CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA ADMINISTRAÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS PARA O RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE GUARANÉSIA/MG

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO E DAS REFEIÇÕES

1 - DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1 - O presente Anexo integra o Termo de Referência e tem por finalidade estabelecer as especificações técnicas mínimas relativas à composição, gramagens, frequências, características e padrões das refeições a serem preparadas e fornecidas pela CONTRATADA no âmbito da administração e operacionalização do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG.

1.2 - As especificações estabelecidas neste Anexo deverão ser integralmente observadas pela CONTRATADA durante o planejamento dos cardápios, aquisição e seleção dos gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, sem prejuízo das demais condições e obrigações previstas no Termo de Referência.

1.3 - Os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA, por intermédio de profissional Nutricionista devidamente habilitado, observando as especificações técnicas estabelecidas neste Anexo, e encaminhados quinzenalmente à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social para análise e acompanhamento, conforme estabelecido no Termo de Referência.

1.4 - O cardápio diário deverá contemplar os componentes estabelecidos no Termo de Referência, observando-se as respectivas gramagens, frequências, características dos gêneros alimentícios, variedade das preparações e demais parâmetros técnicos definidos neste Anexo.

1.5 - Os gêneros alimentícios utilizados deverão apresentar qualidade compatível com as especificações estabelecidas, estar em adequadas condições de conservação e consumo e atender às normas sanitárias aplicáveis, sendo vedada a utilização de produtos vencidos, deteriorados,

impróprios para consumo ou que não atendam aos padrões mínimos previstos para a execução dos serviços.

1.6 - As gramagens indicadas neste Anexo deverão ser observadas no porcionamento das refeições, de modo a assegurar a padronização do fornecimento e o atendimento às especificações estabelecidas para cada componente do cardápio.

1.7 - Durante todo o período de distribuição das refeições, deverão ser mantidos disponíveis os componentes previstos no cardápio diário, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência quanto às hipóteses excepcionais de substituição.

2 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO E DAS REFEIÇÕES

2.1 - Para fins de padronização e adequada execução dos serviços, deverão ser observadas as especificações, gramagens e frequências estabelecidas nos quadros seguintes para os componentes das refeições.

2.2 - A seguir são discriminadas as quantidades (em gramas) das preparações a serem servidas por pessoa:

2.2.1 - SALADAS

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Vegetal tipo A e vegetal tipo B ou Vegetal tipo C	100 g	Diária

2.2.2 - PRATO PROTEICO SIMPLES

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Carne bovina de 1ª: Alcatra	120 g	4 vezes / mês

Contrafilé Coxão mole Patinho Lagarto		
Carne bovina de 2ª sem osso: Maminha Acém Paleta Músculo traseiro	120 g	5 vezes / mês
Ave sem osso (frango)	120 g	4 vezes / mês
Ave com osso (frango) – coxa e sobrecoxa	200 g	2 vezes / mês
Peixe (filé)	120 g	1 vez / mês
Suína sem osso (pernil)	120 g	1 vez / mês

2.2.3 - PRATO PROTEICO COMPOSTO

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Feijoada com: Pernil Carne seca Linguiça tipo calabresa	250 g	4 vezes / mês
Lasanha: Massa de lasanha com carne bovina ou ave	250 g	1 vez / mês

2.2.4 - VEGETAL

Tipo	Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência

Vegetal	A	100 g	6 vezes / mês
	B	100 g	5 vezes / mês
	A e B	120 g	6 vezes / mês
	C	100 g	5vezes / mês
Farinha de mandioca ou milho	Farofas diversas	50g	6 vezes / mês
Macarrão	Espaguete, parafuso, picado, canelone	120 g	10 vezes / mês
Purê	Batata inglesa, mandioquinha salsa e mandioca	100 g	6 vezes / mês

2.3 - OBSERVAÇÕES TÉCNICAS IMPORTANTES - CARNES, PRATOS PROTEICOS E VEGETAIS

2.3.1 - Todas as carnes utilizadas deverão ser inspecionadas quanto à procedência e fiscalização sanitária.

2.3.2 - Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

2.3.3 - Não será permitida a utilização de carnes embutidas tipo salsicha.

2.3.4 - As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais tipo C.

2.3.5 - O prato proteico e a guarnição deverão ser oferecidos durante todo o período de almoço, não sendo substituídos por outra preparação, salvo em situações excepcionais, devidamente

justificadas e autorizadas pela CONTRATANTE, observadas as consequências previstas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

2.3.6 - Em caso de indisponibilidade do vegetal previsto no cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituí-lo por equivalente pertencente ao mesmo grupo.

2.4 - GUARNIÇÕES

2.4.1 - As guarnições deverão ser preparadas e servidas de acordo com as especificações, gramagens individuais e frequências estabelecidas no quadro abaixo:

2.4.1.1 - ARROZ

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Arroz tipo I (Simples)	Mín. 220 g	14 vezes / mês
Arroz tipo I (Composto – A grega)	Mín. 220 g	8 vezes / mês

2.4.1.2 - FEIJÃO

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Feijão carioca – Tipo I (Simples)	Mín. 120 g	18 vezes/mês
Feijão preto – Tipo I (Feijoada)	Mín. 250 g	4 vezes/mês

- OBSERVAÇÃO: proibição de espessamento com farináceos + utilização somente de feijão Tipo I;

2.4.1.3 - SOBREMESA

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Fruta	01 unidade ou fatia média de 120 g	11 vezes/mês
Doces em barra (goiaba, leite, cocada, banana, amendoim)	50 g	7 vezes/mês

- OBSERVAÇÃO: **Sobremesa/ frutas**: possibilidade de aumentar a frequência de frutas + intervalo mínimo de três dias + acondicionamento; **Sobremesas/doces:** tampa ou filme quando servidos em copos;

2.4.1.4 - SUCO

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Suco de fruta	180 ml	Diária

- OBSERVAÇÃO: sabores sem repetição por três dias consecutivos + copo descartável de 180 ml fornecido pela contratada.

2.5 - OBSERVAÇÕES TÉCNICAS IMPORTANTES - GUARNIÇÕES

2.5.1 - As guarnições deverão ser preparadas e servidas de acordo com as especificações, gramagens individuais e frequências estabelecidas no quadro acima.

2.5.2 - As guarnições deverão observar a variedade das preparações e as frequências estabelecidas neste Anexo, devendo ser elaboradas com gêneros alimentícios de adequada qualidade, em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo.

2.5.3 - Quando houver necessidade de substituição de vegetal previsto no cardápio, deverá ser utilizado vegetal equivalente pertencente ao mesmo grupo, de forma a preservar as características nutricionais, a gramagem e a composição planejada da refeição.

2.5.4 - As guarnições previstas no cardápio deverão permanecer disponíveis durante todo o período de distribuição das refeições, não sendo admitida sua supressão ou substituição por preparação diversa, salvo em situação excepcional devidamente justificada e autorizada pela CONTRATANTE.

2.5.5 - Deverão ser respeitadas as gramagens individuais estabelecidas para cada tipo de guarnição, não sendo admitida a redução das porções previstas neste Anexo.

2.5.6 - As preparações deverão observar as frequências estabelecidas na tabela, assegurando-se variedade ao longo do mês e evitando-se repetição inadequada das guarnições no planejamento dos cardápios.

2.5.7 - As guarnições deverão ser preparadas de forma compatível com as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, preservando-se, sempre que possível, as características nutricionais, sensoriais e próprias dos alimentos utilizados.

3 - PROCEDIMENTOS GERAIS DE DISTRIBUIÇÃO

3.1 - A distribuição das refeições deverá observar as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, devendo a CONTRATADA adotar procedimentos destinados à preservação da qualidade, segurança higiênico-sanitária e adequada temperatura das preparações durante todo o período de distribuição.

3.2 - A CONTRATADA deverá realizar o monitoramento e controle do tempo e da temperatura das preparações e dos equipamentos utilizados na distribuição, mediante utilização de termômetro apropriado, observando os parâmetros estabelecidos na tabela abaixo:

Manter as preparações a 65°C por no máximo 12 h.	Manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 04 h.
Manter as preparações a 60°C por no máximo 06 h.	Temperaturas entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02 h.
Abaixo de 60°C consumir em até 1(uma) hora.	Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

3.3 - As aferições de temperatura deverão ser realizadas e registradas em planilhas próprias, mantidas devidamente preenchidas e atualizadas, de forma a possibilitar seu acompanhamento e conferência pela fiscalização e gestão do contrato.

3.4 - Quando constatada temperatura ou condição incompatível com os parâmetros estabelecidos, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias, não podendo

ser disponibilizados para consumo alimentos que não apresentem condições adequadas de segurança higiênico-sanitária.

3.5 - A distribuição das preparações que compõem o almoço deverá ser realizada por funcionários da CONTRATADA devidamente uniformizados, identificados, treinados para a atividade e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs pertinentes às respectivas funções.

3.6 - As preparações deverão ser disponibilizadas em equipamentos apropriados às suas características, utilizando-se, conforme aplicável, balcões neutros para sobremesas e sucos, balcões térmicos para pratos proteicos, guarnições, arroz e feijão e balcões refrigerados para saladas, de modo a preservar as condições adequadas de conservação e distribuição.

3.7 - Os talheres destinados aos usuários deverão ser devidamente higienizados e disponibilizados juntamente com guardanapo de papel, devendo ser adotadas condições de acondicionamento e manuseio que os protejam contra contaminações até o momento de sua utilização.

3.8 - Durante todo o período de distribuição, das 11h às 14h, deverão ser mantidas nos balcões quantidades suficientes das preparações previstas no cardápio, com reposição sempre que necessária, de modo a assegurar a disponibilidade dos componentes da refeição aos usuários durante todo o horário de atendimento.

3.9 - As cubas utilizadas na distribuição deverão permanecer devidamente tampadas durante os períodos de interrupção do atendimento ou sempre que não estiver ocorrendo o porcionamento das preparações, de modo a preservar as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos.

3.10 - Todos os componentes previstos no cardápio diário deverão permanecer disponíveis até o encerramento do período de distribuição, não sendo admitida a substituição ou supressão de preparações em razão de insuficiência de planejamento ou produção pela CONTRATADA, ressalvadas as situações excepcionais devidamente justificadas e autorizadas pela CONTRATANTE.

3.11 - A CONTRATADA deverá planejar a produção e a reposição das preparações de modo a compatibilizar a quantidade disponibilizada nos balcões com a demanda durante o período de atendimento, evitando tanto a falta de componentes do cardápio quanto a exposição desnecessária de grandes quantidades de alimentos por períodos prolongados.

3.12 - O valor energético total deverá respeitar as recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador que prevê para refeição – almoço o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6 % (seis por cento) NDPcal (relação entre calorias e proteína liquida).

3.13 - Os procedimentos de distribuição deverão ser realizados de forma a prevenir contaminação cruzada e contato indevido dos usuários com as preparações, utensílios de serviço e superfícies destinadas ao porcionamento dos alimentos, observadas as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

4 – PROCEDIMENTOS GERAIS DE PRODUÇÃO

4.1 - A produção das refeições deverá observar as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, as normas higiênico-sanitárias vigentes e as orientações técnicas do profissional Nutricionista responsável, de forma a assegurar a qualidade nutricional, sanitária e sensorial das preparações fornecidas.

4.2 - As preparações deverão ser, obrigatoriamente, cozidas ou assadas, não sendo permitidas preparações fritas, devendo os métodos de cocção adotados preservar, tanto quanto possível, as características nutricionais e sensoriais dos alimentos.

4.3 - Todos os gêneros alimentícios, condimentos, temperos e demais ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser de qualidade adequada, apresentar procedência regular, encontrar-se em perfeitas condições higiênico-sanitárias e de conservação, estar dentro do respectivo prazo de validade e apresentar características próprias e adequadas ao consumo.

4.4 - Não será permitida a utilização de gêneros alimentícios ou ingredientes que apresentem sinais de deterioração, alteração de características sensoriais, embalagens violadas ou

danificadas, prazo de validade expirado ou quaisquer outras condições que possam comprometer a qualidade ou a segurança das refeições.

4.5 - O fornecimento de almoço aos sábados, domingos ou feriados somente ocorrerá quando previamente determinado pela Administração, mediante comunicação escrita à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas.

4.6 - O planejamento dos cardápios e das preparações deverá ser realizado pelo profissional Nutricionista responsável, considerando a composição, as gramagens e frequências estabelecidas neste Anexo, de forma a assegurar refeições nutricionalmente adequadas, equilibradas e compatíveis com as características da população atendida pelo Restaurante Popular.

4.7 - Não será permitida a adição de substâncias ou aditivos com a finalidade exclusiva de acentuar artificialmente a coloração ou o sabor das preparações, devendo ser observada, em qualquer hipótese, a legislação sanitária aplicável quanto à utilização de aditivos alimentares.

4.8 - Não será permitido o reaproveitamento, para fornecimento em período ou dia posterior, de alimentos ou preparações prontos produzidos para distribuição, tenham sido ou não disponibilizados no balcão de atendimento, devendo a produção ser planejada de acordo com a demanda e com as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

4.9 - Não serão permitidas preparações à base de ovos crus ou insuficientemente submetidos a tratamento térmico, inclusive maioneses caseiras e outras preparações que possam representar risco higiênico-sanitário.

4.10 - Os alimentos deverão ser preparados em quantidade compatível com a demanda prevista, observando-se o planejamento da produção e a necessidade de manutenção de todos os componentes do cardápio durante o período de distribuição, evitando-se tanto a insuficiência de preparações quanto a produção excessiva e o consequente desperdício de alimentos.

4.11 - Durante as etapas de pré-preparo e preparo deverão ser adotados procedimentos destinados à prevenção de contaminação cruzada, especialmente na manipulação de alimentos

crus e preparados, observando-se a adequada higienização das mãos, superfícies, equipamentos e utensílios utilizados.

4.12 - As matérias-primas e ingredientes deverão permanecer armazenados e conservados em condições adequadas até o momento de sua utilização, respeitando-se as características específicas de cada produto, os respectivos prazos de validade, as condições de temperatura e as demais recomendações sanitárias aplicáveis.

4.13 - A produção das refeições deverá observar as especificações técnicas e gramagens constantes das tabelas deste Anexo, não sendo admitida redução das porções estabelecidas ou alteração injustificada da composição do cardápio.

4.14 - Eventuais substituições de gêneros ou preparações previstas no cardápio deverão preservar, sempre que possível, a equivalência nutricional e as características da refeição originalmente programada, observadas as condições previstas neste Anexo e no Termo de Referência.

4.15 - Toda manipulação, pré-preparo e preparo das refeições deverá ocorrer nas dependências destinadas à produção do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, não sendo admitida a produção ou o pré-preparo das refeições em estabelecimento diverso, conforme estabelecido no Termo de Referência.

5 – DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 - As especificações, gramagens, frequências, padrões de qualidade e demais parâmetros estabelecidos neste Anexo constituem requisitos mínimos obrigatórios para a execução dos serviços, devendo ser integralmente observados pela CONTRATADA durante toda a vigência contratual.

5.2 - O planejamento e a elaboração dos cardápios serão de responsabilidade da CONTRATADA, por intermédio do profissional Nutricionista responsável, devendo ser observadas as especificações constantes deste Anexo, as condições estabelecidas no Termo de Referência e as normas técnicas e sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva.

5.3 - As especificações previstas neste Anexo deverão ser consideradas pela licitante na formação de sua proposta, inclusive quanto às características, qualidade, variedade, gramagens e frequências dos gêneros alimentícios e preparações exigidos, não sendo admitida posterior alegação de desconhecimento das condições técnicas estabelecidas.

5.4 - A CONTRATADA deverá assegurar, durante toda a execução contratual, a manutenção dos padrões quantitativos e qualitativos estabelecidos, cabendo-lhe realizar o adequado planejamento da aquisição dos gêneros alimentícios, da produção, do porcionamento e da distribuição das refeições, de modo a garantir o regular atendimento da demanda.

5.5 - Eventuais substituições de gêneros alimentícios ou preparações somente poderão ocorrer nas hipóteses admitidas neste Anexo e no Termo de Referência, devendo ser tecnicamente adequadas, preservar a qualidade e a equivalência nutricional da refeição e, quando exigido, ser previamente submetidas à ciência ou autorização da CONTRATANTE.

5.6 - A fiscalização e a gestão do contrato poderão verificar, a qualquer tempo, o cumprimento das especificações constantes deste Anexo, inclusive quanto às gramagens, composição das refeições, qualidade dos gêneros utilizados, execução dos cardápios, procedimentos de produção, distribuição e controles higiênico-sanitários, sem prejuízo das demais formas de acompanhamento previstas no Termo de Referência.

5.7 - O descumprimento das especificações e condições estabelecidas neste Anexo caracterizará descumprimento das obrigações contratuais, sujeitando a CONTRATADA às medidas previstas no Termo de Referência, no Edital, no contrato e na legislação aplicável, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

5.8 - O presente Anexo I – Especificações Técnicas do Cardápio e das Refeições integra o Termo de Referência para todos os fins e efeitos, devendo ser interpretado e aplicado conjuntamente com as demais disposições da contratação.

Guaranésia/MG, 20 de agosto de 2026

GUARANÉSIA
PREFEITURA DA CIDADE

Documento assinado digitalmente
gov.br
REGINA APARECIDA MARQUES
Data: 13/11/2026 11:10:43-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Regina Aparecida Marques
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social
Município de Guaranésia/MG