

## ANEXO – I

### CRITÉRIOS PARA O CAPS II

- 01. O número mínimo de almoços será em torno de 20 unidades/dia e o máximo em torno de 50 unidades/dia, podendo aumentar ou reduzir conforme a necessidade. Para efeito de cálculo deverá ficar em torno de 1100 almoços/mês.
- 02. O número mínimo de cafés da manhã será em torno de 20 unidades/dia e o máximo em torno de 60 unidades/dia, podendo aumentar ou reduzir conforme a necessidade. Para efeito de cálculo deverá ficar em torno de 1100 cafés/mês
- 03. O número de cafés da manhã será entregue diariamente em números fixos. Se houver sobras serão distribuídos conforme a demanda do CAPS. O número de almoços serão informados até às 10:30 de cada dia, conforme o número de usuários presentes.
- 04. A empresa vencedora deverá fornecer o valor separado do café e do almoço, pois poderá haver, mais almoços ou mais cafés e vice-versa, onde o Município pagará pela quantidade fornecida, vezes o valor contratado de cada refeição.
- 05. Horário de entrega das refeições será as 8:00 (Cafê) e as 11:15 horas (Almoço), de Segundas às Sextas-feiras, exceto nos feriados, sito à Rua Polonia, 138, Bairro Centro.
- 06. O café e o leite deve ser entregue preparado e acondicionado em garrafas térmicas.
- 07. O Cardápio, Anexo II é parte integrante e deverá ser rotativo ( as preparações servidas na sexta-feira serão servidas na segunda-feira no próximo mês e assim sucessivamente);
- 08. A empresa contratada deverá disponibilizar um balcão térmico com 06 (seis) cubas, se necessário.
- 09. As refeições devem ser entregues etiquetadas, fornecidas em embalagens adequadas pela empresa contratada, devendo recolher seus utensílios o mais rápido possível.
- 10. No período de inverno, deve ser entregue uma térmica de chá de qualquer sabor e café de 03 (três) litros, pela manhã.(além do café da manhã).
- 11. As preparações quentes devem ser entregues com temperatura acima de 65°C .
- 12. As saladas cruas e frutas devem ser entregues higienizadas.
- 13. As frutas devem estar em bom estado de conservação.
- 14. Respeitar a época sazonal dos produtos (ex. Aipim).
- 15. O suco deve ser entregue preparado e acondicionado em garrafas térmicas.
- 16. Diariamente, no momento de entrega das refeições, a empresa deverá emitir um recibo de controle em duas vias, contendo data e número de refeições entregues, coletando assinatura do funcionário do CAPS ad responsável pelo recebimento.
- 17. O pagamento será realizado mensalmente até o 10º dia útil, relativo ao número de refeições entregues no mês anterior, mediante apresentação da respectiva nota fiscal e recibos de entregas diárias, para conferência.
- 18. O CAPS ad realiza eventos comemorativos durante o ano, os quais os usuários recebem uma alimentação diferenciada, sendo que estes eventos podem ser realizados nas dependências do CAPS ou nas dependências do próprio contratado, não podendo haver subcontratação. A decisão acerca do local da realização dos eventos será a critério da equipe do CAPS e Se-

cretaria Municipal de Saúde.

- 19. Cada estabelecimento terá um nutricionista responsável pela elaboração do cardápio, não supervisão, esta fica a cargo do coordenador e equipe do CAPS, em vista que a nutricionista possui uma carga horária reduzida não acompanhando as refeições todos os dias .
- 20. A empresa fornecedora deverá ter um profissional técnico que se responsabilize pela segurança do alimento fornecido.
- 21. A conferência das notas fiscais com os recibos fica a cargo do coordenador do CAPS. As notas conferidas e assinadas devem ser enviadas para o Setor Administrativo da Secretaria da Saúde.
- 22. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite de 36 (trinta e seis) meses, havendo concordância entre as partes, ou rescindido, mediante aviso-prévio de 90 (noventa) dias.
- 23. Havendo renovação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, este será reajustado pelo índice IPC-FIPE, ou outro que vier a substituí-lo.

## CRITÉRIOS PARA O CAPS AD

- 01. O número mínimo de almoços será em torno de 30 unidades/dia e o máximo em torno de 50 unidades/dia, podendo aumentar ou reduzir conforme a necessidade. Para efeito de cálculo deverá ficar em torno de 1200 almoços/mês.
- 02. O número mínimo de cafés da manhã será em torno de 30 unidades/dia e o máximo em torno de 60 unidades/dia, podendo aumentar ou reduzir conforme a necessidade. Para efeito de cálculo deverá ficar em torno de 1200 cafés/mês
- 03. O número de cafés da manhã será entregue diariamente em números fixos. Se houver sobras serão distribuídos conforme a demanda do CAPS. O número de almoços serão informados até às 10:30 de cada dia, conforme o número de usuários presentes.
- 04. A empresa vencedora deverá fornecer o valor separado do café e do almoço, pois poderá haver, mais almoços ou mais cafés e vice-versa, onde o Município pagará pela quantidade fornecida, vezes o valor contratado de cada refeição.
- 05. Horário de entrega das refeições será as 8:00 (Café) e as 11:15 horas (Almoço), de Segundas às Sextas-feiras, exceto nos feriados, sito à Rua Monteiro Lobatto, 185, Bairro Centro.
- 06. O café e o leite deve ser entregue preparado e acondicionado em garrafas térmicas.
- 07. O Cardápio, Anexo II é parte integrante e deverá ser rotativo ( as preparações servidas na sexta-feira serão servidas na segunda-feira no próximo mês e assim sucessivamente);
- 08. A empresa contratada deverá disponibilizar um balcão térmico com 06 (seis) cubas, se necessário.
- 09. As refeições devem ser entregues etiquetadas, fornecidas em embalagens adequadas pela empresa contratada, devendo recolher seus utensílios o mais rápido possível.
- 10. No período de inverno, deve ser entregue uma térmica de chá de qualquer sabor e café de 03 (três) litros, pela manhã((além do café da manhã).
- 11. As preparações quentes devem ser entregues com temperatura acima de 65°C .
- 12. As saladas cruas e frutas devem ser entregues higienizadas.
- 13. As frutas devem estar em bom estado de conservação.
- 14. Respeitar a época sazonal dos produtos (ex. Aipim).
- 15. O suco deve ser entregue preparado e acondicionado em garrafas térmicas.
- 16. Diariamente, no momento de entrega das refeições, a empresa deverá emitir um recibo de controle em duas vias, contendo data e número de refeições entregues, coletando assinatura do funcionário do CAPS ad responsável pelo recebimento.
- 17. O pagamento será realizado mensalmente até o 10º dia útil, relativo ao número de refeições entregues no mês anterior, mediante apresentação da respectiva nota fiscal e recibos de entregas diárias, para conferência.
- 18. O CAPS II realiza eventos comemorativos durante o ano, os quais os usuários recebem uma alimentação diferenciada, sendo que estes eventos podem ser realizados nas dependências do CAPS ou nas dependências do próprio contratado, não podendo haver subcontratação. A decisão acerca do local da realização dos eventos será a critério da equipe do CAPS e Secretaria Municipal de Saúde.

- 19. Cada estabelecimento terá um nutricionista responsável pela elaboração do cardápio, não supervisão, esta fica a cargo do coordenador e equipe do CAPS, em vista que a nutricionista possui uma carga horária reduzida não acompanhando as refeições todos os dias .
- 20. A empresa fornecedora deverá ter um profissional técnico que se responsabilize pela segurança do alimento fornecido.
- 21. A conferência das notas fiscais com os recibos fica a cargo do coordenador do CAPS. As notas conferidas e assinadas devem ser enviadas para o Setor Administrativo da Secretaria da Saúde.
- 22. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite de 36 (trinta e seis) meses, havendo concordância entre as partes, ou rescindido, mediante aviso-prévio de 90 (noventa) dias.
- **23..** Havendo renovação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, este será reajustado pelo índice IPC-FIPE, ou outro que vier a substituí-lo.

## ANEXO II

### CARDÁPIOS DOS CAPS E QUANTIDADES

Refeição: Almoço

#### CARDAPIO 1

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA
Arroz	Arroz
Feijão	Lentilha
Carne suino (2 un)	Frango-assado
Polenta mole c/ molho e queijo	Massa c/ molho ao sugo
Salada (2 tipos - Uma crua e a outra cozida)	Salada de Batata c/ Maionese e Alface
Suco 500 ml	Suco 500ml
Laranja 1 un	Banana 1 un

QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
Arroz	Arroz
Feijão	Feijão
Almôndegas c/ molho(2 pequenas)	Bife
Purê de batatas	Lasanha frango
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)	Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml	Suco 500ml
Maçã 1 un	Salada de frutas (150 g)

SEXTA-FEIRA
Arroz
Feijão
Chuletas acebolada
Massa c/ molho ao sugo
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500 ml
Sagu (suco de uva) com creme (150 g)

#### CARDAPIO 2:

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA
Arroz	Arroz
Feijão	Feijão

Salsichão assado	Bife a milanesa
Massa c/ molho de frango	Torta de legumes
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)	Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml	Suco 500ml
Laranja 1 un	Salada de Frutas (150 g)

<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>
Arroz	Arroz
Feijão	Feijão
Bife de peito de frango grelhado	Picadinho com milho
Panqueca de carne	Aipim cozido
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)	Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500 ml	Suco 500 ml
Maçã 1 un	Banana1 un

<b>SEXTA -FEIRA</b>
Arroz
Feijão
Bife acebolado
Bolinho de arroz ou batata doce
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml
Creme de Chocolate (150 g)

### **CARDAPIO 3:**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>
Arroz	Arroz
Feijão	feijão
Bife na chapa	Frango-assado
Batatas fritas palito	Massa c/ molho ao sugo
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)	Salada de batata c/ maionese e alface
Suco 500ml	Suco 500ml
Maçã 1 un	Salada de Frutas (150 G)

<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>
---------------------	---------------------

Arroz	Arroz
Feijão	Feijão
Carré suíno	Bife acebolado
Batata dourada ou aipim cozido	Bolinho de espinafre ou legumes
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)	Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml	Suco 500ml
Laranja 1 un	Banana 1 un

#### **SEXTA-FEIRA**

Arroz
Feijão
Bife de frango grelhado
Panqueca de carne
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml
Pudim de leite (150 g)

#### **CARDAPIO- 4:**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>
Arroz	Arroz
Feijão	Feijão
Peito de frango grelhado	Carne de panela em cubos com molho
Massa c/ molho ao sugo	Polenta com queijo
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)	Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml	Suco 500ml
Banana 1 un	Laranja 1 un

<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>
Arroz	Arroz
Lentilha	Feijão
Carré suíno	Bife acebolado
Moranga caramelada ou batata doce cozida	Batata palito
Salada(2 tipos-Uma crua e outra cozida)	Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)

Suco 500ml	Suco 500ml
Salada de Frutas (150)	Maçã 1 un

<b>SEXTA-FEIRA</b>
Arroz
Feijão
Frango assado
Massa c/ molho bolonhesa
Salada (2 tipos-Uma crua e a outra cozida)
Suco 500ml
Gelatina (150 g)

### Refeição dos CAPS: Café da Manhã

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>
Café com leite	Café com leite
Pão (45 unidades para o CAPS AD e CAPS II quantidades conforme combinado).	Pão (45 unidades para CAPS AD, para o CAPS II a quantidade conforme combinado).
Queijo (1 fatia)	Queijo fatiado (1 fatia)
Apresuntado fatiado (1 fatia)	Apresuntado fatiado (1 fatia)
Manteiga	Manteiga
<b>Sanduíche natural (pão integral, frango desfiado com ricota, cenoura ralada, alface e ) (45 unidades para o CAPS AD e as quantidades para o CAPS II conforme solicitado).</b>	<b>Grostoli ou Cuca ( 2 quantidades/fatias CAPS AD e 1 quantidades/fatia CAPS II)</b>

<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>
Café com leite	Café com leite
Pão (45 unidades CAPS AD e CAPS II a quantidade conforme combinado).	Pão (45 unidades CAPS AD e CAPS II a quantidade conforme combinado).



Manteiga	Queijo fatiado (1 fatia)
Queijo (1 fatia)	Apresentado fatiado (1 fatia)
Apresentado fatiado (1 fatia)	Manteiga
<b>Bolo de cenoura (3 pedaços CAPS AD e 2 pedaços CAPS II).</b>	<b>Salada de fruta (500 gramas CAPS AD e 300 gramas CAPS II).</b>

<b>SEXTA-FEIRA</b>
Café com leite
Pão (45 unidades CAPS AD e CAPS II a quantidade conforme combinado).
Manteiga
Queijo (1 fatia)
Apresentado fatiado (1 fatia)
<b>Bebida Láctea (500ml CAPS AD e 300ml CAPS II) + Biscoito Salgado (5 unidades CAPSII) Bolo sabores variados (3 pedaços CAPS AD)</b>

**OBS: O cardápio do café devem ser rotativo sempre.**

**O cardápio do almoço deve ser rotativo durante o mês. Ex: Um mês o cardápio modelo 1, no outro mês o cardápio modelo 2 e assim sucessivamente para que a refeição não seja sempre igual no mesmo dia da semana.**

## **Quantidades percapitas do CAPS AD.**

### **Quantidades percapitas /dia (em media):**

\*Arroz cozido: 250 g

\*Feijão cozido: 200 g (Tipo amendoim ou carioca)

\*Carne c/ molho: 150g

\*Carne s/ molho s/ osso: 120g

\*Carne c/ osso: costela: 250g

\*Carré suíno 150g (se for pequena 2 unidades)

\*Chuleta: 200g

\*Coxa de frango: 260g (duas unidades)

\*Sobre coxa: 200g

\*Peixe: 120 g

\* Salsicha com molho: 1 unidade

\*Panqueca: duas unidades

\*Guarnição 150 a 180 g ( massas, polenta, batata, aipim,moranga,mandioca, souffles, refogados e purês)

\*Bolinhos: duas unidades de 60g

\*Saladas cozidas: 60 a 80 g

\*Saladas cruas: 30 a 40 g.

\*Pão (cassquinho) com 50 g

\* Pão para cachorro quente: 1 unidade de 80 g

\*Café 150 ml

\*Leite 200 ml

\*Frutas: 150g

\*Suco tipo concentrado de vários sabores: 500 ml

\*Bolo: 200g ( duas unidades de100g)

\*Grostoli: duas unidades de 80g

\*Pastel: três unidades de100g

\*Açúcar sache: 30g

\*Limão para temperar as saladas: ½ unidades por refeição

\*Sal sache: 5g

\*óleo: 30ml

\*Sobremesas elaboradas: 200g (sagu c/ creme, pudim de leite)\*Sanduiche: Pão francês ou sovadinho 50g ,  
apresentado uma fatia (20g), queijo lanche uma fatia (20 g)

## Quantidades percapitas do CAPS II

### Quantidades per capitas /dia (em media):

- \* Arroz cozido: 150 g
- \*Feijão cozido: 150 g (opção: tipo amendoim ou carioca )
- \*Carne c/ molho: 150g
- \*Carne s/ molho s/ osso: 120 g
- \*Carne c/ osso: costela: 250 g
- \*Carré suíno 150g(se for pequena 2 un)
- \*Chuleta: 150 g
- \*Coxa e sobre coxa de frango: 200 g
- \*Peixe: 120 g (filé sem espinhas)
- \* Salsicha com molho: 1 unidade
  
- \*Panquecas: 2 unidades (pequenas)
- \*Guarnição 150 a 150 g ( massas, polenta, purês, batata, mandioca, souffles, refogados de legumes)
- \*Bolinhos e tortinhas de legumes: 2 unidades ( em torno de 60 g a unidade)
- \*Saladas cozidas: 60 a 80 g
- \*Saladas cruas: 30 a 40 g.
- \*Pão(cassetinho) com 50 g
- \* Pão para cachorro quente: 1 unidade de 80 g
  
- \*Café: 150 mL
- \* Leite: 200 ml
- \*Frutas: 150 g
- \*Suco tipo concentrado de vários sabores: 500ml
- \*Térmica com 3 litros de chá de qualquer sabor, período de inverno.
- \*Bolo: 200g ( duas unidades de100g)
  
- \*Sanduiche: Pão francês ou sovadinho 50g , apresuntado uma fatia (20g), queijo lanche uma fatia (20 g)
- \*Grostoli duas unidades de 80 g
- \*Pastel duas unidades de 80 g
- \*Açucar 30 g
  
- Para temperar a salada:
- \*Vinagre 5 ml
- \*Sal: 5 g
- \*Oleo: 30 ml