

**FRAGMENTO DO EDITAL DE LICITAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS DOM BOSCO****12.119. PER CAPITA POR PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO:**

12.119.1 As refeições devem ser elaboradas e porcionadas (quando aplicável) considerando o referencial de valores de porção para os alimentos prontos que seguem:

<b>Alimento</b>	<b>Porção do alimento pronto para consumo (g)</b>
Bacalhau ao Molho	150
Bacalhau de forno	120
Bife a Milanesa	150 (20g de recheio)
Bife Enrolado	150 (20g de recheio)
Carne assada sem osso	120
Carne Bovina (bife)	120
Carne Bovina com Molho	140
Carne Bovina com Osso	170
Carne de Sol	120
Carne em isca	120
Carne Moída	130
Carne picada (picadinho)	130
Carne seca para quibebe	120
Carne sem osso	120 a 150
Carne Suína com Osso	160

Carne Suína sem Osso	120
Charque Picado	120
Costela Bovina	160
Costelinha Suína	160
Coxa e sobrecoxa de frango	200
Croquetes e Almôndegas	120
Quibe	120
Cupim	120
Dobradinha	200
Espeto de Carne	160 (130 g de carne e 30 g de legumes)
Espeto de Peito de Frango	160 (130 g de carne e 30 g de legumes)
Strogonoff/Fricassê	150
Feijoada	300
Fígado Bovino	120
Fígado de Aves	120
Filé de Frango sem Pele	120
Filé de Peixe	120
Frango com Osso	200
Grão de Bico com Carne ou Legumes	200
Isca de Carne	120

Lasanha	300
Lombo	120
Macarronada com Molho e Carne	300
Moqueca de Peixe	200
Omelete Recheada	150 (2 ovos + recheio)
Panqueca Recheada	150
Peixe em Posta sem espinho	120
Pernil com osso	180
Pernil sem osso	120
Rocambole	150
Salada de soja com legumes	200
Torta de Carne ou legumes	180
Legumes recheados	200 a 250
Preparações Vegetarianas diversas	200 - 250

12.119.1.1. Para os itens que não foram elencados no quadro acima, deve-se utilizar de bom senso e a equivalência com preparações similares na definição do porcionamento, de forma que garanta o adequado atendimento ao usuário.

12.119.2. As bebidas e sobremesas (frutas e doces), distribuídas no almoço e jantar, devem obedecer aos valores de porção que seguem:

<b>Bebidas e Sobremesas</b>	<b>Porção</b>
Abacaxi	1 fatia de 120g

Banana	1 unidade média
Bolo Simples	100g
Gelatina / Flan / Mousse / Doce Caseiro	70g
Goiaba	1 unidade média
Laranja	1 unidade média
Maçã	1 unidade média - 120g
Mamão	1 fatia ou 120g
Manga	1 unidade pequena ou 150g picada
Melancia	1 fatia ou 150g
Melão	1 fatia ou 150g
Pudim ou Manjar	80g
Salada de Frutas (no mínimo 3 tipos de frutas)	150g
Suco Natural de Frutas da Época ou polpa natural sem açúcar	300 mL
Tangerina / Mexerica / Pócan	1 unidade média
Torta Simples	120g

12.119.2.1 Para os itens que não foram elencados no quadro acima, deve-se utilizar de bom senso na definição do porcionamento, de forma que garanta o adequado atendimento ao usuário.

12.119.3. Não será permitido servir sucos artificiais, ultraprocessados, industrializados, preparados para refresco ou outra opção que seja diferente do suco de fruta 100% natural, preparado apenas com a fruta e adição de água.