

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

1.- DA NECESSIDADE DO ÓRGÃO

1.1- A aquisição da prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições de qualidade é de suma importância para atender as necessidades dos servidores que trabalham em regime de plantão no DETRAN/AL. A alimentação adequada dos servidores que atuam em regime diferenciado de plantão, desempenha um importante papel na qualidade da execução de suas atividades, bem como favorece a promoção de um bom estado de saúde. O presente termo de referência toma como amparo legal o Decreto estadual nº. 4180, de 28 de agosto de 2009.

2. – DO OBJETO

2.1- Contratação de Pessoa Jurídica para o fornecimento estimado de 1.160 (hum mil, cento e sessenta) refeições/mês do tipo almoço e jantares e 390 (trezentos e noventa) lanches, que deverão ser fornecidas aos servidores que desenvolvem suas atividades nos setores de Planejamento e Fiscalização de Trânsito e Serviço de Recolhimento e Guarda de Veículos, localizados na Avenida Galba Novaes de Castro, nº 320 – Petrópolis, Maceio/AL, CEP 57062-590.

2.2 – Os locais para entrega das refeições poderão ser alterados de acordo com as necessidades do DETRAN/AL, dentro do perímetro urbano de Maceió, mediante aviso com antecedência de 24 h.

3 – DA ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL

3.1-As refeições deverão ser acondicionadas em bandejas de alumínio com 03 divisões, tampa de papel e deverão estar lacradas, identificadas de seu conteúdo ou nome do Servidor ao qual se destina e acompanhar talheres descartáveis.

3.2-As sobremesas deverão ser acondicionadas em potes descartáveis transparentes e acompanhados por colher descartável.

3.3-O transporte dessas refeições deverá ser realizado de forma adequada, mantendo a temperatura e as características originais.

3.4-O cardápio deverá ser variado, sendo oferecidas todas as opções descritas nos cardápios apresentados no anexo único, durante todo o mês.

3.5-O cardápio 01, que está detalhado no anexo único, descreve as possibilidades de almoço e jantar, apresenta 04 tipos diferenciados de refeições conforme descrito nas opções: 01, 02, 03 e 04. A contratada deverá oferecer 02 (duas) opções de cada item das refeições listadas, ou seja, um total de 08 (oito) opções diariamente.

3.5.1 – O Cardápio deverá possibilitar o acréscimo ou substituições de guarnições simples (feijão, arroz, macarrão, salada, etc.), bem como a subtração de algum ingrediente na sua composição.

3.6-O cardápio 02, que está descrito no anexo único, apresenta os tipos de sobremesa, e deve ser oferecido no almoço e jantar, no mínimo, 02 (duas) opções diariamente.

3.7-O cardápio 03, que está descrito no anexo único apresenta os tipos de bebidas, e deve ser oferecido no almoço e jantar 02 (duas) opções de cada item diariamente.

3.8-Os refrigerantes devem ser em lata, com capacidade mínima de 350 ml (trezentos e cinquenta). E os sucos de frutas devem ser acondicionados em embalagem longa vida, lata ou copo descartável (embalado a vácuo e lacrado com papel de alumínio) com capacidade mínima de 290 ml (duzentos e noventa). As bebidas devem conter as especificações de datas de fabricação e validade e devem ser fornecidas de forma unitária.

3.9-A empresa deverá tratar todos os legumes, frutas e verduras de acordo com a recomendação da vigilância sanitária: lavados em água limpa de forma abundante e, posteriormente, desinfetados com solução clorada própria para higienização de hortaliças e frutas (água sanitária a 2,5% de cloro), através de uma colher de sopa da solução por litro de água potável, mantendo por 30 minutos em repouso. Enxaguar por alguns minutos em água corrente.

3.10- O cardápio 04, que está descrito no anexo único, apresenta os tipos de lanches que deverá ser fornecido pela contratada e deverá ser oferecido 04(quatro) opções de lanches diariamente.

4. - MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTOS:

4.1- A CONTRATADA deve disponibilizar atendimento telefônico pela manhã e tarde para que, previamente, seja informado o quantitativo e as escolhas dentre as opções ofertadas e efetuar a entrega das refeições, diariamente, no seguinte endereço: situada na Avenida Galba Novaes de Castro, nº 320 – Petrópolis, Maceio/AL. O almoço deverá ser entregue no horário entre 11h30minh e 12h30minh e o jantar entre 18h00minh e 19h00minh, considerando que o horário de expediente destes setores é diariamente de 24 horas, inclusive finais de semana e feriados. Observado o que dispõe o item 2.2

4.2. Todos os materiais adquiridos deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo marca, modelo, referência, fabricante, procedência, prazo de validade, entre outros, e de acordo com a legislação em vigor, observadas as especificações constantes.

4.3. Se as quantidades estimadas forem insuficientes para o atendimento mensal poderá ser alterada, com as devidas justificativas, conforme preceitua o art. 65 da lei 8.666/93.

5. - DO RECEBIMENTO:

5.1. O recebimento do objeto dar-se-á nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93, compreendendo duas etapas distintas:

5.1.1. O recebimento provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações e quantidades discriminadas, ocorrerá, por ocasião da entrega do objeto no local indicado neste Termo de Referência, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, mediante assinatura na Nota Fiscal representativa do fornecimento dos bens, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da entrega.

5.1.2. A critério exclusivo da CONTRATANTE poderão ser realizados testes e demais provas acerca das refeições fornecidos, de forma a lhes verificar a sua perfeita condição de consumo, conforme especificações discriminadas.

5.1.3. Os testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a perfeita consumação das refeições correrão por conta da CONTRATADA.

6. – DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O recebimento diário dar-se-á pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, podendo ser lavrado no verso da Nota Fiscal representativa do fornecimento das refeições ou em documento específico, no prazo de até 10 (dez) dias úteis do recebimento provisório, e consistirá em:

6.1.2. Verificação física dos itens adquiridos para constatar a integridade dos mesmos.

6.1.3. Verificação da conformidade com as quantidades e especificações constantes do Termo de Referência e seu anexo e da proposta da Contratada.

6.1.4. Caso insatisfatórias as verificações acima, lavrar-se-á um Termo de Recusa e Devolução, no qual se consignarão as desconformidades com as especificações. Nesta hipótese, todo ou parte do objeto deste Termo de Referência será rejeitado, devendo ser substituído no prazo máximo de 02 (duas) horas, quando se realizarão novamente as verificações. O prazo está diretamente relacionado com a relevância do objeto da contratação, pois a boa alimentação favorece para manter as condições físicas adequadas para a execução dos serviços.

6.1.5. Caso a substituição não ocorra no prazo previsto no subitem anterior ou caso os bens sejam novamente recusados e devolvidos, estará a Contratada incorrendo em atraso na entrega, ficando sobrestado o pagamento até a execução das correções necessárias, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.1.6. Os custos da substituição dos bens recusados e devolvidos correrão exclusivamente a expensas da Contratada.

6.1.7. O recebimento, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade da Contratada pelos padrões adequados de qualidade, segurança, das refeições fornecidas, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo dos mesmos.

7. - DA RECUSA DO OBJETO

7.1. Os produtos serão inteiramente recusados pelo Contratante nas seguintes condições:

7.1.1. Caso tenham sido entregues com as especificações diferentes das contidas no termo de referência e seu anexo único;

7.1.2. Caso apresentem características estragadas, com prazo de validade vencido ou problemas de acondicionamento: embalagens violadas, rasgadas, vazamentos, objetos quebrados, etc.

8. -DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

8.1. Cabe à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:

8.1.1. Entregar as refeições contratadas obedecendo às especificações e as quantidades previstas no Termo de Referência e em seu anexo único;

8.1.2. Oferecer as refeições contratadas com garantia de qualidade e segurança, sendo elaboradas no mesmo dia do pedido, de forma a garantir a preservação dos alimentos.

8.1.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE;

8.1.4. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução deste objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

8.1.5. Comunicar à Administração do CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;

8.1.6. Manter, durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

8.1.7. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do objeto contratado;

8.1.8. Substituir os bens que, a juízo do representante do CONTRATANTE, não forem considerados satisfatórios, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;

8.1.9. Realizar, sob suas expensas, a entrega dos bens objeto do Termo de Referência, mediante solicitação do DETRAN/AL, nos prazos fixados na Cláusula Quarta, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento;

8.1.10. Comunicar ao DETRAN/AL, no prazo máximo de 01 (uma) hora, a contar do término do prazo de entrega, os motivos que impossibilitaram o cumprimento dos prazos previstos no Termo de Referência, tendo em vista que o não recebimento das refeições prejudica, de forma direta, o rendimento do servidor, que ficará com sua necessidade básica de alimentação comprometida.

8.1.11. Observar para transporte seja ele de que tipo for as normas adequadas relativas a embalagens, volumes, etc.;

8.1.12. Manter preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, durante o período de vigência, para representá-la sempre que for necessário.

8.1.13. No ato do fornecimento, a contratada deverá, diariamente, enviar um comprovante de controle em duas vias, descrevendo a quantidade de refeições, sobremesas e bebidas entregues, estes deverão ser atestados no local da entrega pelo recebedor do objeto. O pagamento será realizado de acordo com o total de alimentações descritas nestes comprovantes.

8.2. À CONTRATADA cabe assumir a responsabilidade por:

8.2.1. Responder, em relação aos seus funcionários, que não manterão nenhum vínculo empregatício com o CONTRATANTE, por todas as despesas decorrentes da execução do contrato e por outras correlatas, tais como salários, seguros de acidentes, tributos, inclusive encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;

8.2.2. Todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

8.2.3. Encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.

8.2.4. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.

9.- DAS VEDAÇÕES

9.1. São expressamente vedadas à CONTRATADA:

9.1.1. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a vigência deste contrato;

9.1.2. A veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE,

9.1.3. A subcontratação total ou parcial de outra empresa para a execução do objeto deste contrato.

10. – DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

10.1. Cabe ao CONTRATANTE:

10.1.1. Acompanhar a entrega dos produtos e fiscalizar a boa prestação no fornecimento do material;

10.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa cumprir com a obrigação de fornecimento do material dentro das normas do contrato;

10.1.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nos termos deste contrato;

10.1.4. Aplicar à CONTRATADA as sanções cabíveis;

- 10.1.5. Documentar as ocorrências havidas na execução do contrato;
- 10.1.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pela contratada;
- 10.1.7. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do Contrato que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 10.1.8. Publicar os extratos do contrato e de seus aditivos, se houver, no Diário Oficial do Estado, até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura, contanto que isso ocorra dentro de 20 (vinte) dias, contados da referida assinatura

11. -DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

11.1. Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será acompanhada pelo Servidor José Gildo Ferreira, matrícula 7351-2, que exerce como função Gerência do Serviço de Planejamento da Fiscalização, lotada na Coordenadoria Setorial de Segurança do Trânsito, designada fiscal.

11.2 Na ausência do fiscal as atribuições do mesmo será desempenhada pelos servidores José Cícero dos Santos Mat 7183-8 Assistente de Trânsito e Ubirajara Pereira dos Santos Mat.538-0 Chefe do Serviço de Planejamento da Fiscalização.

11.2.1. O fiscal deste contrato terá, entre outras, as seguintes atribuições:

11.2.2. acompanhar o processo licitatório em todas as suas fases, até a assinatura do contrato, de seus termos aditivos e das publicações, conseqüentemente exercendo o acompanhamento da execução dos contrato;

11.2.3. controlar o prazo de vigência dos instrumentos contratuais, sobretudo os contratos de prestação de serviços de forma contínua, bem como providenciar solicitação junto ao setor competente para sua formalização e publicação;

11.2.4. verificar se os prazos de entrega, especificações e quantidades contratadas, bem como as prestações de serviços, encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

11.2.5. comunicar a Direção da Presidência irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios e gestões realizadas com a contratada;

11.2.6. zelar pela fiel execução dos serviços, sobretudo no que concerne à qualidade dos materiais e acompanhar o cumprimento, pela contratada, do prazo de execução.

11.2.7. Após o recebimento do contrato, para o qual foi designado como Fiscal, abrir pasta para acompanhamento, bem como aos eventuais termos aditivos;

11.2.8. Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade e encaminhar formalmente ao Gestor de Contratos a solicitação de prorrogação com antecedência mínima de 90 dias do vencimento;

11.2.9. Anotar em formulário próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

11.2.10. Acompanhar os pagamentos efetuados, em ordem cronológica, observando para que o valor do contrato não seja ultrapassado;

11.2.11. Receber e atestar as notas fiscais e encaminhá-las à Coordenadoria Geral Financeira para pagamento;

11.2.12 Comunicar ao Gestor de Contratos, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidade, somente após os contatos prévios e gestões realizadas com a contratada;

11.2.13. Encaminhar ao Gestor de contratos, formalmente as solicitações de acréscimos ao contrato, acompanhado das devidas justificativas, observando as disposições do artigo 65 da Lei nº 8.666/1993;

11.2.14. Estabelecer junto ao contratado(a) prazo para correção de eventuais pendências na execução do contrato, bem como analisar os pedidos de modificações no cronograma de entrega e substituições de materiais formulados pela contratada;

11.2.15. Confrontar QUANTIDADES e ESPECIFICAÇÕES constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato.

12. - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Atestado (s) de capacidade técnica fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, compatível (is) em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação;

b) Certificado expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.

13. - DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

13.1. Este contrato terá início 5 (cinco) dias após a publicação em Diário Oficial;

14. - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial, podendo ser prorrogado por iguais períodos sucessivos limitado a até 60 meses.

15. - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. - Imediatamente após o recebimento definitivo do objeto, o DETRAN adotará as providências para pagamento, no prazo de até 30 dias, em moeda corrente nacional, mediante a apresentação, por parte do fornecedor, da seguinte documentação atualizada:

a) Nota fiscal/fatura discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo FISCAL DO FORNECIMENTO;

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, expedida pela Receita Federal do Brasil;

c) CND - Certidão Negativa de Débitos com a previdência Social emitida

pela Receita Federal do Brasil;

d) Prova de regularidade junto a Fazenda Estadual.

Parágrafo único: A apresentação de nota fiscal com incorreções, rasuras ou desacompanhada da documentação requerida nas demais alíneas do item anterior, implicará na devolução ao emitente.

16. -DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

16.1. A contratada que, por qualquer forma, não cumprir as normas do contrato celebrado está sujeita às seguintes sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa, nos termos do Decreto Estadual nº 4.054/2008:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa;

16.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado de Alagoas;

16.1.4. Descredenciamento ou proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores do Estado de Alagoas;

16.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública

16.2. As sanções previstas nos subitens 8.1.1., 8.1.3., 8.1.4. e 8.1.5. deste Termo de Referência poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

16.3. A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas do contrato celebrado.

16.4. A multa aplicável será de:

16.4.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, pelo atraso, na entrega de material, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

16.4.2. 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia, pelo atraso na entrega de material, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional e a critério da CONTRATANTE, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

16.4.3. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato ou da Nota de Empenho, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nos subitens 8.4.1. e 8.4.2.;

16.4.4. 15% (quinze por cento) pela recusa injustificada em entregar total ou parcialmente o material, calculados sobre o valor correspondente à parte inadimplente;

16.4.5. 15% (quinze por cento) pela rescisão da avença, calculados sobre o valor total do contrato ou da Nota de Empenho;

16.4.6. 20% (vinte por cento) pelo não cumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto quanto ao prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato ou da Nota de Empenho.

16.5. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente a ela devidos ou cobrada judicialmente.

16.6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega de material, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

16.7. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

16.8. Decorridos atraso injustificado de 2 hs na entrega das refeições, a Nota de Empenho ou contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.

16.9. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado de Alagoas, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

16.9.1. Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a contratada permanecer inadimplente;

16.9.2. Por até 12 (doze) meses, quando a contratada falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e

16.9.3. Por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a contratada:

16.9.3.1. Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou

16.9.3.2. For multada, e não efetuar o pagamento.

16.10. O prazo previsto no item 8.9.3 poderá ser aumentado até 5 (cinco) anos.

16.11. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores do Estado de Alagoas são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado de Alagoas, sendo aplicadas, por igual período.

16.11.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada à vista dos motivos informados na

instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

16.11.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

16.11.3. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeitos em relação tanto à Administração Direta, Autárquica e Fundacional, às Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado de Alagoas, quanto à Administração Pública da União, demais Estados, Municípios e Distrito Federal.

Maceió, 25 de maio de 2015

José Gildo Ferreira
Gerente de Serviço de Planejamento da Fiscalização

Antonio Alberto Monteiro de Souza
Coordenador Setorial de Segurança do Trânsito

Antonio Carlos Freitas Melro de Gouveia
Diretor Presidente do DETRANAL

CARDÁPIO

ANEXO I do termo de referência

CARDÁPIO 1		
OPÇÃO	PRATO**	ESPECIFICAÇÕES E ACOMPANHAMENTOS
	FILÉ À FRANCESA	Filé Mignon, presunto, anéis de cebola empanado, ervilha e batata palito, acompanhado de arroz à grega.
	FILÉ AO ALHO	Filé mignom grelhado com alho, acompanhado de arroz à grega e batata soute.
	FILÉ À PARMEGIANA (CARNE OU FRANGO)	Filé Mignon ou de frango empanado, com presunto e queijo, coberto com molho de tomate, acompanhado de arroz branco e purê de batata.
	FRANGO À CUBANA	Filé de frango empanado, com banana e abacaxi empanados, arroz à grega e batata palha
	FRANGO À MILANESA	Filé de frango empanado, acompanhado de arroz e salada
	STROGONOFF DE CARNE OU FRANGO	Tiras de alcatra ou filé de frango flambado no conhaque, cogumelos, molho de tomate e creme de leite, acompanhado de arroz branco e batata palha.
	PEIXE COM ALCAPARRAS	Filé de peixe "tilápia" ou "surubim", dourados com alcaparras, acompanhado de arroz branco e legumes cozidos e puxados na manteiga.
2	FILÉ DE CARNE GRELHADO	File mignon grelhado, acompanhado de arroz branco e legumes cozidos, puxados no azeite de oliva.
	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	File de frango grelhado, acompanhado de arroz branco e legumes cozidos, puxados no azeite de oliva.
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO	File de peixe "tilápia ou surubim" grelhado, acompanhado de arroz branco e legumes cozidos, puxados no azeite de oliva.
	FILÉ OU FRANGO NA CHAPA COM SALADA TROPICAL	Filé de frango grelhado, acompanhado de salada com abacaxi, maçã, palmito, alface, cenoura ralada e azeitonas.
	SALADÃO	Salada de legumes crus e cozidos variados.
3	MACARRONADA	BOLONHESA(alcatra moída com molho de tomate), PARISIENSE(frango desfiado, presunto, ervilhas e molho branco) OU CAMARÃO (camarão tipo barba roxa ou rosado com molho de tomate)
	LASANHA	BOLONHESA(alcatra moída com molho de tomate, queijo mussarela e orégano), FRANGO (frango desfiado com molho de tomate e queijo mussarela) OU MISTA(presunto e queijo mussarela com molho de tomate e orégano)
	SANDUÍCHE (SOMENTE JANTAR)	X-FILÉ(Pão redondo, filé mignon, presunto, queijo mussarela e ovo frito) , X-FRANGO(Pão redondo , filé de frango, presunto, queijo mussarela e ovo frito) X-CALABRESA(Pão redondo, calabresa, presunto, queijo mussarela e ovo frito) X-SALADA(Pão redondo, Hambúrguer de carne, alface, tomate, milho, ervilha), NATURAL(frango desfiado ou atum, com azeitona, passas, milho, maionese light ou iogurte natural e alface) OU AMERICANO(Pão de forma, presunto, queijo, tomate, alface e ovo frito). Todos acompanha maionese, catshup e mostarda em sachê.
	PIZZA* (SOMENTE JANTAR)	PORTUGUESA(Molho de tomate, presunto, cebola, pimentão, ervilha, ovos cozidos e queijo mussarela), FRANGO com catupiry(Molho de tomate, frango desfiado,catupiry) 04 QUEIJOS(molho de tomate, queijo mussarela, queijo provolone, catupiry e queijo gorgonzola), CALABRESA(molho de tomate, calabresa e cebola), MISTA(molho de tomate, presunto e queijo mussarela), BANANA(banana, canela em pó e queijo mussarela) OU MUSSARELA(molho de tomate e mussarela). Todos acompanha maionese, catshup e mostarda em sachê.
	CAFÉ REGIONAL (SOMENTE JANTAR)	PÃO, INHAME, MACAXEIRA OU CUSCUZ ACOMPANHADO DE CARNE/FRANGO GUISADO, OVOS MEXIDOS, CALABRESA OU CARNE DE SOL/CHARQUE ACEBOLADO.
4	BISTECA DE PORCO	Bisteca ou carré de porco frito, acompanha arroz, feijão tropeiro e legumes cozidos.
	GALINHA GUIZADA	Coxas , sobre coxas, coxinha da asa e miúdos de frango cozidos no molho caseiro, acompanhado de arroz branco, feijão tropeiro e farofa.
	CARNE DE	Pedaços de carne de paleta cozidas em molho caseiro, acompanha feijão caseiro, arroz branco e purê de abóbora.

PANELA	
BIFE AO MOLHO	Bife de alcatra, cozido em molho tomate, acompanha feijão caseiro, arroz branco e farofa.
PANQUECA DE FRANGO OU CARNE	Massa de panqueca recheada com frango desfiado, molho de tomate e ervilhas ou alcatra moída, molho de tomate e ovo cozido, coberto de molho de tomate e queijo parmesão ralado, acompanhado de arroz e salada cozida.
PEIXE FRITO	Filé de peixe tilápia ou surubim ou posta de arabaiana ou dourado frito, acompanhado de arroz, pedaços de limão e legumes cozidos e puxados na manteiga. Com limão
CHARQUE OU CARNE DE SOL DESFIADO E ACEBOLADO	Charque ou carne de sol dessalgados, cozidos e desfiados, acompanhados de arroz branco, purê de macaxeira e salada crua.
OMELETE DE CARNE, CAMARÃO OU FRANGO	Ovos batidos, recheados de carne, camarão ou frango, com cebola, tomate e pimentão, polvilhados com queijo parmesão ralado, acompanhado de arroz, purê de batatas e salada.

OBS: * Cada pizza deverá ter o peso mínimo de 150g (02 pizzas brotinho)

** Cada prato deste anexo deverá ser composto no mínimo de 300g(trezentos gramas) de carne, frango, camarão, peixe, bacalhau, charque, carne de sol ou porco e 300g (trezentos) de acompanhamentos.

CARDÁPIO 2				
OPÇÃO	SOBREMESA	PESO MÍN	TIPO	UND.
5	SALADA DE FRUTAS	200ml	SALADA COM, NO MÍNIMO, 04 (QUATRO) TIPOS DE FRUTAS DA ÉPOCA, ACONDICIONADOS EM POTES DESCARTÁVEIS TRANSPARENTES ACOMPANHANDO COLHER DESCARTÁVEL	UND
	MOUSSE DE LIMÃO	150g	SOBREMESA DE LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE E LIMÃO	UND
	MOUSSE DE CHOCOLATE	150g	SOBREMESA DE CHOCOLATE, OVOS, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE.	UND
	PUDIM DE LEITE	150g	SOBREMESA DE LEITE, LEITE CONDENSADO E OVOS COM COBERTURA EM CALDA.	UND
	DOCE CASEIRO	150g	DOCE DE LEITE, COCO, MAMÃO COM COCO, BANANA, dentre outros.	UND
	GOIBADA COM CREME DE LEITE	150g		UND

CARDÁPIO 3				
OPÇÃO	BEBIDAS	PESO MÍN	TIPO	UND.
6	REFRIGERANTE EM LATA	350 ml	NOS SABORES COLA, GUARANÁ, LARANJA OU LIMÃO, TIPO LIGHT/DIET OU COMUM.	UND
	SUCO DE FRUTAS INDIVIDUAL	290ml	CAIXINHAS INDIVIDUAIS DE SABORES DIVERSIFICADOS DE FRUTAS	UND

CARDÁPIO 4	
OPÇÃO LANCHE	ESPECIFICAÇÃO
SANDUICHE NATURAL DE FRANGO	Pão de forma , Atum ralado,cenoura, maionese light.
SANDUICHE NATURAL DE ATUN	Pão de forma , peito de frango desfiado,cenoura, maionese light.
SANDUICHE MISTO	Pão seda, queijo mussarela e presunto
SANDUICHE DE CARNE	Pão seda, bife de alcatra assado na chapa e queijo mussarela.