

## ANEXO VI - CARDÁPIO

PROCESSO SEI Nº 23243.002837/2018-73

DOCUMENTO SEI Nº 0207428

<b>RESTAURANTE</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO MÍNIMA</b>
<p><b>Saladas</b></p> <p>Deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.</p>	<p>Pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes, sendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tipo de vegetal folhoso</li> <li>• 1 tipo de vegetal cru</li> <li>• 1 tipo de vegetal cozido (não tubérculo)</li> </ul>
<p><b>Acompanhamentos quentes</b></p>	<p>Arroz composto (risotos, paellas, arroz de carreteiro, galinhada, etc.)</p> <p>Feijão colorido e preto, alternadamente.</p> <p>Se optar por feijão com complementos (animal e/ou vegetal), todos os dias deverá ser servido também um tipo de feijão simples</p>
<p><b>Pratos Principais quentes</b></p>	<p>1ª opção – preparações com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente alcatra, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto.</p> <p>2ª opção – preparações com carnes de aves ou peixes, em dias alternados. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa.</p> <p>Poderão ser servidas preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada, desde que seja simultaneamente a uma das duas opções.</p>
<p><b>Guarnições – As três opções</b></p> <p>Deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.</p>	<p>1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo).</p> <p>2ª opção - Massa (talharim espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, etc.).</p> <p>3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc.</p>
<p><b>Sobremesas</b></p> <p>Servir pelo menos duas opções diárias</p>	<p>1ª opção - Frutas – pelo menos 2 variedades;</p> <p>2ª opção - Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja;</p> <p>3ª opção - Doces elaborados (pavês, tortas, pudins etc.);</p> <p>4ª opção - Doces simples (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).</p>

As sobremesas constituídas de frutas e salada de frutas deverão ser cobradas por quilograma ao mesmo preço da refeição, sendo as demais conforme tabela de preço fixo.

Item	Especificação	Unidade	Preço
1	Refeição tipo <i>self-service</i>	Kg	R\$ 23,60
2	Refeição tipo <i>self-service</i> (somente carnes)	Kg	R\$ 25,04
3	Refeição tipo prato feito	Un	R\$ 9,62

LANCHONETE			
Item	Especificação	Unidade	Preço
1	Água mineral com gás (garrafa) - 500 ml	Garrafa	R\$ 2,21
2	Água mineral sem gás (garrafa) - 500 ml	Garrafa	R\$ 1,94
3	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Un	R\$ 4,15
4	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Fatia	R\$ 2,73
5	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Fatia	R\$ 2,52
6	Bolo recheado – 100 g	Fatia	R\$ 2,94
7	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Un	R\$ 1,99
8	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Un	R\$ 3,78
9	Café – 50 ml	Copo	R\$ 0,98
10	Café c/ leite - 200 ml	Copo	R\$ 1,49
11	Capuccino - 200 ml	Copo	R\$ 3,23
12	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Un	R\$ 5,87
13	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Un	R\$ 7,32
14	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Un	R\$ 5,36
15	Coxinha - 100 g	Un	R\$ 2,82
16	Croquete - 100 g	Un	R\$ 2,66
17	Doce (banana, goiaba... outros) - 200 g	Un	R\$ 2,25
18	Empada - 100 g	Un	R\$ 2,64
19	Enroladinho de salsicha - 100 g	Un	R\$ 2,76
20	Esfirra - 100 g	Un	R\$ 2,76
21	Hamburguer (pão bola)	Un	R\$ 4,13
22	Leite (integral/desnatado) - 300 ml	Copo	R\$ 2,07

23	Leite (integral/desnatado) com achocolatado - 300 ml	Copo	R\$ 1,97
24	Milk shake - 360 ml	Copo	R\$ 3,72
25	Mini pizza (sabores diversos)	Un	R\$ 3,60
26	Misto quente (pão de forma)	Un	R\$ 3,39
27	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200 g	Un	R\$ 2,51
28	Pão com ovos	Un	R\$ 2,64
29	Pão de queijo - 100 g	Un	R\$ 2,63
30	Pão francês com manteiga	Un	R\$ 1,83
31	Pastel (carne, queijo... outros) - 100 g	Un	R\$ 2,88
32	Pavê - 200 g	Un	R\$ 3,20
33	Pudim - 200 g	Un	R\$ 2,89
34	Gelatina - 100 g	Un	R\$ 2,38
35	Queijo quente (pão de forma)	Un	R\$ 2,85
36	Refrigerante - 350 ml	Un	R\$ 3,43
3	Refrigerante - 600 ml	Un	R\$ 4,48
38	Refrigerante de 1,5 litro	Un	R\$ 5,32
39	Risoles (carne, queijo, outros) - 100 g	Un	R\$ 2,75
40	Rocamboles (goiabada ou doce de leite) - 100 g	Fatia	R\$ 3,47
41	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Un	R\$ 4,98
42	Sanduíche de presunto (pão de forma)	Un	R\$ 2,75
43	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Un	R\$ 4,14
44	Sopa/caldo - 300 ml	Un	R\$ 5,83
45	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Copo	R\$ 3,54
46	Suco de laranja - 300 ml	Copo	R\$ 3,44
47	Tapioca simples (com manteiga)	Un	R\$ 2,00
48	Tapioca recheada (queijo coalho, ovo, frango c/ requeijão, carne seca etc)	Un	R\$ 3,20
49	Tortas (limão, morango... outras) - 100 g	Un	R\$ 2,89

Deverão estar disponíveis na lanchonete, diariamente, pelo menos pão de queijo, 1 (um) tipo de salgado frito, 2 (dois) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo e gêneros necessários à preparação de sanduíches. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas, sem adição de açúcar e adoçantes artificiais, deverão estar disponíveis diariamente.



Documento assinado eletronicamente por **Patrícia Camargo de Sousa, Pregoeiro(a)**, em 03/04/2018, às 18:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0207428** e o código CRC **CFD6820F**.

Referência: Processo nº 23243.002837/2018-73

SEI nº 0207428