

ANEXO I



**COMANDO GERAL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

ANEXO I: ESPECIFICAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

CÓDIGO	DESCRIPTIVO
99285	CAFÉ DA MANHÃ (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.
99284	ALMOÇO (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.
99286	JANTAR (TIPO QUENTINHA), Conforme detalhamento em termo de referência.
102425	KIT LANCHE, conforme detalhamento em Termo de Referência.

OPÇÃO PARA CAFÉ DA MANHÃ:

CAFÉ DA MANHÃ com seguinte cardápio: Macaxeira cozida, inhame cozido, cuscuz com manteiga, batata doce cozida. Carne: Carne de sol assada ou salsicha ao molho de tomate. Ovos fritos, queijo tipo coalho assado. Frutas: Mamão, melão, melancia, maçã ou uva. Pães: francês ou brote com manteiga, acompanhado de queijo branco, queijo manteiga ou presunto. Biscoito doce ou salgado. Leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado. Conforme Termo de referência.

Obs 1: A refeição deverá ser acondicionada em embalagem (tipo quentinha) que mantenha a conservação da temperatura - acima de 60° - após a entrega no local – indicado pelo gestor do contrato, nos dias úteis, finais de semana e feriados.

Obs 2: A refeição deverá ser acompanhada de descartáveis (colher, garfo, faca, copo, palito e guardanapos), com entrega no local – indicado pelo gestor do contrato – nos dias úteis, finais de semana e feriados.



OPÇÃO PARA ALMOÇO:

ALMOÇO com seguinte cardápio: 02 (duas) variedades de feijão (feijão preto ou feijão carioca); 03 (três) variedades de salada (crua – cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, alface; pepino com gergelim ou vinagrete), em média 100g por pessoa; 03 (três) variedades de guarnição (purê, batata inglesa/doce chips, macaxeira frita ou farofa), em média 300g por pessoa; 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Refrigerante lata 350ml (1ª qualidade) – sabores: cola, guaraná, limão ou laranja – light, diet ou com açúcar. Conforme termo de referência.

Obs 1: A refeição deverá ser acondicionada em embalagem (tipo quentinha) que mantenha a conservação da temperatura - acima de 60° - após a entrega no local – indicado pelo gestor do contrato, nos dias úteis, finais de semana e feriados.

Obs 2: A refeição deverá ser acompanhada de descartáveis (colher, garfo, faca, copo, palito e guardanapos), com entrega no local – indicado pelo gestor do contrato – nos dias úteis, finais de semana e feriados.

OPÇÃO PARA JANTAR:

JANTAR com as seguintes sugestões de cardápio: 01 variedade dos itens: macaxeira cozida, inhame cozido, batata doce cozida ou cuscuz com manteiga; 02 variedades de carne podendo ser: ave (peito, coxa, sobrecoxa), peixe (filé de peixe) ou carne bovina (alcatra, contrafilé, coxão mole, carne de sol) – em média 200g por pessoa; 02 tipos de arroz (arroz branco, arroz à grega ou arroz com brócolis); purê de batata; 02 tipos de salada (crua – cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, alface; pepino com gergelim ou vinagrete), em média 100g por pessoa; ovos fritos (tipo extra), queijo assado (coalho ou manteiga), pão francês com manteiga acompanhado de queijo branco, mussarela ou presunto; biscoitos (doces, salgados e integrais), leite integral e/ou desnatado em caixa



(Tipo A), café com e sem açúcar – acompanha adoçante; achocolatado com e sem açúcar – acompanha adoçante. Conforme termo de referência.

Obs 1: A refeição deverá ser acondicionada em embalagem (tipo quentinha) que mantenha a conservação da temperatura - acima de 60° - após a entrega no local – indicado pelo gestor do contrato, nos dias úteis, finais de semana e feriados.

Obs 2: A refeição deverá ser acompanhada de descartáveis (colher, garfo, faca, copo, palito e guardanapos), com entrega no local – indicado pelo gestor do contrato – nos dias úteis, finais de semana e feriados.

ESPECIFICAÇÃO DO KIT LANCHE KIT LANCHE:

Os **KIT LANCHES** Os **KIT LANCHES** serão compostos por 01 (uma) opção de cada um dos 06 (seis) componentes abaixo, ou seja, 01 (um) kit lanche será composto por 06 (seis) componentes, os quais (**TODOS OS COMPONENTES**) deverão ser **EMBALADOS INDIVIDUALMENTE E IDENTIFICADOS COM ETIQUETAS CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E COMPOSIÇÃO.**

O KIT INDIVIDUALIZADO {CONTENDO 06 (SEIS) COMPONENTES} DEVERÁ ESTAR DISPOSTO DENTRO DE SACOS APROPRIADOS E FECHADOS. Deverão também ser entregues em um dos locais previstos no Anexo II – conforme indicação do gestor do contrato – e deverão ser **CONFECIONADOS COM OS COMPONENTES INDICADOS PELO GESTOR DO CONTRATO**, sendo transportados em **MOCHILAS/BOLSAS/CAIXAS TÉRMICAS** que mantenham a conservação da temperatura conforme o componente a ser disponibilizado, mantendo, caso seja pertinente, uma temperatura acima de 60°C para os componentes que devam ser servidos aquecidos e a uma temperatura entre 8°C e 10°C para os componentes que devam ser servidos resfriados. **Os kits devem ser entregues conforme imagens ilustrativas abaixo, sendo que as MOCHILAS/BOLSAS/CAIXAS TÉRMICAS** serão devolvidas ao prestador do serviço após a conclusão do mesmo, devendo a empresa coletá-las no local entregue.

1) Componente 1: SANDUÍCHE, conforme tabela de pesos mínimos abaixo, com as seguintes opções:



I. Sanduíche Natural: Pão integral fabricado com matéria-prima de 1ª qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, conservantes de qualquer espécie, estando em perfeito estado de conservação com as seguintes opções: a) Frango, Peru e Ricota; b) Frango; c) Frango e Ricota; d) Atum; e) Atum e Ricota;

II. Sanduíche ITALIANO: Pão de Forma (caixa), Queijo prato, salame tipo italiano, Cream Cheese e Alface americana;

III. Sanduíche Beirute: Pão de Forma (caixa), patê de frango (peito de frango, maionese, creme de leite, cheiro verde, azeite, cebola e cenoura ralada) e Alface americana;

IV. Outras opções que podem ser disponibilizadas pela empresa e aprovadas pelo Gestor/Fiscal do contrato, desde atendam às especificações mínimas do item e sejam equivalentes.

Componente 1 - Tabela de pesos mínimos (com os recheios e condimentos)

- a. Sanduíche Natural.....160g
- b. Sanduíche ITALIANO:160g
- c. Sanduíche Beirute:160g

2) Componente 2: SALGADO, conforme tabela de pesos mínimos abaixo, com as seguintes opções:

I. Pastel Integral (massa integral):

- a) Frango, Peru e Ricota;
- b) Frango;
- c) Frango e Ricota;
- d) Atum;
- e) Atum e Ricota.

II. Quiche:

- a) Frango;
- b) Carne de Sol;
- c) Cebola Caramelizada;
- d) Queijo



III. Outras opções que podem ser disponibilizadas pela empresa e aprovadas pelo Gestor/ Fiscal do contrato, desde atendam às especificações mínimas do item.

Componente 2 - Tabela de pesos mínimos (com recheio e condimentos)

- a. Pastel Integral 100g
- b. Quiche.....100g

3) Componente 3: DOCE, conforme tabela de pesos mínimos abaixo, com as seguintes opções:

- I.** Bolo integral de banana;
- II.** Bolo integral de aveia;
- III.** Bolo de rolo;
- IV.** Rocambole;
- V.** Empadas doces;
- VI.** Outras opções a serem disponibilizadas pela empresa e aprovadas pelo Gestor/ Fiscal do contrato, desde atendam às especificações mínimas do item e sejam equivalentes.

Componente 3 - Tabela de pesos mínimos

- a. Bolo integral de banana.....50g
- b. Bolo integral de aveia.....50g
- c. Bolo de rolo..... 75g
- d. Rocambole..... 75g
- e. Empadas doces 40g

4) Componente 4: FRUTA, seladas e higienizadas, prontas para o consumo, conforme tabela de pesos mínimos abaixo, com as seguintes opções:

- I.** Maçã;





II. Banana;

III. Tangerina;

IV. Outras opções a serem disponibilizadas pela empresa e aprovadas pelo Gestor/Fiscal do contrato, desde atendam às especificações mínimas do item e sejam equivalentes.

Componente 4 - Tabela de pesos mínimos

a. Maçã:.....130 g

b. Banana.....100 g

c. Tangerina;.....135 g

5) Componente 5: SUCOS NATURAIS DA PRÓPRIA FRUTA com 300 ml, com no mínimo 60% de concentração da fruta, não se admitindo suco de polpa industrializada, com as seguintes opções:

I. Acerola;

II. Cajá;

III. Manga;

IV. Goiaba;

V. Abacaxi;

VI. Abacaxi com Hortelã;

VII. Laranja;

VIII. Outras opções a serem disponibilizadas pela empresa e aprovadas pelo Gestor/Fiscal do contrato.

6) Componente 6: 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA).



IMAGENS ILUSTRATIVAS DO KIT LANCHE Figuras 1 - Componentes embalados individualmente (imagens meramente ilustrativas).



Figura 2 - Componentes embalados em Conjunto (imagens meramente ilustrativas)



Figuras 3 - Componentes embalados em Conjunto + MOCHILAS/BOLSAS/CAIXAS TÉRMICAS (imagens meramente ilustrativas)



DOUGLAS FERREIRA DE ARAÚJO - CEL QOC
Diretor de Apoio Logístico
520.624-3



ANEXO II



**COMANDO GERAL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO
ANEXO II: LOCAIS DE ENTREGA**

LOTE 01:

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
CPRM	Rodovia BR-230, KM 29, Mares, João Pessoa, PB, CEP 58088-202. Contato (83) 3218-5694

LOTE 02:

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
CPRM	Rodovia BR-230, KM 29, Mares, João Pessoa, PB, CEP 58088-202. Contato (83) 3218-5694

LOTE 03:

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
CPRM	Rodovia BR-230, KM 29, Mares, João Pessoa, PB, CEP 58088-202. Contato (83) 3218-5694

LOTE 04:

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
CPR I	R. Clayton Ismael, 237 - Lauritzen, Campina Grande - PB, 58401-393. Contato (83) 33010-9374

LOTE 05:

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
CPR II	Rua Doutor - R. Enaldo Tórres Fernandes, SN - Jardim Pedro Firmino, Patos - PB, 58704-255, Brasil (83) 3423-2929

LOTE 06:

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
CPR III	Rua Coronel José, Mauricio da Costa, 40 - São José, Guarabira - PB, 58200-000 (83) 3271-1386

DOUGLAS FERREIRA DE ARAÚJO - CEL QOC
DIRETOR DE APOIO LOGÍSTICO
520.624-3

