

ANEXO II "A" - PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 097/2021 PREGÃO PRESENCIAL Nº 053/2021

CARDÁPIO

1. O cardápio deverá ser composto pelos grupos abaixo descritos, respeitando sempre as quantidades estabelecidas do alimento pronto para o consumo.

GRUPOS	TIPO DE ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍNIMA
Grupo 1	Verduras	50g por unidade/diária
Grupo 2	Legumes	100g por unidade/diária
Grupo 3	Carboidratos	150g por unidade/diária
Grupo 4	Leguminosas	90g por unidade/diária
Grupo 5	Acompanhamentos	100g por unidade/diária
Grupo 6	Proteínas	150g por unidade/diária
Grupo 7	Frutas	120g à 150g por unidade/diária

2. O cardápio deverá ser nutricionalmente adequado, dispondo de variedade e qualidade alimentar. O acondicionamento das refeições deverá ser adequado a cada tipo de alimento, que são três, a saber: quentes, frios e frutas; Os quentes devem ser armazenados em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor, próprias para alimentos, fechamento com tampa; Os frios devem ser conservados em embalagem descartável, própria para alimentos, separada dos demais; As frutas devem ser ofertadas conforme descrito no item 3. As preparações devem respeitar a listagem de opções abaixo descrita:

Grupo 1 - Verduras	Acelga, Salsão, Couve, Agrião, Broto de Feijão, Espinafre, Alface, Chicória, Rúcula, Almeirão, Repolho.
Grupo 2 - Legumes	Chuchu, Vagem, Abobrinha, Couve-Flor, Tomate, Berinjela, Abóbora Moranga, Abóbora Cabotiá, Pepino, Pepino Japonês, Beterraba, Nabo, Brócolis, Cenoura, Pimentão, Palmito, Aspargo.
Grupo 3 - Carboidratos	Arroz, Macarrão.
Grupo 4 - Leguminosas	Feijão, Lentilha.
Grupo 5 - Acompanhamentos	Grão de Bico, Soja, Batata Doce, Farofa, Suflês, Aipim, Panqueca, Polenta, Batata Inglesa, Torta salgada, Purê de batata, Nhoque, Lasanha.

Grupo 6 - Proteínas	Carne Suína (assada, cozida ou grelhada), Carne Bovina (assada, cozida ou grelhada), Carne de Frango (sem pele, assada, cozida ou grelhada), Peixe (assado ou grelhado).
Grupo 7 - Frutas	Abacaxi, Melão, Banana, Goiaba, Pêssego, Maçã, Laranja, Tangerina, Pêra, Melancia, Ameixa, Nectarina, Kiwi, Caqui, Morango.

Observação: Caso solicitado por meio oficial, a fim de respeitar as escolhas alimentares de cada indivíduo, o grupo 6 deve ser substituído por outra proteína, seja ela Ovo (para os Ovolactovegetarianos) ou Preparações Proteicas para os vegetarianos. Da mesma forma, deverá ser realizado a substituição de produtos, quando solicitado por meio oficial, para indivíduos que apresentam patologias comprovadas e que necessitam de dieta alimentar modificada, como por exemplo Doença Celíaca.

3. Deverá ser oferecida fruta, ou uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada, e embalada individualmente em papel filme ou saco plástico transparente fechado, próprio para a embalagem de alimentos, para o transporte e a entrega. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: ameixa, tangerina, pêssego, pêra, desde que permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio.

4. Os alimentos do Grupo 1 são considerados alimentos frios, portanto devem ser acondicionados conforme item 2. Os alimentos do Grupo 2, quando crus, devem respeitar as orientações de armazenamento do item 2; Referente ao Grupo 2, os alimentos devem ser ofertados in natura ou cozidos, e nunca em conserva. Não será aceito vinagrete, milho ou ervilha em substituição à salada.

5. No grupo 3, não será aceito macarrão instantâneo tipo Miojo.

6. As proteínas mencionadas no Grupo 6 devem respeitar a gramagem desconsiderando o molho ou calda, bem como devem ser apresentadas sem ossos ou espinhos, pele, gordura (capa de gordura) e nervos. A carne deverá estar ao ponto, nunca mal passada. Não serão aceitos peixes enlatados, nuggets, empanados industrializados, hambúrguer industrializado, salsicha, presunto, mortadela, bacon, linguiça ou qualquer outro produto embutido, em substituição ao Grupo 6.

7. A temperatura dos alimentos quentes deve ser superior a 60°C (sessenta graus Celsius).

8. Não deverá ser utilizado ovos crus em preparações como maioneses e molhos. Caso necessário a utilização de ovos nas preparações, esses deverão ser bem cozidos ou fritos (não deverá ser servido com clara ou gema mole).

9. Frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização adequado para a redução da contaminação superficial, bem como acondicionamento adequado para minimizar o contato com contaminantes externos.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Em respeito ao apetite e paladar dos usuários, é importante que, com exceção dos alimentos constantes dos grupos 3 e 4, os quais

devem estar presentes todos os dias no cardápio, os demais alimentos constantes dos outros grupos não devem ser repetidos no cardápio sem que seja respeitado o espaço mínimo de 4 (quatro) dias úteis entre as ofertas, ou seja, o alimento que foi servido na segunda-feira, por exemplo, só poderá voltar ao cardápio na sexta-feira, e o que foi servido na sexta-feira, só poderá voltar ao cardápio na quinta-feira.

Daniela Wilke
Nutricionista (CRN₁₀ - 0687)