



ESTADO DO PIAUÍ
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
Gabinete da Deputada LILIAN MARTINS

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DO PIAUÍ

LIDO NO EXPEDIENTE

Em, 10 / 05 / 2010

1º Secretário

APROVADO

Em, 10 / 05 / 2010

Lilian Martins, Deputada Estadual pelo PSB, com assento nesta Augusta Casa Legislativa, requer a Vossa Excelência que, depois de ouvido e aprovado pelo Plenário, sejam enviados ofícios aos Senhores **Wilson Nunes Martins**, Governador do Estado e **Rosângela Maria Sobrinho de Sousa**, Coordenadora Geral do Programa Fome Zero no Piauí, no sentido de avaliar a possibilidade **implantar um RESTAURANTE POPULAR no Bairro DIRCEU ARCOVERDE**, desta Capital.

Juntamos orçamento, datado de 04.05.2010 (em nove folhas), oferecido pela pessoa jurídica **Geraldo Alves da Silva** - CNPJ 10.331.676/0001-11, nome de fantasia **SERV COZINHA**.

O bairro a ser beneficiado é um dos mais populosos desta cidade, população humilde e trabalhadora e o subsídio pelo Poder Público é garantia de suplementação alimentar adequada e maior dignidade da pessoa.

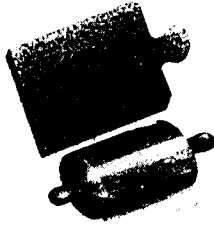
Nestes Termos
Pede Deferimento

PALÁCIO PETRÔNIO PORTELA, 10 de maio de 2010.


Lilian Martins
Deputada Estadual - PSB
3133 - 3127

Av. Mal. Castelo Branco, s/nº. - Cabral - Teresina - PI cep. 64000-810

Fone: (86) 3133-3127
AAA



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

Ao
GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ


ORÇAMENTO PARA IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DO DIRCEU MODALIDADE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

1. Razão Social da Empresa: GERALDO ALVES DA SILVA
2. CNPJ Nº: 10.331.676/0001-11
3. Inscrição Estadual: 19.432.573-3
4. Inscrição Municipal: 036509-2
5. Endereço Completo: RUA ALBERTO LEAL NUNES Nº 1403
6. Telefone: (0XX86) 3220-6555. Fax:3220-6555 E-mail: servcozinha@bol.com.br
7. Validade da orçamento: 15 (quinze) dias
8. Prazo de Pagamento: até 30 (trinta) dias após a conclusão do fornecimento mensal
9. Banco: BANCO DO BRASIL Agência: 4404-0 Conta Corrente: 5002-4.
10. Representante da Empresa: GERALDO ALVES DA SILVA.
11. Cargo: TITULAR RG: 273.785-SSP/PI, CPF: 078.936.393-34.
12. Unidade da Federação de emissão da Nota Fiscal: PIAUÍ.

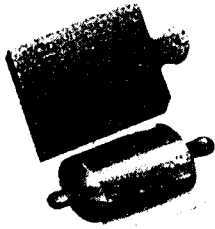
ITEM	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT	VR. UNIT
1	40	Mesas com 8 lugares	R\$ 980,00	R\$ 39.200,00
2	1000	Bandejas	R\$ 80,00	R\$ 80.000,00
3	1000	Colher	R\$ 1,25	R\$ 1.250,00
4	1000	Garfo	R\$ 2,25	R\$ 2.250,00
5	1000	Faca	R\$ 2,25	R\$ 2.250,00
6	2	Balcões de distribuição	R\$ 6.000,00	R\$ 12.000,00
7	2	Bebedor industrial	R\$ 3.000,00	R\$ 6.000,00
8	1	Maquina de lavar louça	R\$ 22.000,00	R\$ 22.000,00
9	8	Ventiladores Industriais	R\$ 600,00	R\$ 4.800,00
10	2	Pass-through quente com duas portas	R\$ 12.000,00	R\$ 24.000,00
11	1	Pass-through frio com duas portas	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
12	10	Lixeira	R\$ 180,00	R\$ 1.800,00
total		duzentos e sete mil, quinhentos e cinquenta reais		R\$ 207.550,00

No presente orçamento já está incluso todos os custos de impostos, funcionarios, transporte e demais despesas decorrentes do fornecimento dos materias.

Teresina, PI, 04 DE maio de 2.010


Geraldo Alves da Silva
Empresário

Geraldo Alves da Silva
CPF. 078.936.393-34
C.I. 273.785-SSP/PI



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

Ao
GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ

ORÇAMENTO PARA IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DO DIRCEU

1. Razão Social da Empresa: GERALDO ALVES DA SILVA
2. CNPJ Nº: 10.331.676/0001-11
3. Inscrição Estadual: 19.432.573-3
4. Inscrição Municipal: 036509-2
5. Endereço Completo: RUA ALBERTO LEAL NUNES Nº 1403
6. Telefone: (0XX86) 3220-6555. Fax:3220-6555 E-mail: servcozinha@bol.com.br
7. Validade da orçamento: 15 (quinze) dias
8. Prazo de Pagamento: até 30 (trinta) dias após a conclusão do fornecimento mensal
9. Banco: BANCO DO BRASIL Agência: 4404-0 Conta Corrente: 5002-4.
10. Representante da Empresa: GERALDO ALVES DA SILVA.
11. Cargo: TITULAR RG: 273.785-SSP/PI, CPF: 078.936.393-34.
12. Unidade da Federação de emissão da Nota Fiscal: PIAUÍ.


ITEM	Local	QUAN. DIARIA	Dias de fornecimento mensal.	PREÇO POR REFEIÇÃO		PREÇO TOTAL	
ITEM 01	Restaurante Popular do Dirceu	1.000	22	R\$ 4,50	quatro reais e cinquenta centavos	R\$ 99.000,00	noventa e nove mil reais
01.1	valor pago pelo comensal por almoço acompanhado de sobremesa e suco de fruta.			R\$ 1,50	um real e cinquenta centavos	R\$ 33.000,00	trinta e três mil reais
01.2	valor pago pelo comensal por almoço acompanhado de sobremesa e suco de fruta.			R\$ 3,00	três reais	R\$ 66.000,00	sessenta e seis mil reais

Valor total do presente orçamento para fornecimento mensal com estimativa de 22 (vinte e dois) dias úteis, R\$ 99.000,00 (noventa e nove mil reais), distribuídos da seguinte forma: consumidor/comensal (R\$ 1,50) estimado de R\$ 33.000,00 (trinta e três mil reais), subsídio do Governo do Estado do Piauí (R\$ 3,00), estimado em R\$ 66.000,00 (sessenta e seis mil reais), locação/manutenção/adaptação predial, despesas de água, energia elétrica, moveis e utensílios por conta da contratante.

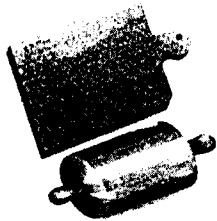
As refeições, são produzidos com padrão de qualidade/marca SERVCOZINHA, especificação dos produtos conforme edital

No presente orçamento já está incluso todos os custos de impostos, funcionarios, transporte e demais despesas decorrentes do fornecimento.

Teresina, PI, 04 DE maio de 2.010


Geraldo Alves da Silva
Empresário

Geraldo Alves da Silva
CPF. 078.936.393-34
C.I. 273.785-SSP/PI



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

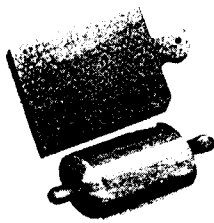
ORGANOGRAMA DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS NO RESTAURANTE POPULAR DO DIRCEU.

- a) O almoço deverá ser oferecido de segunda a sexta-feira, nas dependências do Restaurante Popular do Dirceu, no horário de 11:00 às 14:00 horas;
- b) O almoço só poderá ser fornecido, aos sábados, domingos e feriados, mediante comunicação escrita pela fiscalização da contratante, com antecedência mínima de 48 horas;
- c) A contratada deverá submeter a aprovação do Nutricionista Coordenação Técnica do Projeto, a programação dos cardápios mensais até o dia 20 do mês anterior, para execução do mês seguinte;
- d) Após a aprovação do cardápio, pela coordenação técnica este deverá seguir rigorosamente a programação. A alteração do cardápio só será permitida salvo na falta do produto essencial e no prazo de 48 horas de antecedência;
- e) Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de calorias, macronutrientes (PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS, LÍPIDIOS), micronutrientes (FERRO, VITAMINA A e C) N^ocal;
- f) O cardápio principal diário, deverá ser constituído obrigatoriamente de:
 - ENTRADA: salada com vegetais crus;
 - 2ª OPÇÃO: salada com vegetais cozidos;
 - PRATO PROTEÍCO;
 - PRATO PROTEÍCO OPCIONAL;
 - ACOMPANHAMENTOS: Arroz, feijão, farofa;
 - SOBREMESA;
 - SUCOS
 - SALADAS:

● Saladas

A composição de salada deverá constar de três alimentos (crus ou cozidos) proporcionados individualmente ou misturados conforme a preparação, temperados com azeite e vinagre, pesando de 80 a 120 gramas a porção, conforme tabela abaixo:

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	CÓDIGO
Vegetal tipo A folhosos	80 a 120 gramas	
Vegetal tipo A não folhosos		
Vegetal tipo B		
Vegetal tipo C		
Macarrão		259668
Leguminosas		
Conservas		
Frutas		
Frios		



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

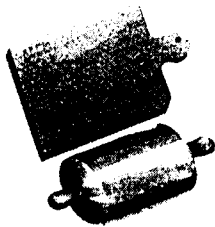
● Prato Protéico:

Deverão ser oferecidos dois tipos de pratos protéicos, sendo um considerado prato principal do dia e o outro a opção.

- ✓ Um tipo constituído de carne bovina, caprina, pescados, aves, vísceras, carnes salgadas e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional;
- ✓ Um tipo constituído de carne bovina, pescados e aves preparados na forma de grelhados e assados;
- ✓ A opção de prato protéico deverá ser constituída por um tipo de carne diferente do prato principal;
- ✓ No caso de pratos protéicos compostos (guarnição adicionada à parte protéica), o outro prato protéico deverá ser acompanhado da mesma guarnição ou similar.

A tabela abaixo estabelece especificações do tipo de carne, porção, frequência a ser servida do prato protéico.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (em gramas)	FREQUÊNCIA
Bovina	Alcatra	150	02 vezes ao mês
	Chã de dentro ou Patinho	150	06 vezes ao mês
	Lagarto redondo	150	01 vez ao mês
	Pá ou Acém (para moer)	120	06 vezes ao mês
Bovina c/ osso	Costela ou Rabada	120	01 vez ao mês
Ave sem osso	Filé de peito	120	01 vez ao mês
Ave com osso	Peito, coxa ou sobrecoxa	250	07 vezes ao mês
Peixe com osso	Postas	220	02 vezes ao mês
Visceras bovina	Figado	120	02 vezes ao mês
	Dobradinha	150	01 vez ao mês
Carne caprino	Coxão	185	01 vez ao mês
Visceras de ave	Mocla	120	02 vezes ao mês
Embutidos	Lingüiça	100	01 vez ao mês



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

A tabela abaixo expõe preparações de pratos compostos e aglomerados com porções e frequência a ser incluída no cardápio mensal.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (em gramas)	FREQUÊNCIA
Feijoada	Lombo suíno	200	04 vezes ao mês
	Carne seca		
	Lingüiça		
	Rabo suíno salgado		
	Orelha suína salgada		
Costela suína salgada			
Lasanha	Massa de lasanha e carne	250	01 vez ao mês
Macarrão à bolonhesa	Massa de espaguete e carne moída	250	01 vez ao mês

● Guarnição

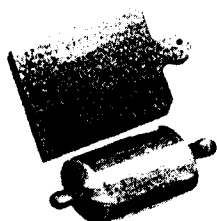
A tabela abaixo especifica os vegetais, os cereais, o tubérculo e leguminosa, a porção e a frequência que serão oferecidos mensalmente.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (em gramas)	FREQUÊNCIA
Vegetal	Vegetal do tipo A	80	04 vezes no mês
	Vegetal do tipo B	100	10 vezes no mês
	Vegetal do tipo C	120	08 vezes ao mês
Farinha de mandioca	Farinha torrada	80	08 vezes ao mês
Macarrão		80	01 vez por semana

● Arroz ou Macarrão

A tabela abaixo discrimina a preparação do arroz simples e arroz composto, a porção e a frequência do cardápio mensal.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (em gramas)	FREQUÊNCIA
Arroz tipo parboilizado	Simple	À vontade	21 vezes no mês
	Composto (à grega, de forno, de leite, colorido, etc)	À vontade	04 vezes no mês
Macarrão espaguete ou talharim	Simple	À vontade	04 vezes ao mês
	Composto (carne moída, azeitona, ervilha)	À vontade	01 vez ao mês



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

● Feijão

A tabela abaixo distingue os tipos de feijão a serem preparados, a porção e a frequência do cardápio mensal.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (em gramas)	FREQUÊNCIA
Feijão mulatinho/carioca/enxofre	Simple	À vontade	14 vezes ao mês
Feijão Preto	Simple	À vontade	04 vezes ao mês
Feijão branco / fradinho	Simple ou com farofa	À vontade	03 vezes ao mês

● Sobremesas

Deverão ser oferecidos, para escolha do usuário, dois tipos de sobremesas: frutas ou doce tipo mariola conforme tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (em gramas)	FREQUÊNCIA
Fruta	Fruta tropical da época	01 unid. Ou 100 gramas de parte comestível	22 vezes no mês
I	Doce tipo mariola	50 gramas (em copo descartável)	13 vezes no mês
II	Rapadura ou cocada	20 gramas	04 vezes no mês
III	Doce de corte	20 gramas	05 vezes no mês

● Líquidos

Todos os dias deverá constar do cardápio um tipo de suco que será produzido, utilizando a própria fruta ou polpa natural. O suco deverá ser oferecido em copo descartável no volume de 180 ml, com e sem açúcar para escolha do usuário.

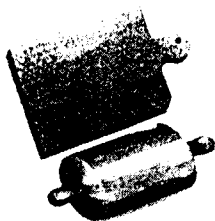
Para os clientes portadores de Diabetes Mellitus deverá ser oferecido suco adoçado por adoçante artificial.

● Outros Serviços

Em todas as unidades dos Restaurantes, em complementação ao cardápio principal, sejam oferecidos os seguintes produtos diariamente:

- ⇒ Farinha de mandioca, sal;
- ⇒ Palitos de dentes e guardanapos em sacos individuais embalados com os talheres;

Estes devem estar dispostos em local específico e visível no refeitório com acesso a todos os usuários.



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

ASPECTOS NUTRICIONAIS:

Todas as refeições para o Projeto Restaurante Popular, deverão ser preparadas para propiciar o fornecimento energético médio per capita (para cada usuário) em torno de 1.500 Kcalorias.

Cada refeição, de qualquer cardápio, deverá contemplar a Orientação da Pirâmide Alimentar, contendo os alimentos energéticos, construtores e reguladores.

ALIMENTOS ENERGÉTICOS:

são os fornecedores de energia necessária para a realização e equilíbrio das atividades metabólicas, são carboidratos e gorduras. Esses nutrientes são encontrados em todos os tipos de cereais, pães, milho, tubérculos, farinhas. Os lipídios são encontrados na manteiga, margarina, óleos vegetais, azeite de oliva.

ALIMENTOS CONSTRUTORES:

Responsáveis pela formação dos tecidos e mantenedores de estruturas orgânicas. São representados pelas proteínas e sais minerais. Esses são encontrados nas carnes em modo geral, como bovinas, de frango, de peixes, leite e derivados, ovos, leguminosas secas (feijão, lentilha, soja, grão de bico).

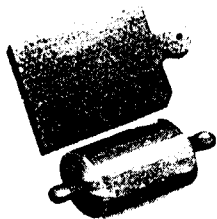
ALIMENTOS REGULADORES:

Agem como catalisadores das funções orgânicas e atividades metabólicas. São representados pelas vitaminas, enzimas e co-enzimas. Estão presentes nas verduras, legumes, frutas, hortaliças. São fontes de sais minerais, fibras.

A refeição deve ser suficiente para atender às seguintes exigências calóricas, por faixa etária em média:

⇒ Crianças:

- de 01 a 03 anos: 1.300 calorias;
- de 04 a 06 anos: 1.700 calorias;
- de 07 a 10 anos: 2.400 calorias.



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

⇒ Adolescentes:

- Homem: 3.000 calorias;
- Mulher: 2.200 calorias.

⇒ Adulto:

- Homem: 2.500 calorias
- Mulher: 2.000 calorias

CARDÁPIO:

O Cardápio dos Restaurantes Populares, deverá ser preparado para atender as exigências do consumidor. Este deve ser composto de duas opções de carnes, duas opções de saladas, todas as guarnições, sobremesa, suco. Esses deverão seguir os hábitos alimentares da região, priorizando a produção de alimentos regionais.

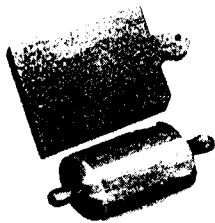
A seguir apresentamos o modelo de cardápio mensal, a ser implantado mensalmente. Os cardápios devem ter rotatividade para evitar repetições que possam desgastar os serviços do Restaurante.

1ª SEMANA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada tricolor	Repolho ao vinagrete	Alface/cenoura/beterraba	Alface e tomate	Salada mista
Macarrão ao alho e óleo	Jerimum refogado	Legumes ao vinagrete	Couve refogado	Batatas coradas
Frango assado	Carne de sol	Peixe á delícia	Feijoada completa	Galinhada
Op. Miúdos refogados	Op. Carne moída com legumes	Op. Torta de frango	Op. Almôndegas ao molho	Op. Paçoca
Arroz c/ cenoura	Arroz c/ ervilhas	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz Maria izabel
Feijão carioca	Feijão branco/tradinho	Feijão mulatinho	Feijão preto	Feijão branco
Suco de acerola	Suco de goiaba	Suco de caju	Suco de abacaxi	Suco cajá
Abacaxi /Doce	Banana/ tablete	Laranja / cocada	Laranja	Abacaxi / doce

2ª SEMANA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada crua	Repolho c/ abacaxi	Vinagrete	Alface rosada	Salada mista
Cenoura e chuchu ao molho branco	Batata doce corada	Couve á mineira	Cuscuz c/ cheiro verde	Pirão de peixe
Lombo recheado	Frango com bacon	Feijoada completa	Bife ao molho escuro	Peixe á doré
Op. Lingüiça nordestina	Op. Picadinho com legumes	Op. Almôndegas de frango	Op. Lasanha à bolonhesa	Op. Torta de carne
Arroz refogado	Arroz c/ ervilhas	Arroz branco	Arroz	Arroz com cenoura
Feijão enxofre	Feijão macassá	Feijão preto	Feijão mulatinho	Feijão carioca
Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de tamarindo	Suco mangaba	Suco goiaba
Docinho/ banana	Rapadura / banana	Laranja	Abacaxi / doce	banana



SERV COZINHA

GERALDO ALVES DA SILVA

Rua Alberto Leal Nunes Nº 1403 • Bairro Lourival Parente

CNPJ 10.331.676/0001-11 Insc. 19.432.573-3

Cep.: 64.023-450 • Fone: 3220-6555 - Teresina-PI

e-mail - servcozinha@bol.com.br

www.servcozinha.com

3ª SEMANA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Alface e tomate	Beterraba/cenoura	Salada verde	Acelga e repolho com bacon	Salada tricolor
Purê misto	Batatas gratinadas	Chuchu e cenoura ao molho branco	Jerimum refogado	Pirão de macaxeira
Carne de sol	Frango xadrez	Peixe a escabeche	Frango crocante	Carne assada
Op. Isca de fígado	Op. Omelete de carne	Op. Jardineira de carne	Op. Dobradinha	Op. Paçoca
Macarrão ao molho	Arroz c/ ervilhas	Arroz c/ cenoura	Arroz	Arroz Maria Izabel
Feijão mulatinho	Feijão carioca	Feijão enxofre	Feijão branco	Feijão preto
Suco de acerola	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de mangaba	Suco de tamarindo
Docinho/abacaxi	Tablete/manga	Rapadura/ laranja	Banana/docinho	Abacaxi / tablete

DO PRAZO

O fornecimento das refeições se dará por um período de 240 dias úteis, a partir da Ordem de Serviço a ser expedida pela contratante.

Teresina, PI 04 de maio de 2.010.

.....
Geraldo Alves da Silva

CPF. 078.936.393-34

C.I. 273.785-SSP/PI

Titular