

**CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2026 – CREDENCIAMENTO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – 27º FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E VÍDEO AMBIENTAL – FICA 2026**

**ANEXO IV – TABELA DESCRITIVA DAS MODALIDADES E PADRÕES DE PRESTAÇÃO**

1. O presente Anexo estabelece a descrição técnica detalhada das modalidades e dos padrões de prestação admitidos neste Edital, servindo de parâmetro obrigatório para:
  - I. análise da proposta de credenciamento;
  - II. enquadramento objetivo do estabelecimento;
  - III. visita técnica;
  - IV. fiscalização da execução contratual;
  - V. revisão de enquadramento, quando cabível.
  
2. As descrições constantes deste Anexo complementam o corpo do Edital e deverão ser observadas em conjunto com a Ficha de Credenciamento, a Matriz Objetiva de Enquadramento e o Checklist de Visita Técnica.
  
3. Para os fins deste Anexo, adotam-se as seguintes definições:
  - 3.1. Prato principal: item quente com identidade culinária própria e função predominante na refeição, não se confundindo com item de base, acompanhamento simples ou guarnição.

- 3.1.1. Para os fins deste anexo, consideram-se também como prato principal as preparações principais da refeição compatíveis com a natureza do estabelecimento, podendo compreender preparações proteicas, massas estruturadas, preparações regionais, pratos vegetarianos ou veganos estruturados, pizzas, sanduíches especiais, caldos reforçados, panelinhas, pratos orientais ou outras composições equivalentes, desde que possuam identidade culinária própria, porção compatível e aptidão para compor a refeição principal.
- 3.1.2. Não serão considerados, isoladamente, como preparação principal da refeição os itens de base, acompanhamentos simples, guarnições ordinárias, saladas simples, legumes sem composição própria, farofas, purês, molhos, pães, massas simples de acompanhamento ou a mera supressão de proteína animal de prato originalmente composto com carne.
- 3.2. Item de base: elemento de sustentação da refeição, normalmente utilizado como base recorrente do serviço, tais como arroz, feijão, massas simples de acompanhamento, mandioca, polenta, caldos, pães, legumes, batatas ou equivalentes compatíveis com a proposta do estabelecimento.
- 3.3. Acompanhamento: preparação complementar servida juntamente com o prato principal, destinada a compor a refeição sem assumir, isoladamente, a condição de item principal.
- 3.4. Guarnição: item adicional de composição ou apoio do prato principal, tais como purês, farofas, legumes preparados, molhos, refogados, batatas, massas de acompanhamento ou equivalentes compatíveis.
- 3.5. Preparação fria: item servido sem aquecimento final, compatível com a proposta do estabelecimento, incluindo saladas, legumes frios,

folhas, conservas, antepastos, composições frias ou equivalentes.

- 3.6. Composição complementar compatível: item adicional objetivamente identificável e compatível com a modalidade e com a natureza do estabelecimento, apto a elevar o padrão da refeição, tais como entrada, sobremesa, acompanhamento especial, guarnição diferenciada, item adicional, preparação regional, combinação de cardápio ou equivalente.
- 3.7. Preparação principal simples: preparação quente apta a compor a refeição principal no serviço self-service, normalmente servida em cuba, balcão ou estação de buffet, sem montagem individual complexa, podendo compreender carnes grelhadas, carnes na chapa, carnes fritas, carnes cozidas simples, peixe frito, frango grelhado, carne de panela, linguiça, ovos, massas simples, feijões preparados, preparações regionais simples e equivalentes compatíveis com a proposta do estabelecimento.
- 3.7.1. A preparação principal simples pode compor os requisitos dos padrões essencial e intermediário, mas sua oferta isolada, ainda que em grande quantidade ou variedade, não será suficiente, por si só, para caracterizar o padrão ampliado.
- 3.8. Preparação principal elaborada ou de buffet especial: preparação quente com maior elaboração culinária, composição própria, técnica de preparo diferenciada, combinação de ingredientes, molho, recheio, montagem ou apresentação superior, apta a evidenciar elevação objetiva do padrão da refeição, podendo compreender lasanhas, escondidinhos, massas recheadas, rondelli, canelone, risotos, moquecas, carnes ou peixes ao molho elaborado, preparações regionais compostas, pratos vegetarianos ou veganos estruturados, tortas salgadas, gratinados, panelinhas, preparações assadas ou recheadas, pratos temáticos e equivalentes.
- 3.9. Variedade convencional: maior quantidade de itens comuns ao buffet, como variações de arroz, feijão, massas simples, batatas, saladas, carnes grelhadas, carnes na chapa, frituras, cozidos simples, ovos, linguiças, bebidas e guarnições ordinárias.

- 3.10. Variedade qualificada: variedade que não se limita à quantidade de itens, mas inclui diversidade real de técnicas, composições, preparos, apresentação, ingredientes, possibilidade de escolha e presença de preparações principais elaboradas ou de buffet especial.
- 3.11. Diferencial de padrão: conjunto de elementos objetivos que eleva o nível da prestação, incluindo variedade qualificada, presença de preparações principais elaboradas ou de buffet especial, melhor apresentação, composição complementar mais robusta, melhor estrutura de atendimento e maior capacidade operacional.
- 3.12. Opção sem carne estruturada: preparação completa, claramente identificada ao consumidor, apta a funcionar como refeição ou como prato principal, não se confundindo com simples retirada de proteína animal, item residual, salada simples, acompanhamento ordinário ou guarnição de baixa relevância alimentar.
- 3.13. Equivalência objetiva: possibilidade de aceitação, pela Comissão Especial de Credenciamento, de item, prato, composição ou complemento diverso do exemplo nominalmente descrito neste Edital, desde que haja equivalência comprovável de função, relevância, padrão qualitativo, complexidade e compatibilidade com a modalidade e com o padrão pretendido
4. A simples referência genérica a “cardápio variado”, “prato especial”, “restaurante premium”, “atendimento diferenciado” ou expressões equivalentes não supre os requisitos objetivos exigidos para o enquadramento.
5. Para os fins deste Anexo, considera-se composição complementar ou diferencial mínimo a oferta de sobremesa, entrada, acompanhamento especial, guarnição diferenciada, item adicional, preparação regional, combinação de cardápio ou outro complemento compatível com a natureza do estabelecimento e com o padrão da refeição, sem prejuízo da bebida não alcoólica incluída quando prevista na categoria.

6. Sempre que este Anexo fizer referência a exemplos de proteínas, pratos, acompanhamentos, sobremesas, bebidas ou complementos, admitir-se-á item equivalente de padrão compatível, desde que objetivamente verificável e coerente com a modalidade e com o padrão pretendido.

6.1. A mera oferta de múltiplas proteínas preparadas por técnicas simples, tais como carnes na chapa, grelhados, frituras, cozidos simples, ovos, linguiças, variações de arroz, feijões, massas simples, batatas, saladas, bebidas e guarnições ordinárias, ainda que em grande quantidade, poderá demonstrar variedade convencional e justificar enquadramento em padrão intermediário, mas não será suficiente, por si só, para caracterizar o padrão ampliado.

#### TABELA DESCRITIVA

ITEM	MODALIDADE E PADRÃO	DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA OBRIGATÓRIA	HORÁRIO MÍNIMO
1	ALMOÇO SELF-SERVICE À VONTADE – PADRÃO ESSENCIAL	Serviço em balcão, sem cobrança por peso, com livre montagem do prato e repetição durante o período de atendimento. Deve ofertar, no mínimo, 03 (três) opções de prato principal, entendidas como preparações principais da refeição, 03 (três) acompanhamentos ou guarnições quentes, itens de base da refeição em quantidade e variedade compatíveis com a proposta do serviço, 02 (duas) preparações frias quando compatíveis com a forma de serviço e 01 (uma) opção sem carne estruturada, claramente identificada ao consumidor. Exige composição mínima suficiente, reposição regular, utensílios, mesas, cadeiras, local adequado para consumo e condições regulares de higiene, organização e atendimento. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	11h00 às 13h30
2	ALMOÇO SELF-SERVICE À VONTADE – PADRÃO	Além dos requisitos do padrão essencial, corresponde a buffet convencional ampliado, com ampliação objetiva da variedade de preparações principais simples, itens de base, acompanhamentos, guarnições, preparações frias e bebidas. Deve ofertar, no mínimo, 04 (quatro) opções de prato principal quente,	11h00 às 14h00

ITEM	MODALIDADE E PADRÃO	DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA OBRIGATÓRIA	HORÁRIO MÍNIMO
	INTERMEDIÁRIO	predominantemente simples ou convencionais, 04 (quatro) acompanhamentos ou guarnições quentes, maior variedade de itens de base da refeição, preparações frias em quantidade mínima de 03 (três) opções, quando compatíveis com a proposta gastronômica, e ao menos 01 (uma) composição complementar compatível com o serviço. A maior quantidade e diversidade de itens convencionais de buffet pode justificar o enquadramento neste padrão. Exige melhor estabilidade de reposição, organização adequada da apresentação e capacidade operacional superior ao padrão essencial. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	
3	ALMOÇO SELF-SERVICE À VONTADE – PADRÃO AMPLIADO	Além dos requisitos dos padrões anteriores, corresponde a buffet especial, exigindo elevação substancial do nível da prestação. Deve ofertar, no mínimo, 05 (cinco) opções de prato principal quente, sendo ao menos 02 (duas) classificáveis como preparações principais elaboradas ou de buffet especial, com maior complexidade culinária, composição própria, técnica de preparo diferenciada, montagem, molho, recheio, apresentação ou valor agregado. Deve ofertar, ainda, 05 (cinco) acompanhamentos ou guarnições quentes, itens de base da refeição em variedade superior, preparações frias em quantidade mínima de 03 (três) opções, preferencialmente com melhor elaboração, ao menos 01 (uma) opção sem carne estruturada, ao menos 02 (duas) composições complementares compatíveis com o serviço, melhor apresentação geral, reposição reforçada, estrutura superior e capacidade operacional compatível com demanda ampliada. A mera multiplicação de itens convencionais não será suficiente para caracterizar este padrão. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	11h30 às 14h30
4	ALMOÇO À LA CARTE – PADRÃO INTERMEDIÁRIO	Serviço por refeição individual, prato individual, combo estruturado ou solução equivalente, montado e servido pela cozinha ou por balcão de finalização, mediante escolha em cardápio ou menu identificável. Deve ofertar, no mínimo, 03 (três) opções de prato principal ou composição principal equivalente, compatíveis com a natureza do estabelecimento, com composição clara, identificação dos itens incluídos e execução estável durante o horário de atendimento. Deve prever ao menos 01 (uma) composição complementar compatível com a natureza do estabelecimento. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	11h30 às 14h30

ITEM	MODALIDADE E PADRÃO	DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA OBRIGATÓRIA	HORÁRIO MÍNIMO
5	ALMOÇO À LA CARTE – PADRÃO AMPLIADO	Além dos requisitos do padrão intermediário, deve apresentar maior variedade, melhor padrão qualitativo, maior possibilidade de escolha e composições mais elaboradas, com no mínimo 04 (quatro) opções de prato principal ou composição principal equivalente, sendo ao menos 02 (duas) com composição mais robusta, melhor apresentação, técnica de preparo diferenciada ou maior valor agregado, sempre em compatibilidade com a natureza do estabelecimento. Deve prever ao menos 02 (duas) composições complementares compatíveis. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	11h30 às 14h30
6	JANTAR SELF-SERVICE À VONTADE – PADRÃO ESSENCIAL	Serviço em balcão, sem cobrança por peso, com livre montagem do prato e repetição durante o período de atendimento. Deve ofertar, no mínimo, 03 (três) opções de prato principal, entendidas como preparações principais da refeição, 03 (três) acompanhamentos ou guarnições quentes, itens de base da refeição em quantidade e variedade compatíveis com a proposta do serviço, 02 (duas) preparações frias quando compatíveis com a forma de serviço e 01 (uma) opção sem carne estruturada, claramente identificada ao consumidor. Exige composição mínima suficiente, reposição regular, utensílios, mesas, cadeiras, local adequado para consumo e condições regulares de higiene, organização e atendimento. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	18h00 às 20h30
7	JANTAR SELF-SERVICE À VONTADE – PADRÃO INTERMEDIÁRIO	Além dos requisitos do padrão essencial, corresponde a buffet convencional ampliado, com ampliação objetiva da variedade de preparações principais simples, itens de base, acompanhamentos, guarnições, preparações frias e bebidas. Deve ofertar, no mínimo, 04 (quatro) opções de prato principal quente, predominantemente simples ou convencionais, 04 (quatro) acompanhamentos ou guarnições quentes, maior variedade de itens de base da refeição, preparações frias em quantidade mínima de 03 (três) opções, quando compatíveis com a proposta gastronômica, e ao menos 01 (uma) composição complementar compatível com o serviço. A maior quantidade e diversidade de itens convencionais de buffet pode justificar o enquadramento neste padrão. Exige melhor estabilidade de reposição, organização adequada da apresentação e capacidade operacional superior ao padrão essencial. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	18h00 às 22h00

ITEM	MODALIDADE E PADRÃO	DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA OBRIGATÓRIA	HORÁRIO MÍNIMO
8	JANTAR SELF-SERVICE À VONTADE – PADRÃO AMPLIADO	Além dos requisitos dos padrões anteriores, corresponde a buffet especial, exigindo elevação substancial do nível da prestação. Deve ofertar, no mínimo, 05 (cinco) opções de prato principal quente, sendo ao menos 02 (duas) classificáveis como preparações principais elaboradas ou de buffet especial, com maior complexidade culinária, composição própria, técnica de preparo diferenciada, montagem, molho, recheio, apresentação ou valor agregado. Deve ofertar, ainda, 05 (cinco) acompanhamentos ou guarnições quentes, itens de base da refeição em variedade superior, preparações frias em quantidade mínima de 03 (três) opções, preferencialmente com melhor elaboração, ao menos 01 (uma) opção sem carne estruturada, ao menos 02 (duas) composições complementares compatíveis com o serviço, melhor apresentação geral, reposição reforçada, estrutura superior e capacidade operacional compatível com demanda ampliada. A mera multiplicação de itens convencionais não será suficiente para caracterizar este padrão. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	18h00 às 23h00
9	JANTAR À LA CARTE – PADRÃO INTERMEDIÁRIO	Serviço por refeição individual, prato individual, combo estruturado ou solução equivalente, montado e servido pela cozinha ou por balcão de finalização, mediante escolha em cardápio ou menu identificável. Deve ofertar, no mínimo, 03 (três) opções de prato principal ou composição principal equivalente, compatíveis com a natureza do estabelecimento, com composição clara, identificação dos itens incluídos e execução estável durante o horário de atendimento. Deve prever ao menos 01 (uma) composição complementar compatível com a natureza do estabelecimento. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	18h00 às 23h00
10	JANTAR À LA CARTE – PADRÃO AMPLIADO	Além dos requisitos do padrão intermediário, deve apresentar maior variedade, melhor padrão qualitativo, maior possibilidade de escolha e composições mais elaboradas, com no mínimo 04 (quatro) opções de prato principal ou composição principal equivalente, sendo ao menos 02 (duas) com composição mais robusta, melhor apresentação, técnica de preparo diferenciada ou maior valor agregado, sempre em compatibilidade com a natureza do estabelecimento. Deve prever ao menos 02 (duas) composições complementares compatíveis. Inclui 01 (uma) bebida não alcoólica por refeição.	18h00 às 23h30

7. Para fins de enquadramento, serão considerados os requisitos mínimos expressamente previstos neste Edital e neste Anexo, especialmente quanto a:
- I. quantidade mínima de pratos principais ou composições equivalentes;
  - II. quantidade mínima de acompanhamentos, guarnições e itens de base, quando exigidos;
  - III. existência de composição complementar compatível, quando exigida para o padrão;
  - IV. presença, quando exigida, de preparações principais elaboradas ou de buffet especial;
  - V. compatibilidade entre o cardápio efetivamente ofertado e a modalidade pretendida
  - VI. capacidade operacional declarada e verificável;
  - VII. estrutura mínima de atendimento exigida para o padrão; e
  - VIII. observância da janela mínima de funcionamento.
8. O enquadramento em padrão ampliado exige atendimento cumulativo aos requisitos objetivos correspondentes, inclusive quanto à existência de variedade qualificada, preparações principais elaboradas ou de buffet especial, composição complementar mais robusta, melhor apresentação e estrutura superiores, vedado o reenquadramento superior fundado apenas em maior quantidade de itens simples ou convencionais.
9. A Comissão Especial de Credenciamento poderá admitir equivalência objetiva entre itens e complementos, desde que:
- I. a equivalência esteja claramente demonstrada na proposta;
  - II. haja compatibilidade com a natureza do estabelecimento;
  - III. o item alternativo desempenhe função equivalente na composição da refeição; e
  - IV. a substituição preserve o nível de variedade, composição e padrão exigido para a modalidade e para o padrão pretendidos.

10. O não atendimento integral aos requisitos mínimos do padrão pretendido ensejará reenquadramento em padrão inferior compatível com o serviço efetivamente ofertado, sem prejuízo da inabilitação quando ausentes requisitos indispensáveis da própria modalidade ou das condições sanitárias e operacionais mínimas.