

Apêndice I – CARDÁPIOS

1. O cardápio para as refeições do tipo “autosserviço” por quilograma deve conter:

*Cardápio do Restaurante Comercial ("autosserviço")	Itens
COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE	Autosserviço
Nº de Variedades	
SALADAS	
Alface (variar os tipos) e tomate	1
Vegetal folhoso	1
Vegetal cru	1
Vegetal cozido	1
Saladas elaboradas com três ingredientes ou mais (cereais, leguminosas, vegetais, frutas secas e oleaginosas, kani kama, palmito, frango, bacalhau, etc) e temperadas com molhos	4
***ILHA DE SALADAS	
Folhas	4
Ingredientes (palmito, aspargos, milho verde, ervilha, cenoura, beterraba, azeitona, tomate cereja, ovo de codorna, atum, uva passas, etc)	10
Molhos	2
TEMPEROS	
Azeite extra virgem (1 tipo); azeite extra virgem aromatizado (1 tipo)	2
Aceto balsâmico (1 tipo), vinagre aromatizado (1 tipo)	2
Extrato de limão (suco), molho de soja, molho inglês	3
Molhos para saladas, servidos separados	2
Pimenta em conserva	1
Gergelim torrado, linhaça moída, semente de papoula, linhaça dourada, semente de girassol, chia, aveia, castanha de caju picada, queijo parmesão ralado	6
ACOMPANHAMENTOS QUENTES	
Arroz branco, arroz integral, arroz branco elaborado (carreteiro, galinhada, etc), risotos, paellas	3
Feijão preto e feijão carioca (simples e enriquecido)	2
PRATOS PRINCIPAIS	
1ª opção - Carne bovina sem osso: alternadamente alcatra e miolo de alcatra, contra-filé, filé mignon, picanha, coxão mole, maminha, fraldinha, cupim, lagarto e vísceras (fígado), carne de sol	4

<p>2ª opção - Carne suína sem osso: alternadamente pernil, lombo, copa lombo e picanha suína. Disponibilização alternada: bisteca, costelinha suína.</p> <p>3ª opção - Aves: alternadamente coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango sem osso, filé de peito de frango (peru, <i>chester</i> e tender em datas comemorativas)</p> <p>4ª opção - Peixes, crustáceos e frutos do mar: alternadamente em posta e filé (badejo, pescada amarela, robalo, tilápia, salmão, linguado, bacalhau)</p> <p>5ª opção – Proteínas a serem servidas diariamente em equipamento char broiler (contra-filé, frango, linguiça)</p> <p>Todas as sextas-feiras, a Contratada deverá servir feijoada (os pertences da preparação deverão ser servidos em <i>réchauds</i> separadamente).</p>	
DIETA	
Opção diária de dieta hipossódica e hipolipídica: filé de frango ou filé de pescado preparado com temperos naturais (cebola, alho, cheiro verde, ervas finas, etc) e com pouca gordura, podendo ser a mesma preparação do prato principal, desde que com as mesmas características citadas acima	1
VEGETARIANO	
Preparação com proteínas provenientes da soja ou ovos	1
**GUARNIÇÕES	
1ª opção – 02 tipos de vegetais refogados, com exceção da batata inglesa, batata doce, batata baroa, inhame, cará	2
2ª opção – 01 tipo de preparação a base de farinhas, quiches, suflês, tortas, purês, frituras e 01 tipo de massa (lasanha, nhoque, macarrão à bolonhesa etc.)	2
***ILHA DE MASSAS – Todas as 3ª e 5ª feiras	
Tipos – Espaguete, talharim, penne, rondelle, canelone, capeleti, nhoque, lasanha, etc (02 tipos de massas).	4
Ingredientes – palmito, aspargos, milho verde, ervilha, calabresa, bacon, azeitona, tomate cereja, ovo de codorna, atum, uva passas, queijos, presunto, cheiro verde, etc)	8
Molhos - Bolonhesa, sugo, funghi, pesto, branco, espinafre, dentre outros	3

** Poderão ser acrescentadas outras preparações e ou ingredientes não citados, sempre com a anuência dos Gestores do Contrato;*

*** As guarnições devem acompanhar os pratos principais na elaboração do cardápio;*

*** Os pesos, por quilograma, e os valores das saladas montadas na “ilha de saladas” e os valores das massas na “ilha de massas” serão cobrados no mesmo valor e na pesagem do buffet.

2. O cardápio para as sobremesas do tipo “autosserviço” por quilograma deve conter:

COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE - Sobremesas
Frutas – 02 frutas (abacaxi, mamão, melão, uva, ameixa, caqui, caju, fruta do conde, manga, melancia, pêsego, nectarina, morango, kiwi e outras frutas da época);
Doces elaborados – 02 tipos (pudins, pavês, tortas, etc);
Doces simples – 01 tipo (gelatina, doces caseiros com queijo ou creme de leite, mousses, etc);
Sobremesa diet – 02 tipos sendo um doce elaborado e um doce simples.

Não serão aceitas misturas prontas industrializadas no preparo de pudins, mousses, manjar e similares.

A sobremesa será pesada na presença do usuário e será paga pelo mesmo, de acordo com o preço por quilograma.

Deverão estar disponíveis diariamente, além de doces simples e elaborados, quantidade mínima de 02 variedades de frutas e opção de sobremesa diet

3. Sucos e Refrigerantes

Os valores dos sucos e refrigerantes serão pagos pelo usuário.

Os preços a serem praticados deverão ser apurados pela média dos aplicados em estabelecimentos similares no âmbito da Esplanada dos Ministérios e comprovados junto ao Fiscal do Contrato.

Serão comercializados refrigerantes e sucos industrializados (lata) de 1ª qualidade e de sabores previamente acordados, entre Contratada e Contratante, dentre as opções assim definidas:

COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER DISPONIBILIZADA - Bebidas
Deverão ser servidos durante todo o período de funcionamento do restaurante:
*Sucos industrializados em lata do tipo normal e light , de 1ª qualidade e sabores diversos (uva, goiaba, manga, pêsego, maracujá, morango, abacaxi, maçã, caju, dentre outros).

***Refrigerantes em lata do tipo normal e diet**, de 1ª qualidade e sabores diversos.

***Sucos elaborados** (300 ml) com frutas “in natura” e / ou polpas de frutas integrais de sabores diversos (goiaba, manga, morango, uva, caju, cajá, graviola, cupuaçu, laranja, pêssego, dentre outros), de 1ª qualidade sem açúcar, utilizando-se de água mineral sem gás para o preparo.

**A tabela dos produtos e seus respectivos valores deverão estar em local de boa visibilidade e qualquer alteração de preço deverá ter o “de acordo” da Contratante.*

4. O cardápio para as refeições executivas deve conter:

*Cardápio (Pratos Executivos)	Itens
COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER DISPONIBILIZADA DIARIAMENTE	Nº de Variedades
TEMPEROS	
Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho de soja, pimenta	4
PRATOS PRINCIPAIS – GRAMATURA MÍNIMA DE 250 gramas cada porção	
1ª opção - <u>Carne bovina</u> : picanha, filé mignon, alcatra, etc.	8
2ª opção - <u>Pescados</u> : bacalhau, camarão, salmão, pescada amarela, etc.	
3ª opção – <u>Aves</u> : filé de frango, filé de coxa e sobrecoxa, etc e <u>Suínos</u> : lombo, copa lombo, costelinha, etc	
GUARNIÇÕES – 3 (três) opções a escolha do cliente	
Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz integral, Feijão tropeiro, Batata frita, Purê de batata, Legumes grelhados, Farofa (sabores), Massas variadas, Vinagrete, Mandioca frita ou cozida, Polenta.	12
SALADAS - Exemplos de saladas que devem ser incluídas no cardápio, com pelo menos 2 (duas) opções diárias:	
Folhas (alface lisa e crespa, roxa, mimosa, americana e romana, agrião, endívias, espinafre, rúcula), croutons e queijo parmesão;	2
Folhas (alface lisa e crespa, roxa, mimosa, americana e romana, agrião, endívias, espinafre, rúcula), cenoura, tomate cereja, palmito, muçarela de búfala e bacalhau;	
Folhas (alface lisa e crespa, roxa, mimosa, americana e romana, agrião, endívias, espinafre, rúcula), cenoura, tomate, croutons e frango desfiado;	
Folhas (alface lisa e crespa, roxa, mimosa, americana e romana, agrião, endívias, espinafre, rúcula), azeitonas verdes ou pretas, tomate seco, milho, ervilha e peito de peru.	

Exemplos de molhos para saladas. Com pelo menos 2 (duas) opções diárias:	2
Mostarda – mostarda, vinagre de vinho branco, azeite de oliva, sal e pimenta do reino;	
Mostarda com mel – mostarda, mel e azeite de oliva;	
Caesar – alho, suco de limão, mostarda, filés de anchova, azeite de oliva, queijo parmesão, sal e pimenta do reino;	
Italiano – alho, cebola, azeite de oliva, sal, pimenta do reino e orégano;	
Caprese – queijo muçarela ralado, tomate sem pele e sem sementes picado, azeite, orégano e sal.	

**Os usuários deverão fazer a opção por 1 (um) tipo de proteína, 1 (uma) opção de salada e até 3 (três) tipos de guarnições para a montagem do prato;*

**Poderão ser acrescentadas outras opções de preparações e ou ingredientes não citados, sempre com a anuência dos Gestores do Contrato.*

5. Sobremesas, Sucos e Refrigerantes

Para as refeições tipo "pratos executivos" os valores das sobremesas, sucos e refrigerantes também serão pagos pelo usuário. Os preços a serem praticados deverão ser apurados pela média dos aplicados em estabelecimentos similares no âmbito da Esplanada dos Ministérios e comprovados junto ao Fiscal do Contrato;