

ANEXO VII

QUADRO DE INCIDÊNCIA DOS PRATOS PROTEICOS – PRATO PRINCIPAL

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Boi sem osso	Chã de dentro (bife de panela/rolé etc.) (150 g)	03 vezes/mês, sendo 02 em dias úteis e 01 final de semana.
	Lagarto redondo (assado) (150 g)	03 vezes/mês, sendo 02 em dias úteis e 01 final de semana.
	Miolo da alcatra (bifes) (150 g)	04 vezes/mês em dias úteis.
Ave sem osso	Filé de peito de frango (150 g)	06 vezes/mês, sendo 05 em dias úteis e 01 final de semana.
Ave com osso	Peito de peru (150 g)	02 vezes ao ano Dezembro e Janeiro.
	Peito/coxa/sobrecoxa de frango (250 g)	03 vezes/mês, sendo 02 em dias úteis e 01 final de semana.
Porco com osso	Lombinho (150g)	01 vez/mês em dia útil.
	Pernil (150g)	01 vez/mês em dia útil.
	Carré (200 g) ou Virado a Paulista (200 g) + (50 g) linguiça + (01) ovo	01 vez/mês em dia útil alternando as preparações
Peixe	Filé (150 g) grelhado e (180g) p/tipos doré/milanesa.	04 vezes/mês, 02 vezes em dia útil e 02 no final de semana.
	Posta (200 g)	01 vez/mês em dia útil.
Salgado	Cozido (250g de carnes e 150g de legumes)	Bimestralmente (alternando com camarão)
Camarão	50% rosa médio limpo e 50% do tipo 07 barbas médio limpo tipo Natubrás ou similar, em pratos compostos (300g, sendo 150g de camarão)	Bimestralmente (alternando com o Cozido)
Bacalhau	Bacalhau tipo Imperial (300g sendo 150g de bacalhau em pratos compostos)	2 vezes/ano – 1vez em Dezembro em dia útil e 1vez no dia de Natal (25/12)

QUADRO DE INCIDÊNCIA DOS PRATOS PROTEICOS – OPÇÃO DE RAMPA

A Concessionária, neste tipo, fornecerá 1 (uma) opção simplificada que será composta de pratos como: mocotó, angu à baiana, fígado, língua, almôndegas, gourjões de peixe, cheeseburger, salsichão, batata ou berinjela recheada com frango/carne, linguiça, quibe assado, miúdos de frango, sardinha ao molho, empadão, rocambole, cupim assado, iscas de frango, costelinha suína fresca, goulash e mais 07 (sete) pratos com incidência mensal, conforme quadro abaixo:.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Boi com osso	Costela (300 g)	01 vez/mês em dia útil
	Rabada (300 g)	01 vez/mês em dia útil
Víscera	Bucho bovino (180 g)	01 vez/mês
Salgado	Carne seca (traseiros) (200 g)	01 vez/mês em dia útil
Salgado composto	Feijoada (300g de carnes e 20g de feijão)	01 vez/mês em dia útil
	Cassoulet (200g de carnes salgadas)	01 vez em dia útil bimestralmente
Massa	Lasanha de queijo e presunto ou frango ou carne (em meses alternados) (300g) – (150g recheio)	1 vez/mês em dia útil.

OBSERVAÇÕES:

- Todas as gramaturas referem-se às porções prontas.
- As preparações tipo bife rolé e carne assada deverão ter 25 gr. de recheio (cenoura, ameixa, bacon ou presunto).
- Deverá ser observado o porcionamento dos pratos proteicos, que se apresentem como uma única preparação.
- A preparação do strogonoff deverá ser acrescida o percupta de 15gr de champignon

PRATO COMPOSTO	ESPECIFICAÇÃO	PORCIONAMENTO
Feijoada (300 g)	Carne seca Costela salgada Lombo salgado Paio Linguiça calabresa Pé e orelha	90 g 80 g 70 g 20 g 20 g 10 g de cada
Cozido (300 g)	Peito bovino Carne seca Costela salgada Lombo Paio ou linguiça calabresa Obs: deverão também constar os legumes: milho, batata doce, aipim, abóbora, quiabo, couve, batata inglesa e banana da terra.	50 g 60 g 60 g 60 g 20 g 150 g
Dobradinha (200 g)	Bucho Lombo salgado Paio ou linguiça calabresa Costela salgada Obs: este prato deverá conter feijão branco (20 gr).	70 g 60 g 20 g 50 g
Virado Paulista (300 g)	Carré Ovo Linguiça calabresa	200 g 50 g 50 g
Cassoulet (200 g)	Frango Costela Salgada Lombo salgado Paio Linguiça calabresa	50g 50g 50g 25g 25g
Camarão (300 g) s/casca	50% rosa médio e 50% 7 barbas médio	300 g (150 g camarão)
Bacalhau (300 g)	Tipo Imperial	300 g (150 g bacalhau)
Strogonoff (280 g)	Carne / Frango / Camarão Creme de Leite Ketchup Champignon	180 g 55 g 30 g 15 g

OBSERVAÇÃO: Todas as gramaturas referem-se às porções prontas.