

ANEXO V

REQUISITOS GERAIS PARA CONFECÇÕES DE REFEIÇÕES

Além dos requisitos gerais constantes no contrato, os pratos e ingredientes a seguir relacionados, deverão satisfazer às exigências específicas indicadas:

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.

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 bifés 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.

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.

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.

CAMARÃO

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

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 Concessionária deverá testar diariamente com fita teste medidora, para verificar o grau de saturação do óleo (teor oxidativo).

AZEITES

Somente deverá ser utilizado azeite extra virgem.

VINAGRES

Somente deverão ser utilizados vinagres de maçã.

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).

PÃES

Nos refeitórios deverão ser servidos pães do tipo careca ou francês, com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas, ou torradas cortadas em fatias em quantidade equivalentes.

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.

ADOÇANTES

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

CHOCOLATE

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

ACHOCOLATADOS

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

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

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

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.

OVOS

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

PEITO DE FRANGO

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

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.

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.

ARROZ

Somente será permitida a utilização de arroz classificado como tipo 1 gráudo, 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.

ALHO

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

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 refresco.

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.

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.

COMPOTAS

Poderá ser servida compota das diversas frutas, tais como pêssego e goiaba, sempre com creme de leite, na quantidade mínima de 80 (cem) gramas para cada porção, no mínimo 2 (duas) vezes no mês.

DOCES

Deverá ser servido doce caseiro de diversos tipos, devendo a quantidade mínima de cada porção corresponder a 80 (cem) gramas, constando das seguintes variações: mousse, de maracujá, limão, chocolate, goiaba e manga, brigadeiro, quindim, cajuzinho, pudim de leite, queijadinha, rocambole, bomba de chocolate / creme com cobertura de fondant, profiteroles, trouxinha de maçã, mil folhas, tortelete com frutas, sonho, olho de sogra, Romeu e Julieta, bombocado de queijo, panqueca doce, torta de chocolate, limão e maracujá e pavê de chocolate, morango, pêssego, amendoim e etc., sendo estes servidos 16 (dezesesseis) vezes, sem repetição, no mesmo mês. 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.

Os tipos gelatina (com frutas, creme de leite ou iogurte), tortas de banana e abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, pudim chinês, colchão de noiva, mãe benta, banana frita com canela, manjar com ameixa (não utilizar pó industrializado), rabanada, arroz doce, delícia de abacaxi, ambrosia, bolo de aipim, canjica, cuscuz, pudim de pão e

passas e ameixas e calda de caramelo, doce de abóbora com coco, doce de mamão verde, doce de banana (com creme de leite ou queijo), pastel de banana canela e açúcar e doce de leite com queijo deverão ser servidos 10 (dez) vezes no mês, sendo 8 (oito), em finais de semana, sem repetição, dentro do mesmo mês.

O creme de patisserieso utilizado em torteletos e em outras sobremesas deverá conter 40% de leite condensado, 20% de ovos, leite, amido e baunilha, o Manjar não deverá ser feito com pó industrializado. Deverá ser utilizado saco de confeitaria descartável.

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.

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.

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 80 g (sendo 60 g de doce e 20 g de queijo), dentro da incidência mensal.

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 80 (cem) gramas, dentro da incidência mensal.

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.

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.

SOPA, CREME E CALDOS.

Deverão ser servidas diariamente em sistema self-service com, no mínimo, 10% (dez por cento) de salgados e / ou carnes. As sopas a base de vegetais e/ou legumes deverão

conter no mínimo 6 (seis) tipos diferentes de vegetais e/ou legumes. Deverão seguir as incidências e tipos abaixo relacionados:

a) à base de vegetais – 7 (sete) vezes no mês. Exemplos: abóbora com agrião, florestal, inhame, juliana, parisiense, primavera, caldo verde, legumes, aipim com carne, batata baroa com lingüiça, legumes com aipo, mexicana, dentre outras;

b) à base de massas – 6 (seis) vezes no mês. Exemplos: legumes com massa, morena, carioquinha, fiorentina, massa colorida, dentre outras;

c) à base de cereais – 6 (seis) vezes no mês. Exemplos: canja, fubá com couve, caipira, creme de milho, fubá com paio, fubá com espinafre, dentre outras;

d) à base de leguminosas – 6 (seis) vezes no mês. Exemplos: camponesa, ervilha, lentilha, crioula, brasileira, feijão com legumes, feijão branco com lombo salgado, morena, da vovó, grão de bico, minestrone, feijão branco a grega, mista de feijões, roupa velha, dentre outras;

e) à base de creme de leite e bechamel – 6 (seis) vezes no mês. Exemplos: cebola, queijo, aspargos, couve-flor, alemã, batata com alho porró, cenoura, abóbora, creme de legumes, palmito, espinafre, creme alemão, creme de palmito, creme de tomate, creme de beterraba, dentre outras.

GUARNIÇÕES

Como guarnições, deverão ser servidas em sistema self-service, massas, farofas, frutas empanadas ou fritas (ex: banana, abacaxi, etc.) e legumes em várias formas (souflês, purês e outros) utilizando os molhos abaixo discriminados na relação básica de molho padrão. No caso de vegetais que dependam de safras, utilizar produtos congelados à vácuo.

- Semanalmente, em dias úteis deverão ser servidos dois tipos de folhosos nas guarnições (tais como: bortalha, brócolis, espinafre, chicória, ervilha fresca ou couve).

- A composição do purê de batata deverá ser: batata, creme de leite (20g por pessoa), margarina, leite e queijo parmesão.

- A composição do creme de milho deverá ser de 50% de milho espiga debulhado, 50% de milho em conserva, molho bechamel e creme de leite (20g por pessoa).

- A composição do creme de espinafre deverá ter espinafre, molho bechamel e creme de leite (20g por pessoa).

- A composição do creme de abóbora deverá ter abóbora, molho bechamel e creme de leite (20g por pessoa).

- A composição do strogonoff deverá ser: 150g carne, 20g de creme de leite e 20g ketchup (por pessoa).

RELAÇÃO BÁSICA DE MOLHO PADRÃO DAS GUARNIÇÕES E PROTEÍNAS:

TIPO COMPOSIÇÃO

- 1) SAUTE-REFOGADO cebola em cubinhos, margarina e salsa picada
- 2) BOURLANGER cebola em cubinhos, margarina e queijo parmesão ralado
- 3) AO AIPO aipo picado, cebola em cubinhos, margarina e salsa picada
- 4) À MIMOSA ovo cozido ralado, cebola ralada, margarina e salsa picada
- 5) À FRANCESA presunto palha, petit-pois, cebola palha, margarina e salsa picada
- 6) À BAVARIA ITALIANA presunto em cubinhos, mussarela em cubinhos, queijo parmesão ralado, margarina, ovo, creme de leite, molho de tomate, orégano e azeitona preta
- 7) À MODA azeitona verde, azeitona preta, ovo mimoso, cebola cubinhos, margarina e salsa picada
- 8) PRIMAVERA cenoura palha, tomate, petit-pois, cebola palha, margarina e salsa picada
- 9) COLORIDO pimentão verde, vermelho e amarelo picados em cubinhos, petit-pois, azeitona preta, cebola em cubinhos, margarina e salsa picada
- 10) À SICILIANA pimentão vermelho, azeitona preta, alho, cebolinha picada, margarina, orégano e queijo parmesão ralado
- 11) À ITALIANA polpa de tomate, azeitona preta, alho, cebola em cubinhos, margarina, orégano e queijo parmesão ralado
- 12) À NAPOLITANA mussarela e presunto em cubinhos, polpa de tomate, alho, cebola em cubinhos, margarina, orégano e parmesão ralado
- 13) À ESPANHOLA ovos cozidos em rodela, azeitona preta, cebola em rodela e azeite
- 14) BECHAMEL leite, farinha de trigo, noz moscada, alho, cebola em cubinhos e margarina
- 15) GRATINADA/ molho bechamel, queijo parmesão ralado DELICIA
- 16) À LIONESA molho bechamel, presunto em cubos e queijo parmesão ralado
- 17) AOS QUATRO QUEIJOS molho bechamel, queijos ralados (parmesão prato, mussarela e minas)
- 18) A DORE empanado de ovo, leite e farinha de trigo
- 19) À MILANESA empanado de ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca
- 20) À PARMEGIANA milanesa, coberto com fatia de mussarela e molho de polpa de tomate, cebola em cubinhos, alho, margarina e orégano
- 21) AO BACON bacon picado e frito, cebola em cubinhos e salsa picada
- 22) À MINEIRA bacon picado e frito, alho e óleo

- 23) TORNEADA bacon picado e frito, champignon e lâminas e cebolinha picada
- 24) A TROPEIRO linguiça fina em rodela finas, tomate e cebola em cubinhos, petit-pois, milho, margarina e salsa picada
- 25) À CALABRESA linguiça calabresa em cubinhos, alho, cebola , (para vegetais) margarina e salsa picada
- 26) À CALABRESA linguiça calabresa em rodela, polpa de tomate, (para massas) alho, cebola em cubinhos, margarina e queijo parmesão ralado
- 27) À SINGAPURA presunto em cubinhos, ovo cozido, azeitona preta (para massas) salsa, polpa de tomate, alho, cebola em cubinho, margarina e queijo parmesão ralado
- 28) À CARBONARA presunto em cubinhos, ovos mexidos, bacon picado e frito, leite, creme de leite e queijo parmesão ralado
- 29) À CUBANA banana frita em rodela, ameixa preta picada, cebola em cubinhos, margarina e salsa picada
- 30) À MODA ALEMÃ salsicha em rodela, alho, cebola em cubinhos, margarina e salsa picada
- 31) À BRASILEIRA Linguiça em rodela finas, tomate em cubinhos, cebolas em cubinhos, petit-pois, milho, margarina e salsa picada
- 32) À PARISIENSE Presunto em cubo, petit-pois, frango desfiado, alho corado, molho bechamel e queijo parmesão.