das atividades realizadas pelos nossos profissionais, elevando a sua auto-estima, como reconhecimento do importante papel exercido, enquanto servidor público.



Além disso, preservá-los de quaisquer transtornos alimentares, tais como hipoglicemia ou hiperglicemia, decorrente da supressão de alguma refeição, inclusive o jejum, visto que não são poucas as ocasiões em que nossos servidores e/ou profissionais contratados saem em ocorrência próximo ao horário de rendição e só retornam muito depois do horário de passagem do serviço.

#### 4. DO CARDÁPIO

4.1. As refeições terão peso total não inferior a 700 (setecentos) gramas por unidade, excluindo-se salada e farofa, que deverão ser servidas e acondicionadas separadamente. Considerando as recomendações do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) e preconizações da OMS (Organização Mundial de Saúde) referente à alimentação saudável, as refeições do almoço e jantar deverão fornecer de 900 a 1000 KCal per capita, balanceada em 50% de carboidratos, 30% de lipídios e 20% de proteínas de origem animal. Portanto, a porção protéica (de origem animal), de alimento pronto, deverá corresponder a não menos de 140 (cento e quarenta) gramas quando sem osso e 200 (duzentos) gramas com osso, por pessoa, por cada refeição (café da manhã, almoço e jantar).

#### 5. FORNECIMENTO

5.1. Para self-service com serviço de restaurante completo:

5.1.1. As refeições deverão ser servidas parceladamente, de segunda-feira a domingo, impreterivelmente, no intervalo das 12h00min às 14h00min para o almoço e das 18h00min às 20h00min para o jantar.

5.1.2. As refeições deverão ser elaboradas e preparadas nas instalações da empresa contratada, devendo a mesma equipar as instalações para confecção das alimentações, tais como utensílios domésticos, fogão, freezer, refrigerador, panelas, pratos, talheres, copos, xícaras, forro de mesa, etc.;

5.1.3. As refeições deverão ser produzidas e fornecidas por pessoal qualificado para a confecção das refeições (cozinheiros, etc.), para a limpeza e higienização dos ambientes onde serão confeccionadas e servidas as refeições (faxineiros, auxiliares de serviços gerais, etc.) e para servir as refeições (garçons, etc.), de acordo com as normas de vigilância sanitária;

5.1.4. As quantidades diárias de refeições a serem elaboradas serão as solicitadas em formulário próprio e autorizadas pelo Gestor do Contrato, de acordo com a necessidade real de cada Secretaria ou



Departamento.

5.1.5. As quantidades de refeições estimadas servem como meras norteadoras do consumo real, não vinculando o CONTRATANTE à solicitação total do quantitativo estimado.

5.2. Para fornecimento de Marmitex ou Quentinhas:

5.2.1. As Marmitex/quentinhas deverão ser entregues parceladamente, de segunda-feira a domingo, impreterivelmente no intervalo das 10h30min às 11h30min para o almoço e das 17h30min às 18h00min para o jantar, sendo o local de sua entrega no prédio das Secretarias ou Departamentos solicitantes.

5.2.2. As quentinhas deverão ser transportadas em acondicionamento térmico que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida;

5.2.3. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo;

5.2.4. As refeições deverão ser preparadas pela CONTRATADA em local próprio, devidamente equipado e com condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária;

5.2.5. As quantidades diárias de refeições acondicionadas a serem fornecidas serão as solicitadas em formulário próprio e autorizadas pelo Gestor do Contrato, de acordo com a necessidade real de de cada Secretaria ou Departamento;

5.2.5.1. As quantidades de refeições estimadas servem como meras norteadoras do consumo real, não vinculando o CONTRATANTE à solicitação total do quantitativo estimado;

5.3. O cardápio poderá ser alterado, dependendo das necessidades dos que consumirem, sendo previamente comunicadas as devidas alterações pela CONTRATANTE;

5.4. Em ocasiões eventuais a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA o fornecimento de quentinhas adicionais ou refeições com serviço de restaurante completo, respeitadas todas as condições já estabelecidas;

5.5. O Prazo para solicitação ao fornecedor será de no mínimo 24 horas;

5.6. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade no preparo das refeições;

5.7. A bebida para o almoço e jantar (refrigerante ou suco) deverá ser entregue gelada;

5.8. Setor responsável pelo gerenciamento do contrato: As Secretarias solicitantes juntamente com a



Controladoria Interna da P.M.B.J.T. serão os setores responsáveis para solicitar, manter o controle, atestar a liberação para pagamento, como também de manter contato com o fornecedor para esclarecimento quando for necessário.

## 6. DO PAGAMENTO E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. O pagamento será realizado, mensalmente, após a apresentação pela CONTRATADA dos seguintes documentos:

6.1.1. Nota Fiscal devidamente preenchida;

6.1.2. Requisições das refeições fornecidas, devidamente preenchidas e autorizadas;

6.1.3. Mediante o computo das refeições fornecidas mensalmente;

6.1.4. Indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor da prestação do serviço;

6.1.5 Prestar os serviços conforme especificado pelo CONTRATANTE, com base no resultado e homologação do procedimento licitatório;

6.1.6 Manter durante a execução do objeto deste Termo de Referência às condições de habilitação e qualificação exigidas na fase licitatória.

6.1.7 Cumprir as exigências, no que concerne a apresentação das certidões negativas de débitos tributários e fiscais (CARTÃO DO CNPJ, CND FGTS, CND INSS, CND TRABALHISTA, CND DIVIDA ATIVA DA UNIÃO, CND ESTADUAL, CND MUNICIPAL) para fins de pagamento.

6.1.8 Apresentar Nota Fiscal/fatura na Controladoria Interna Administrativa e Financeira/PMBJT, discriminando os serviços prestados, bem como os quantitativos e seus respectivos valores conforme constam discriminados no contrato de prestação de serviços.

6.1.9 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de transporte resultantes da execução do contrato.

6.1.10 Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo CONTRATANTE.

6.2. A CONTRATANTE não se responsabilizará pelo pagamento de quaisquer refeições e/ou produtos



fornecidos sem sua autorização, extrapolando, qualitativamente ou quantitativamente, o disposto no termo de contrato;

6.3. O pagamento está condicionado, ainda, ao atesto na referida nota fiscal pelo Gestor do Contrato;

6.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

6.5. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento nem poderá onerar o objeto desta licitação;

6.6. Fica a CONTRATADA obrigada a comunicar, por escrito, à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer fato ou dano, no primeiro dia útil subsequente a ocorrência.

6.7. Responsabilizar-se pela conduta de seus funcionários, durante as horas de trabalho, de forma que estes empregados mantenham o devido respeito e cortesia no seu relacionamento com terceiros e servidores da CONTRATANTE, substituindo, imediatamente, todo e qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da P.M.B.J.T.

6.8. Permitir que a CONTRATANTE fiscalize, a qualquer tempo, a execução do objeto, ficando assegurado à CONTRATANTE, o direito de aceitá-lo ou não.

## 7. DA VIGÊNCIA

7.1 A vigência do contrato será até 31 de Dezembro de 2015, contados a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.

## 8. DAS PENALIDADES

8.1. Quaisquer reclamações pertinentes a qualidade e/ou quantidade da refeição, pelos diversos setores da P.M.B.J.T., serão repassadas à empresa contratada, para as providências pertinentes, sob pena das sanções legais;

8.2. Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução, garantida a prévia defesa, ficará a CONTRATADA sujeita às sanções previstas na Lei 8.666/93;

8.3. A CONTRATADA que, por qualquer forma, não cumprir as normas do contrato celebrado está sujeita à sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa.



## 10. DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

### 11.1. Constituem atribuições da CONTRATANTE:

11.1.1. Promover o recebimento do objeto do presente contrato nos prazos fixados para tal;

11.1.2. Emitir nota de empenho especificando os produtos e as quantidades estimadas para cada mês, entregando-a a empresa Contratada ou remetendo-a por fax.

11.1.3. Pagar, no vencimento, o valor do fornecimento acordado;

11.1.4. Zelar pela boa operação e pelos bons cuidados com os materiais, zelando para que pessoas não autorizadas ou qualificadas manuseiem;

11.1.5. Fornecer à CONTRATADA a relação de servidores e unidades autorizadas a acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e atestar os relatórios de visita, quando necessário.

## 11. CONDIÇÕES SOBRE A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

11.1. Em hipótese alguma será permitida a sub-rogação do contrato para a prestação de serviços por terceiros, senão por aquele contratado.

## 12 RECURSOS FINANCEIROS:

12.1 Os recursos para pagamentos dos serviços a serem contratados, correrão à conta dos recursos da dotação orçamentária indicados no(s) Contrato(s).

## OPÇÕES DE CARDÁPIOS

### CARDÁPIO ALMOÇO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	1ª OPÇÃO: BIFE BOVINO A MILANESA, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml.
02	2ª OPÇÃO: BIFE BOVINO GRELHADO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO



TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

03 3ª OPÇÃO: BIFE BOVINO ACEBOLADO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

04 4ª OPÇÃO: CARNE BOVINA DE PANELA, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

05 5ª OPÇÃO: ISCA DE CARNE BOVINA ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO TROPEIRO,

MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

06 6ª OPÇÃO: FILÉ BOVINO A PARMENGIANA, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

07 7ª OPÇÃO: ESTROGONOFE DE CARNE BOVINA, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

08 8ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO GRELHADO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

09 9ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO GRATINADO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

10 10ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO EMPANADO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

11 11ª OPÇÃO: ESTROGONOFE DE FRANGO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO

TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA



(POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml; 12ª OPÇÃO: FRANGO A PASSARINHA, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA)

ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

13 13ª OPÇÃO: ISCA DE FRANGO, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

14 14ª OPÇÃO: FRANGO XADREZ, ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO CASEIRO OU FEIJÃO TROPEIRO, MAIONESE OU LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

15 15ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE GRELHADO, ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE, LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

16 16ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE A MILANESA, ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE, LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

17 17ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CÔCO, ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE, LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

18 18ª OPÇÃO: ISCA DE PEIXE, ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE, LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

19 19ª OPÇÃO: MOQUECA DE PEIXE, ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE, LEGUMES COZIDOS E SALADAS (ALFACE, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CENOURA, BETERRABA, MILHO VERDE, ERVILHA E AZEITONA) ACOMPANHADO DE SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

## CARDÁPIO JANTAR

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	1ª OPÇÃO: BIFE AO MOLHO, INHAME, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;
02	2ª OPÇÃO: BIFE AO MOLHO, MACAXEIRA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS



OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

03 3ª OPÇÃO: BIFE AO MOLHO, CUSCUZ, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

04 4ª OPÇÃO: BIFE AO MOLHO, BATATA DOCE, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

05 5ª OPÇÃO: CALABRESA ACEBOLADA, INHAME, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

06 6ª OPÇÃO: CALABRESA ACEBOLADA, MACAXEIRA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

07 7ª OPÇÃO: CALABRESA ACEBOLADA, CUSCUZ, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

08 8ª OPÇÃO: CALABRESA ACEBOLADA, BATATA DOCE, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

09 9ª OPÇÃO: CARNE DE SOL ACEBOLADA, INHAME, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

10 10ª OPÇÃO: CARNE DE SOL ACEBOLADA, MACAXEIRA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

11 11ª OPÇÃO: CARNE DE SOL ACEBOLADA, CUSCUZ, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;



- |    |   |
|----|---|
| 12 | 12ª OPÇÃO: CARNE DE SOL ACEBOLADA, BATATA DOCE, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;  |
| 13 | 13ª OPÇÃO: CARNE BOVINA GUIBADA, INHAME, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;         |
| 14 | 14ª OPÇÃO: CARNE BOVINA GUIBADA, MACAXEIRA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;      |
| 15 | 15ª OPÇÃO: CARNE BOVINA GUIBADA, CUSCUZ, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;         |
| 16 | 16ª OPÇÃO: CARNE BOVINA GUIBADA, BATATA DOCE, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;    |
| 17 | 17ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO GRELHADO, INHAME, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;      |
| 18 | 18ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO GRELHADO, MACAXEIRA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;   |
| 19 | 19ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO GRELHADO, CUSCUZ, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;      |
| 20 | 20ª OPÇÃO: FILÉ DE FRANGO GRELHADO, BATATA DOCE, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA NO MÍNIMO DUAS OPÇÕES (CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO OU IORGUTE OU SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml; |
| 21 | 21ª OPÇÃO: LAZANHA DE FRANGO, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEBIDA: SUCO DE FRUTA  |



(POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

22 22ª OPÇÃO: LAZANHA BOLONHESA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA: SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

23 23ª OPÇÃO: LAZANHA MISTA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA: SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

24 24ª OPÇÃO: MACARRONADA BOLONHESA, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA: SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

25 25ª OPÇÃO: MACARRONADA DE FRANGO AO MOLHO BRANCO, PÃO (COM MARGARINA E QUEIJO OU MARGARINA E PRESUNTO OU MARGARINA E OVO MEXIDO OU MARGARINA E OVO FRITO), BEDIDA: SUCO DE FRUTA (POLPA) 300ml OU REFRIGERANTE 350ml;

#### ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

1. ARROZ Tipo 1, longo fino, constituído de grãos íntegros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos.
2. FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1, classe carioquinha, isento de sujidades, não violados e resistentes.
3. FARINHA DE MANDIOCA, fina, branca e crua.
4. MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA, massa alimentícia tipo seca, vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa e isenta de sujidades.
5. MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE, massa alimentícia tipo seca, vitaminada, pasteurizado, médio com ovos e isenta de sujidades.
6. VERDURAS, selecionadas e de 1ª qualidade.
7. LEGUMES, selecionados e de 1ª qualidade.
8. INHAME, de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
9. MACAXEIRA, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
10. BATATA DOCE, Branca/Roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa.



11. CARNE DE CHARQUE DE 1ª QUALIDADE, (no máximo 10% de gordura), Charque Bovino Dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal.
12. CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.
13. FILÉ DE FRANGO SEM OSSO
14. PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE, sem cabeça e sem vísceras (Garoupa, Arabaiana, Cioba, Cavala, Dourado, Bonito).
15. PEIXE FILETADO, de 1ª qualidade, íntegro e sem espinha.
16. FRUTOS DO MAR, de 1ª qualidade, filé de camarão.
17. OVOS DE GALINHA, classe A, tipo 3 grande, produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais.
18. QUEIJO MUSSARELA, de 1ª qualidade.
19. QUEIJO PRATO, de 1ª qualidade.
20. PRESUNTO DE PERU COZIDO, sem capa de gordura.
21. CARNE DE SOL DE 1ª QUALIDADE, tipo bovina, curada e seca.
22. SUCO, da polpa da fruta (goiaba, maracujá, graviola, mangaba, cajá, pitanga, umbu-cajá, caju).
23. REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA, de primeira qualidade.

TIAGO PEREIRA COSTA

Pregoeiro