

## **ANEXO I – CARDÁPIO REFERENCIAL SEMANAL**

O presente cardápio possui caráter referencial e estabelece padrão mínimo obrigatório de composição, variedade e qualidade das refeições a serem fornecidas, devendo ser observado pela contratada na execução do objeto, admitidas variações desde que mantidas as exigências nutricionais, quantitativas e operacionais aqui definidas.

A elaboração e execução do cardápio deverão ocorrer sob responsabilidade de profissional nutricionista habilitado, observando-se as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de alimentação coletiva.

### **PADRÃO MÍNIMO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES**

Desjejum: deverá ser composto por 200 ml de bebida láctea ou suco artificial, podendo consistir em leite, iogurte, achocolatado ou equivalente, acompanhado de café, pão (tipo francês ou de forma) com manteiga, presunto e muçarela, além de uma fruta da estação, todos acondicionados em embalagem adequada, íntegra e estéril;

Almoço: deverá ser composto por arroz, feijão ou feijoada, com fornecimento obrigatório de 02 (duas) variedades de proteínas, dentre as opções de carne bovina, frango, suína ou peixe, acompanhadas de, no mínimo, 04 (quatro) variedades de guarnições, podendo incluir preparações à base de legumes, vegetais folhosos, massas e farofas, além de saladas variadas compostas por tomate, legumes e vegetais folhosos, devendo incluir suco artificial acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak de 200 ml, e sobremesa alternada entre frutas, salada de frutas, gelatina, flan ou pudim, sendo o acondicionamento realizado em marmitta padrão nº 09;

Jantar: deverá seguir a mesma composição do almoço, incluindo arroz, feijão ou feijoada, 02 (duas) variedades de proteínas, 04 (quatro) variedades de guarnições, saladas variadas, suco artificial acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak de 200 ml e sobremesa alternada, com acondicionamento em marmitta padrão nº 09;

## **CARDÁPIO SEMANAL REFERENCIAL**

### **SEGUNDA-FEIRA**

Almoço/Jantar: carne bovina assada e frango grelhado; arroz; feijão; macarrão; legumes refogados; farofa; salada de alface, tomate e cenoura; sobremesa: fruta;

### **TERÇA-FEIRA**

Almoço/Jantar: carne suína assada e frango ao molho; arroz; feijão; purê de batata; legumes cozidos; farofa; salada de repolho, tomate e pepino; sobremesa: gelatina;

### **QUARTA-FEIRA**

Almoço/Jantar: carne bovina em cubos e frango assado; arroz; feijão; macarrão; legumes salteados; farofa; salada de alface, beterraba e tomate; sobremesa: fruta;

### **QUINTA-FEIRA**

Almoço/Jantar: peixe grelhado e carne bovina ensopada; arroz; feijão; purê; legumes; farofa; salada variada; sobremesa: flan;

### **SEXTA-FEIRA**

Almoço/Jantar: frango grelhado e carne suína; arroz; feijão; macarrão; legumes; farofa; salada variada; sobremesa: pudim;

### **SÁBADO**

Almoço/Jantar: carne bovina assada e frango ao molho; arroz; feijão; purê; legumes; farofa; salada variada; sobremesa: fruta;

### **DOMINGO**

Almoço/Jantar: carne bovina especial e frango assado; arroz; feijão; macarrão; legumes; farofa; salada variada; sobremesa: salada de frutas;

## **DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES**

A contratada deverá assegurar a alternância das proteínas ao longo da semana, sendo vedada a repetição sistemática das mesmas combinações em dias consecutivos, devendo garantir diversidade entre carnes bovinas, aves, suínos e pescado.

As guarnições deverão ser variadas e não repetitivas, devendo contemplar, ao longo da semana, preparações à base de legumes, massas, tubérculos e farofas, observando-se equilíbrio nutricional e aceitabilidade.

As saladas deverão conter, no mínimo, duas variedades por refeição, podendo ser compostas por vegetais crus ou cozidos, observando frescor, higiene e qualidade.

A Administração poderá, a qualquer tempo, exigir ajustes no cardápio, visando à melhoria da qualidade, à adequação nutricional ou à correção de eventuais falhas na execução contratual.

Várzea Grande – MT, 30 de março de 2026.

Responsável pela elaboração: **Marcos Roberto Sovinski**

Cargo: Subsecretário de Administração

Matrícula: 175.924