

Cardápio SESPORTE

Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação Joinvillense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços.

Cardápio do Café da Manhã e Café da Tarde		
Item	Quantidade por pessoa	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Café	Média de 150 ml (1/2 xícara)	Garrafas térmicas em aço inox em quantidade suficiente
Leite Integral	Média de 150 ml (1/2 xícara)	Aquecido, disposto em garrafas térmicas em aço inox em quantidade suficiente
Suco industrializado em pó 2 sabores (uva e abacaxi)	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Chá mate tradicional	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Bebida láctea (morango)	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerado, servido em jarras plásticas ou na própria embalagem com suporte plástico
Pão branco	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Pão integral	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Bolo 1 tipo por refeição, variando entre cuca de farofa e nega maluca.	1 pedaço médio de 100 g	Forma ou bandeja
Queijo muçarela	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Presunto	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Manteiga	2 unidades	sachês
Geleia de fruta (banana e goiaba)	2 unidades	sachês
Mel	2 unidades	sachês
Açúcar	2 unidades	sachês
Adoçante	A vontade	Unidade de no mínimo 100 ml
Frutas: 2 tipos de frutas, podendo variar entre mamão, maçã, banana, abacaxi e melão	1 porção média de 200 g ou 1 unidade	Mamão, abacaxi e melão: já higienizados e cortados, dispostos em recipientes em inox ou plástico com pegador individual. Banana e maçã : dispostos em cestos ou potes plásticos

Cardápio do Almoço e Jantar- A			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (uva e abacaxi)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: brócolis e cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão carioca	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Macarrão espaguete	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (bovina de panela e frango à parmegiana).	100 gramas cada	2 colheres de servir grande / 1 filé grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa

Cardápio SESPORTE

Cardápio do Almoço e Jantar – B			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (morango e laranja)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: beterraba e cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão preto	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Batata doce cozida	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (bife bovino acebolado e pernil de porco assado)	100 gramas cada	1 bife grande / 2 colheres de servir grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa

Cardápio do Almoço e Jantar – C			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (morango e laranja)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: couve flor e cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão preto	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Purê de batata inglesa	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (estrogonofe de carne bovina e filé de frango tipo sassami)	100 gramas cada	2 colheres de servir grande / 1 filé grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa

Cardápio do Almoço e Jantar – D			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (limão e morango)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: rúcula, alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão preto	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Aipim Cozido	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (coxa e sobrecoxa de frango ensopado e bife bovino acebolado)	100 gramas cada	2 colheres de servir grande / 1 bife grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa