

## **ANEXO B – Especificações gerais para confecções das refeições**

Os pratos e ingredientes a seguir relacionados, deverão satisfazer às exigências específicas indicadas:

### **1 PEIXES**

Somente será permitida a utilização de peixes congelados e dos tipos postas de namorado, robalo, salmão; e filés de pescada branca, tilápia, salmão e merluza (somente para preparo de gourjões), em placas ou folhas com peso padronizado. As preparações de pescados deverão ser acompanhadas de limão fracionado, dispostos no balcão de distribuição

Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos durante o mês, não se limitando a um único tipo.

### **2 CARNE BOVINA**

Deverá ser fresca e resfriada, sendo de primeira qualidade, do tipo extra limpo, isentos de nervuras, adquirida em estabelecimento fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal. Para os assados deverá ser utilizada carne do tipo lagarto redondo, com 150 gramas para cada porção pronta.

Para bifes e churrascos, deverá ser utilizada somente miolo da alcatra. Para strogonoff, bife de panela, bife a parmegiana e bife role, chã de dentro. Todas na quantidade mínima de 150 gramas para cada porção, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. As carnes moídas e/ou recheios deverão ser processadas na unidade, sempre com carnes de primeira qualidade. Não será permitido o recongelamento de carnes vermelhas e brancas.

### **3 CARNE SUÍNA**

Somente será permitida a utilização de carnes suínas congeladas e de marcas conhecidas pela sua idoneidade no mercado como: pernil, lombinho, lingüiça e costeletas, devendo corresponder a 150 gramas a quantidade mínima para cada porção dos 3 (três) primeiros, e 200 gramas quando se tratar de costeletas (carré). As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão fracionado disposto no balcão de distribuição.

### **4 AVES**

Somente será permitida a utilização de frangos congelados e de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado, devendo ser previamente aprovados pela NUCLEP, e serem pesados sem a cabeça, sem os pés e miúdos, o mínimo de 1,8 kg, devendo ainda, cada porção preparada corresponder a 250 gramas.

### **5 CAMARÃO**

Deverão ser utilizados os tipos: Rosa Médio (50%) tipo 51/70 peças e sete Barbas Médio tipo 121/200 peças (50%).

### **6 ÓLEO**

Deverá ser utilizado somente óleo refinado de soja ou milho, sempre de primeira qualidade, não podendo ser empregado mais de uma vez. O óleo a ser utilizado no preparo das refeições deverá estar acondicionado em embalagens seladas, com indicação de sua procedência, não deverá ser utilizado óleo de soja/milho transgênicos. O óleo de fritadeira elétrica deverá ser trocado sempre que necessário. A Contratada deverá testar diariamente com fita teste medidora, para verificar o grau de saturação do óleo (teor oxidativo).

## **7 AZEITES**

Somente deverá ser utilizado azeite extra virgem.

## **8 VINAGRES**

Somente deverão ser utilizados vinagres de maçã.

## **9 FAROFAS**

Deverão ser preparadas com farinha de mandioca (70%), ovo cozido ou mexido, bacon, cebola, salsa, manteiga, lingüiça, azeitona, passas e banana em quantidades balanceadas, conforme indicação da Nutricionista da NUCLEP, devendo ser utilizados 30% dos ingredientes acima descritos (proteínas e / ou frios e/ou enlatados e / ou frutas).

## **10 PÃES**

Nos refeitórios deverão ser servidos pães do tipo careca ou francês, com peso mínimo de 50 – 60 (cinquenta a sessenta) gramas.

## **11 LEITE**

Será permitida a utilização de leite integral, desnatado ou semidesnatado, em embalagem tetra pack, de boa marca e aprovado pela Fiscalização. O leite servido como acompanhamento do almoço, jantar e ceia, deverá ser servido gelado.

## **12 ADOÇANTES**

Será permitida a utilização de adoçantes líquidos ou em forma de sachês, compostos a base de sucralose, acessulfame-k e/ou outros, aprovados previamente pela Fiscalização.

## **13 CHOCOLATE**

Nos lanches e sobremesas, o chocolate servido deverão ser elaborados com chocolate em pó, instantâneo, de boa qualidade e aprovado pela NUCLEP.

## **14 ACHOCOLATADOS**

Deverão estar acondicionados em garrafinhas de 200 ml e ser de boa qualidade

## **15 SUCOS**

Deverão ser utilizados sucos de polpa natural de frutas, servidos à vontade, durante o almoço e o jantar, na proporção de 1/2 (relação polpa/água).

A Contratada deverá fornecer água mineral em garrações de 20 litros para a confecção dos sucos.

Nos coffee breaks, o suco de laranja deverá ser natural, não sendo permitido a utilização, neste caso, de polpa congelada.

## **16 FRIOS E LATICÍNIOS**

Deverão ser de boa qualidade e aprovados pela Fiscalização da NUCLEP, tipo: presuntos magros, cozidos ou defumados, peito de peru defumado, presunto de peru defumado, mortadela, blanquet, chester defumado, lombo canadense, queijo Minas, padrão, Minas frescal, prato ou mussarela (no caso com presunto).

Não será permitida a utilização de mortadela com percentual de carnes mecanicamente separadas.

## **17 OVOS**

Somente será permitida a utilização de ovos de granja, especiais do tipo Extragrande/Jumbo.

## **18 PEITO DE FRANGO**

Deverá ser servido sempre desossado, na quantidade mínima de 150 (cento e cinquenta) gramas para cada porção confeccionada.

## **19 CARNE SECA**

Somente será permitida a utilização de carne seca magra manta longa de traseiros, correspondente a 150 (cento e cinquenta) gramas a quantidade mínima para cada porção, não devendo ser utilizadas as gorduras excedentes.

## **20 MASSAS EM GERAL**

Serão permitidas massas secas ou frescas a base de farinha de trigo como: rondeli, fusili, raviole, lasanha, canelone, talharim, espaguete, gravatinha, inhoque, capeletti, penne, fettucine, parafuso. Deverão ser servidas com queijo parmesão ralado, podendo serem recheados com frios de primeira qualidade ou proteína e servidos com molho padrão. As massas frescas não poderão ser produzidas no local. As massas, independente dos molhos, deverão ser refogadas com alho dourado.

## **21 ARROZ**

Somente será permitida a utilização de arroz classificado como tipo 1 graúdo, parbolizado, desde que previamente aprovado pela NUCLEP. Deverá ser servido um tipo de arroz composto por semana, em dias úteis, dentre os seguintes: a grega, chinês, com passas, à francesa, com *petit pois*, com brócolis, de forno, com alho dourado e orégano, dentre outros.

## **22 ALHO**

Nas preparações e temperos, deverá ser utilizado somente alho descascado roxo.

## **23 SORO**

Será composto de água de garrafão (01litro), sal (01 colher de café rasa), açúcar (02 colheres de sopa rasas) e 01 pct de 30g de pó para frescos.

## **24 FRUTAS**

As frutas servidas deverão ser selecionadas (CAT 1), preferencialmente da época, dos tipos "A", "B" e "C", sempre no ponto de maturação adequado para consumo, com cascas livres de manchas e máculas, na quantidade mínima de 150 (cento e cinquenta) gramas por porção, constando as seguintes variações: pera (danjou / Williams), ameixa, banana, mamão, melão (tipo06), maçã(tipo12), uva Itália uva rubi(selecionadas CAT1), goiaba (tipo12), manga (Haden / Palmer), figo, caqui, abacaxi, tangerina, abacate, kiwi, pêssego, melancia, morango, laranja (seleta ou lima). A laranja servida nas dietas deverá ser sempre do tipo lima. As saladas de frutas deverão constar de 7 (sete) tipos de frutas diferentes. Em relação às frutas da sobremesa, as mesmas não deverão ser repetidas no prazo mínimo de 7 (sete) dias. A Fiscalização solicitará a devolução ou substituição da mercadoria do fornecedor se não estiver dentro dos padrões estabelecidos.

As frutas e hortaliças deverão ser entregues na Unidade em carro climatizado, garantindo durante o transporte a temperatura adequada para os mesmos. O carro destinado a essas entregas deverá ser exclusivo para hortifrúteis.

## **25 FEIJÃO**

Somente será permitida a utilização de feijão de boa qualidade, aprovada pela NUCLEP, o qual deverá ser servido juntamente com o mínimo de 20% (vinte por cento) de carnes salgadas (carne seca). Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, branco, manteiga e mulatinho. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. Deverá ser servido feijão de cor com 20% (vinte por cento) de salgados, 3 (três) vezes no mês, em dias úteis, os seguintes tipos: mulatinho, manteiga e carioquinha e 1 (um) tipo de feijão composto, uma vez por mês, em dia útil, dos tipos tropeiro, tutu, e outros.

## **26 COMPOTAS**

Poderá ser servida compota das diversas frutas, tais como pêssego e goiaba, sempre com creme de leite, na quantidade mínima de 100 (cem) gramas para cada porção, no mínimo 2 (duas) vezes no mês.

## **27 DOCES**

Deverá ser servido doce caseiro de diversos tipos, devendo a quantidade mínima de cada porção corresponder a 100 (cem) gramas. Nas mousses ou tortas de limão e maracujá, os cremes utilizados deverão conter somente o suco de fruta, leite condensado e creme de leite, em iguais porções. Na mousse de chocolate a composição deverá ser de 43% de creme de leite, 43% de leite condensado e 14% de alimento achocolatado em pó.

Não utilizar pó industrializado.

O creme de patisseries utilizado em torteletes e em outras sobremesas deverá conter 40% de leite condensado, 20% de ovos, leite, amido e baunilha, não deverá ser feito com pó industrializado. Deverá ser utilizado saco de confeitar descartável.

## **28 IOGURTE**

Deverá ser dos tipos: natural e/ou desnatados de polpa de frutas (sabores variados), pedaços de frutas, com cereais, fibras, entre outros, com 170g cada.

Para ceia será utilizado iogurte líquido (em garrafinha) de 170g cada.

## **29 GOIABADA**

Deverá ser utilizada a goiabada em barra, mais queijo do tipo minas, dentro os de marca de boa qualidade previamente aprovados pela NUCLEP, conforme citado no item relativo a laticínios, devendo a quantidade mínima de cada porção corresponder a 80 (cem) gramas, sendo 50% cada.

## **30 DOCES EM PASTA**

Poderá ser servido doce em pasta, como doce de abóbora, mamão verde, banana, doce de leite, etc., com queijo do tipo minas, devendo a quantidade mínima de cada porção corresponder a 100 g (sendo 80 g de doce e 20 g de queijo), dentro da incidência mensal.

## **31 PUDINS**

Poderão ser servidos pudins como de pão ou de leite (com leite condensado), com calda de açúcar ou de ameixa, devendo a quantidade mínima de cada porção corresponder a 100 (cem) gramas, dentro da incidência mensal.

## **32 GELATINA**

Poderá ser servida gelatina de sabores: morango, cereja, framboesa ou de uva, devendo cada porção ter a quantidade mínima de 100 (cem) gramas, dentro da incidência mensal, com creme de leite 20 (vinte) gramas ou leite condensado ou frutas picadas 20 (vinte) gramas.

## **33 SORVETE**

Deverá ser servido, no mínimo, duas vezes por mês, nos dias úteis, sorvete de vários sabores, devendo cada unidade ter o peso mínimo de 100 (cem) ml e acompanhado com 3 (três) sabores de caldas industrializadas (morango, chocolate e caramelo) a escolha dos comensais. Nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro deverão ser servidos quatro vezes por mês, em dias úteis.

Os sorvetes DIET para dietas deverão ter a mesma incidência e peso.