

ANEXO "A"

Refeições Diárias

1. Locais

Unidade	Endereço
Gália I e II	SP-331, km 168 – Sentido Norte – Gália – São Paulo
Álvaro de Carvalho	Rodovia Mamede Barreto (SP-349), km 36, Álvaro de Carvalho – São Paulo
Aguai	Rodovia Deputado Ciro Albuquerque, 2-1050, Aguai - SP

2. Quantitativos por Unidade:

Público Atendido	Quantid.	Refeição
Estimativa de comensais/dia Internos	823	Desjejum
		Almoço
		Jantar
		Lanche
Estimativa de comensais/dia Servidores SAP	72	Desjejum
	41	Almoço
	36	Jantar

3. Estimativa mensal por tipo de refeição:

Público Atendido	Refeição	Dias	Público	Quantid. Mensal
Internos	Desjejum	31	823	26.257
	Almoço	31	823	26.257
	Jantar	26	823	22.022
	Lanche Not. (Domingos)	5	823	4.235
Servidores SAP	Desjejum	31	72	2.232
	Almoço	31	41	1.271
	Jantar	31	36	1.116

4. Horários de entrega

Tipo da Refeição	Horários
Desjejum	Das 05:00 às 06:00h
Almoço	Das 10:00 às 10:30h
Jantar	Das 16:00 às 16:30h
Lanche Noturno (aos domingos)	Das 16:00 às 16:30h

5. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café
	Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	Arroz ou macarrão
	Feijão comum ou feijão preto
	Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou fígado
	Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura
	Salada: tomate ou alface ou beterraba
	Sobremesa: fruta (banana ou laranja ou melancia)
	Doce: sagu ou cangica ou gelatina
	Suco de frutas natural concentrado (sabores diversos)
	Pão francês
	Lanche da tarde
Jantar	Arroz ou macarrão
	Feijão comum ou feijão preto
	Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou fígado
	Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura
	Salada: alface ou agrião ou tomate
	Sobremesa: fruta (laranja ou melancia ou abacaxi)
	Doce: goiabada ou sagu ou pudim
	Suco de frutas natural concentrado (sabores diversos)
	Pão francês
Lanche Noturno*	Suco de frutas concentrado (sabores diversos)
	Sanduíche (2) composto de pão francês com recheio protéico

(*) O lanche noturno poderá substituir o jantar aos domingos

6. Outras informações

- 6.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP Nº 16/98 (**Anexo III**).
- 6.2. A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado pela CONTRATANTE.
- 6.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

6.4. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução, a saber:

- Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, lingüiça, fígado bovino e ovos;
- Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo;
- Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.;
- Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pêra, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);
- Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

7. Do Porcionamento e Acondicionamento:

7.1. Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de canecas plásticas de polipropileno natural (atóxico), espessura mínima de 3mm., diâmetro mínimo de 80mm., com capacidade mínima para 300 ml., na cor azul, para distribuição de café com leite e sucos.

7.2. As canecas deverão ser entregues no primeiro dia da execução dos serviços, na quantidade total de comensais detentos (1.800 unidades), sendo que a cada 90 (noventa) dias deverão ser efetuadas as trocas das mesmas, nas mesmas especificações e quantidade;

7.3. Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

7.4. Almoço e jantar: porcionados e acondicionadas em recipiente individual descartável aluminizado com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de plástico em polipropileno natural (atóxico), medindo no mínimo 16,0 cm., com capacidade mínima de 10ml., espessura mínima de 3mm., na cor azul.

7.5. As colheres deverão ser entregues no primeiro dia da execução dos

serviços, na quantidade total de comensais detentos (1.800 unidades), sendo que a cada 90 (noventa) dias deverão ser efetuadas as trocas das mesmas, nas mesmas especificações e quantidade;

- 7.6. Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;
- 7.7. Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável com tampa e capacidade de 120 ml.