

ANEXO II

A) Restaurante e Lanchonete da Escola de Veterinária

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	08 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 04 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80 g.)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango Simples (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120 g.)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Salsicha (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Pastel Assado (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Pão de Queijo (mín. 80 g.)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango simples (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120 g.)	R\$ xx,xx
		Integral (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Sem glúten (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Vegano (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx

03	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Comum (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (200 ml.)	R\$ xx,xx
		Água de Coco - caixinha (200 ml.)	R\$ xx,xx
		Água com gás (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Água sem gás (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Café com Leite (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Café Expresso (50 ml.)	R\$ xx,xx
		Cafezinho (mín. 100 ml.)	R\$ xx,xx
		Cappuccino com água (mín. 150 ml.)	R\$ xx,xx
		Energético - lata (250 ml.)	R\$ xx,xx
		Isotônico (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Refresco (300 ml.) – mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Refrigerante (220 ml.)	R\$ xx,xx
		Refrigerante - lata (350 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Refrigerante - garrafa (600 ml.) - mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Suco - caixinha (200 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco - lata (290 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Laranja (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Limão (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml.) - mín. 02 sabores (exceto laranja e limão)	R\$ xx,xx
		Vitamina de Frutas (300 ml.)	R\$ xx,xx
05	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Misto Quente (Pão de Forma ou Pão Francês/02 fatias de Presunto/02 fatias de Queijo)	R\$ xx,xx
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx
		Salada de Frutas (300 ml.) mín. 04 frutas	R\$ xx,xx
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ xxx,xx

QUADRO 02– COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO

PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	02 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte. (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada).	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação.	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja.	diariamente
	01 tipo a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, <i>rosê</i> , queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.).	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de no mín. 02 ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, <i>Chop Suey</i> , com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc. (Azeitona, milho verde, ervilha, temperos etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação).	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente

Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc. (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	02x na semana
	01 peixe	03x na semana
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Pochê, Frito, Cozido e Mexido.	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha, Bolinho de Soja, Empadão, Torta, Pastel de Soja etc.	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos sendo: 01 tipo salada de fruta com no mínimo 04 frutas; 02 tipos sendo: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

1. Acompanhamentos diários:

- 1.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 1.2. queijo ralado para acompanhar massas.

.

.

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAIS
BOVINOS	22
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
AVES	22
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04
PESCADOS	12
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	07
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	05
SUINOS	10
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	07
Carré / Bisteca	02
Linguiça	01
GUARNIÇÕES	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
OVOS	22
PRATO VEGANO	22
PRATO VEGETARIANO	22
SOBREMESA	
Salada de Frutas	22
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
BEBIDAS	
Sucos Naturais	22
Sucos Concentrados Polpa de Fruta	22

B) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Educação-FAE

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	08 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 04 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80 g.)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango Simples (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120 g.)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Salsicha (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Pastel Assado (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Pão de Queijo (mín. 80 g.)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango simples (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120 g.)	R\$ xx,xx
		Integral (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Sem glúten (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Vegano (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
03	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Comum (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx

04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (200 ml.)	R\$ xx,xx
		Água de Coco - caixinha (200 ml.)	R\$ xx,xx
		Água com gás (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Água sem gás (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Café com Leite (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Café Expresso (50 ml.)	R\$ xx,xx
		Cafezinho (mín. 100 ml.)	R\$ xx,xx
		Cappuccino com água (mín. 150 ml.)	R\$ xx,xx
		Energético - lata (250 ml.)	R\$ xx,xx
		Isotônico (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Refresco (300 ml.) – mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Refrigerante (220 ml.)	R\$ xx,xx
		Refrigerante - lata (350 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Refrigerante - garrafa (600 ml.) - mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Suco - caixinha (200 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco - lata (290 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Laranja (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Limão (300 ml.)	R\$ xx,xx
Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml.) - mín. 02 sabores (exceto laranja e limão)	R\$ xx,xx		
Vitamina de Frutas (300 ml.)	R\$ xx,xx		
05	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Misto Quente (Pão de Forma ou Pão Francês/02 fatias de Presunto/02 fatias de Queijo)	R\$ xx,xx
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx
		Salada de Frutas (300 ml.) mín. 04 frutas	R\$ xx,xx
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx
	Jantar	Macarrão com Legumes – na frigideira (vegetariano) (300 g.)	R\$ xx,xx (un.)
		Macarrão Completo - na frigideira (300 g.)	R\$ xx,xx (un.)
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ xxx,xx

QUADRO 02– COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO

PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	02 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte. (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada).	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação.	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja.	diariamente
	01 tipo a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, <i>rosê</i> , queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.).	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de no mín. 02 ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, <i>Chop Suey</i> , com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc. (Azeitona, milho verde, ervilha, temperos etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação).	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente

Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc. (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	02x na semana
	01 peixe	03x na semana
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Pochê, Frito, Cozido e Mexido.	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha, Bolinho de Soja, Empadão, Torta, Pastel de Soja etc.	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos sendo: 01 tipo salada de fruta com no mínimo 04 frutas; 02 tipos sendo: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

2. Acompanhamentos diários:

- 2.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 2.2. queijo ralado para acompanhar massas.

.

.

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAIS
BOVINOS	22
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
AVES	22
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04
PESCADOS	12
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	07
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	05
SUINOS	10
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	07
Carré / Bisteca	02
Linguiça	01
GUARNIÇÕES	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
OVOS	22
PRATO VEGANO	22
PRATO VEGETARIANO	22
SOBREMESA	
Salada de Frutas	22
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
BEBIDAS	
Sucos Naturais	22
Sucos Concentrados Polpa de Fruta	22

C) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	08 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 04 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80 g.)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango Simples (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120 g.)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Salsicha (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Pastel Assado (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Pão de Queijo (mín. 80 g.)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango simples (mín. 120 g.)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120 g.)	R\$ xx,xx
		Integral (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Sem glúten (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Vegano (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
03	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx
		Comum (mín. 100 g.)	R\$ xx,xx

04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (200 ml.)	R\$ xx,xx
		Água de Coco - caixinha (200 ml.)	R\$ xx,xx
		Água com gás (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Água sem gás (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Café com Leite (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Café Expresso (50 ml.)	R\$ xx,xx
		Cafezinho (mín. 100 ml.)	R\$ xx,xx
		Cappuccino com água (mín. 150 ml.)	R\$ xx,xx
		Energético - lata (250 ml.)	R\$ xx,xx
		Isotônico (500 ml.)	R\$ xx,xx
		Refresco (300 ml.) – mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Refrigerante (220 ml.)	R\$ xx,xx
		Refrigerante - lata (350 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Refrigerante - garrafa (600 ml.) - mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Suco - caixinha (200 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco - lata (290 ml.) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Laranja (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Limão (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml.) - mín. 02 sabores (exceto laranja e limão)	R\$ xx,xx
Vitamina de Frutas (300 ml.)	R\$ xx,xx		
05	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml.)	R\$ xx,xx
		Misto Quente (Pão de Forma ou Pão Francês/02 fatias de Presunto/02 fatias de Queijo)	R\$ xx,xx
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx
		Salada de Frutas (300 ml.) mín. 04 frutas	R\$ xx,xx
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx
	Jantar	Macarrão com Legumes – na frigideira (vegetariano) (300 g.)	R\$ xx,xx
		Macarrão Completo - na frigideira (300 g.)	R\$ xx,xx
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ xxx,xx

QUADRO 02– COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO

PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	02 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte. (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada).	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação.	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja.	diariamente
	01 tipo a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, <i>rosê</i> , queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.).	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de no mín. 02 ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, <i>Chop Suey</i> , com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc. (Azeitona, milho verde, ervilha, temperos etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação).	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente

Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc. (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	02x na semana
	01 peixe	03x na semana
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Pochê, Frito, Cozido e Mexido.	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha, Bolinho de Soja, Empadão, Torta, Pastel de Soja etc.	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos sendo: 01 tipo salada de fruta com no mínimo 04 frutas; 02 tipos sendo: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

3. Acompanhamentos diários:

- 3.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 3.2. queijo ralado para acompanhar massas.

.

.

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAIS
BOVINOS	22
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
AVES	22
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04
PESCADOS	12
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	07
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	05
SUINOS	10
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	07
Carré / Bisteca	02
Linguiça	01
GUARNIÇÕES	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
OVOS	22
PRATO VEGANO	22
PRATO VEGETARIANO	22
SOBREMESA	
Salada de Frutas	22
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
BEBIDAS	
Sucos Naturais	22
Sucos Concentrados Polpa de Fruta	22

Equipe de Planejamento da Contratação