

### Preparações Mínimas do Buffet por Quilo *Self-service*

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Arroz branco	N/A	Deve-se usar <b>arroz branco subgrupo polido, agulha, tipo 1</b> , última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	Diária
Arroz integral	N/A	Deve-se usar <b>arroz integral, tipo 1</b> , beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	Diária
Risotos (preparados com arroz arbóreo)	Risoto de frango	N/A	Semanal
	Risoto de filé	N/A	Semanal
	Risotos diversos	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: risoto quatro queijos, risoto de alho-poró, risoto de tomate seco com rúcula, risoto de caprese ou risoto de parma.	Semanal
Leguminosas	Feijão preto	Deve-se usar <b>feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1</b> , última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.	4 vezes na semana
	Feijão de cor, lentilha ou outros	Deve-se usar <b>feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca)</b> , tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 ou <b>Lentilha</b> tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.	Semanal
	Feijoada	A preparação deverá ser composta obrigatoriamente pelos seguintes ingredientes: linguiça calabresa, bacon, costela suína defumada e carne bovina (coxão de fora). Deverá ser servida obrigatoriamente acompanhada de couve refogada e farofa enriquecida com bacon, como itens de salada cozida e guarnição, respectivamente.	Semanal de junho a setembro*

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Proteína animal¹	4 opções de cortes de carnes apresentadas <b>diariamente</b> em pelo menos 3 modos de <b>preparo</b> diferentes entre si, variando entre grelhada, assada, refogadas com ou sem molho e fritas²	Ofertar preparação com filé mignon.	Semanal
		Ofertar preparação com entrecot.	Semanal
		Ofertar preparação com picanha.	Semanal
		Ofertar preparação com carne bovina de primeira sem osso (optando entre coxão mole, alcatra ou contrafilé).	2 vezes na semana
		Sobrecoxa de frango assada.	Semanal
		Ofertar preparação com carne de frango (optando entre filé de peito, sassami, sobrecoxa, coração, linguiça³ ou salsichão³).	4 vezes na semana
		Ofertar preparações com pescado (optando entre anjo, merluza ou tilápia).	Semanal
Guarnições ou acompanhamentos	Farofas	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: farofa simples, farofa enriquecida com couve ou farofa enriquecida com bacon.	Diária
	Polentas ou batatas	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: polenta frita, polenta assada, polenta grelhada na chapa (com ou sem queijo), batata assada ou batatinha frita.	Diária e preferencialmente variando as opções durante a semana
	Preparações mistas	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: mandioca cozida, batata doce cozida, moranga caramelizada, brócolis gratinado, couve-flor gratinada, berinjela à milanesa, cenoura à bechamel, legumes refogados, suflê de vegetais, purê de vegetais, pastel ou bolinho de arroz com legumes.	Diária e preferencialmente, variando as opções durante a semana
	Massas com molho ou recheio	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: lasanha, panqueca, rondeli, canelone ou ravióli.	Diária e preferencialmente, variando as opções durante a semana
	Massas secas servidas com opções de molho	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções acompanhadas com outras <b>duas</b> opções de molho (como por exemplo, molho 4 queijos e molho ao sugo): nhoque, farfalle, fusilli (parafuso), penne, talharim, tagliatelle ou spaghetti.	Diária e preferencialmente, variando as opções durante a semana

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Saladas	Saladas folhosas	Ofertar pelo menos <b>duas</b> das seguintes opções: acelga, alface, chicória, couve chinesa, repolho roxo, repolho verde, rúcula ou mix de folhas.	Diária
	Saladas cruas	Ofertar pelo menos <b>três</b> das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brotos de alface, cenoura, palmito em conserva, pepino, pimentão, rabanete ou tomate.	Diária
	Saladas cozidas	Ofertar pelo menos <b>três</b> das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve refogada, couve-flor, ervilha, grão-de-bico ou vagem.	Diária
	Saladas mistas	Ofertar pelo menos <b>duas</b> das seguintes opções: beterraba cozida com milho verde, brócolis com couve-flor, cenoura com vagem cozidas, salada de batatas com maionese, salpicão com presunto e queijo, salpicão de legumes, tabule, tomate com cebola, tomate italiano com manjerição ou trigo cozido com pimentões.	Diária
Condimentos	Azeite de oliva extra virgem	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Molho de pimenta	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Molho shoyu	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Vinagre balsâmico	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Vinagre branco de maçã	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Vinagre tinto	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
<b>Duas</b> opções de sobremesas <sup>4</sup>	Preparações culinárias	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: ambrosia, cremes diversos, doces em calda, mousses de diversos sabores, pudim de leite condensado, sagu ou torta de bolacha.	Diária
	Frutas <i>in natura</i>	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções: frutas da estação higienizadas e inteiras, fracionadas ou em forma de salada de frutas.	2 vezes na semana

1) As carnes devem ter procedência de animais abatidos sob inspeção veterinária.

2) Preparações cárneas fritas por imersão devem ser ofertadas até duas vezes na semana.

3) Preparações cárneas embutidas devem ser ofertados apenas uma vez na semana.

4) As sobremesas devem ser entregues como cortesia.