

Apêndice I - Refeição Transportada - Almoço (Item 1)

Fornecimento diário de acordo com prazos e quantitativos estabelecidos pelo Câmpus (quantidade prevista no Termo de Referência)

QUANTIDADE PER CAPITA E FREQUÊNCIA MENSAL DOS PRATOS (CONSIDERANDO 4 SEMANAS POR MÊS)

TIPO	PERCAPITA-PRONTO	FREQUÊNCIA MÉDIA MENSAL
CARNES		
BOVINAS: Contra-filé; patinho; bisteca; carne moída; fraldinha; coxão duro; coxão mole; cupim; lagarto	140 g	04 a 06
SUÍNAS: Bisteca; copa lombo; costela; lombo; pernil	140 g	02 a 04
AVES: Franco com osso filé de peito; sassami; filé de sobrecoxa	140 g	04 a 06
PEIXES: Filé de pescada; filé de merluza; cação em postas	140 g	4
ARROZ		
Simple/ Integral (diário)	130 g	25
Enriquecido	130 g	5
FEIJÃO		
Simples (carioca)	120 g	20
Preto	120 g	2
Tropeiro	120 g	4
Lentilha	120 g	4
GUARNIÇÕES		
Abobrinha; abóbora; beringela; brócolis; cenoura; chuchu; couve-flor; quiabo; vagem; entre outros refogados, cozidos, purê, sauté.	60 g	10
Acelga; conuve-manteiga; espinafre; repolho; entre outros refogados	60 g	8
Batata comum, doce ou mandioca	60 g	8
Batata palha	60 g	2
Farofa	60 g	2
Cremes / Polenta	60 g	2
Massas secas ou frescas	60 g	4
Tortas salgadas	60 g	2
SALADAS		
Folhas	20g	30
Vegetal amarelo; legumes crus e cozidos	20g	30
Grãos (feijões; grão de bico; soja)	20g	30