

FORMULÁRIO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

Item	Qtde. Diária estimada	Und.	Descrição do Material	Preço Unitário	Valor Total
1	550	Porções	Desjejum	R\$ -	R\$ -
2	1325	Porções	Almoço	R\$ -	R\$ -
3	575	Porções	Jantar	R\$ -	R\$ -
4	304	Porções	Desjejum com 35% de desconto	R\$ -	R\$ -
5	730	Porções	Almoço com 35% de desconto	R\$ -	R\$ -
6	183	Porções	Jantar com 35% de desconto	R\$ -	R\$ -
TOTAL					R\$ -

CNPJ:		
Razão Social:		Nome Fantasia:
Endereço:	Nº:	Complemento:
Bairro:	Cidade:	Estado:
E-mail:		Nome para Contato:
Telefone 1: ()	Telefone 2: ()	Fax: ()
Data da Cotação:	Possui Cadastro SICAF? ()Sim ()Não	
Validade da Proposta:	Possui NOTA FISCAL ELETRÔNICA? ()Sim ()Não	
Observações:		

Observações:

Elaboração da Proposta: Informamos que as quantidades informadas são proporcionais a média diária do consumo de segunda a sábado (exceto o jantar, que não ocorre nos sábados), podendo sofrer variações.

Informamos que possuímos atualmente 1217 servidores, possíveis usuários do Restaurante Universitário, e que a empresa deverá ofertar as quantidades estimadas contidas na referida planilha com 35% de desconto para esse público. Ressaltamos que a estimativa das quantidades poderão sofrer variações para mais ou para menos, no entanto o valor com desconto deverá ser mantido.

Informamos ainda que deverá ser dado um único valor por refeição independente do desconto de 35% a ser ofertado.

Detalhamento: Segue em anexo os alimentos detalhados que deverão compor o cardápio.

Carimbo da Empresa e Assinatura

DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições serão compostas por itens que atendam à necessidade nutricional dos indivíduos, considerando COLETIVIDADE ADULTA SAUDÁVEL como referência, não visando, portanto, o atendimento a restrições alimentares ou peculiaridades individuais. A composição dos cardápios deve respeitar os hábitos alimentares e a cultura local, além de estar embasado no Guia de Alimentação da População Brasileira do Ministério da Saúde, conforme relação abaixo:

a) Desjejum

I) Uma unidade de pão (com no mínimo 50g, dentre as opções pão de chá, pão de leite, pão francês, pão de batata e pão de milho).

II) 5g de manteiga ou 5g de requeijão ou 01 (uma) fatia de queijo ou 01 (uma) fatia de queijo + 01 (uma) fatia presunto ou 50g de ovo mexido ou 50g de salsicha fatiada com queijo. Sempre que for servida a opção proteica (requeijão, queijo, presunto, ovo e salsicha) deverá ser disponibilizada percentual de pão somente com manteiga.

III) 200 ml de café com leite integral adoçado e achocolatado ou café puro adoçado; ou 200 ml de café com leite integral adoçado e chá adoçado (camomila, erva cidreira, mate, laranja, frutas vermelhas, entre outros). Diariamente deverá ser disponibilizado café puro amargo e adoçante artificial (do tipo sacarina, aspartame ou sucralose).

IV) 200 ml de mingau (farinha láctea, multicereais, milho, aveia, tapioca, arroz, maisena, milho branco ou chocolate) ou uma fatia de bolo (com no mínimo 45g, dentre as opções de leite, laranja, milho, maracujá, chocolate, formigueiro, macaxeira, bolo salgado ou pão de pizza) ou uma porção de 100g de Canjica ou Batata doce cozida ou Macaxeira cozida ou Pupunha. Outras opções poderão ser inseridas mediante aprovação prévia da Nutricionista da Contratante;

V) Uma unidade ou fatia de fruta, tais como: abacaxi, banana, pêra, mamão, maçã, manga, melancia, melão, entre outras, respeitando as gramagens detalhadas no item 9.3.

b) Almoço e Jantar

I) Básico: arroz parboilizado, feijão (carioca, fradinho, preto, branco ou jalo) e farinha de mandioca;

II) Uma opção de proteína livre, composta pelos seguintes pratos: CARNE BOVINA (alcatra, chã, coxão mole, coxão duro, lagarto, costela, bisteca, pá com osso, pá sem osso, contra filé e fraldinha), CARNE BRANCA (1. frango: coxa e sobrecoxa, filé de peito; 2. peixe: pescada amarela ou branca, rosado, filhote, dourada, gurijuba e tucunaré), SUÍNA (carré, bisteca e lombo), VÍSCERAS (fígado, coração, bucho, mocotó e língua), EMBUTIDOS (linguiça tipo toscana, linguiça tipo calabresa, charque, bacon, chouriço e costelinha de porco), CAMARÃO e preparações a base de OVOS. Sempre que forem servidas preparações a base de carne suína, vísceras, embutidos, camarão e ovos, deverá ser disponibilizada aos usuários uma segunda opção de proteína livre suficiente para atendimento do primeiro ao último comensal. Nos casos específicos de feijoada, maniçoba e vatapá (frango ou charque), deverá ser disponibilizada uma segunda opção de proteína livre e feijão simples suficiente para atendimento do primeiro ao último comensal, desde que estes optem pela opção do dia, não sendo permitidos a junção das opções (1 e 2).

III) Uma opção vegetariana, a base de soja (granulada, em pedaços ou em bifes, branca ou escura), leguminosas de alto valor biológico (feijão, grão de bico ou lentilha), legumes ou verduras deverá ser fornecida diariamente, correspondente a 10% do total das preparações livre;

IV) Uma opção de guarnição: macarrão (espaguete, talharim, parafuso, do tipo tradicional ou integral), purês, pirão, cremes, legumes sauté ou chapeados, farofa ou batata palha;

V) Um tipo de salada (crua ou cozida): compostas pelos seguintes folhosos, legumes e verduras: abóbora, abobrinha, acelga, alface, alho poro, batata, berinjela, beterraba, brócolis, caruru, cebola, cebolinha, cenoura, chicória, chuchu, coentro, couve, feijão verde, mandioca, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, repolho, salsa, tomate, vagem;

VI) Deverá ser fornecida diariamente farinha de mandioca comum, à vontade aos comensais, com a devida certificação de procedência e independente se a guarnição do dia contiver o item farofa;

VII) Uma opção de sobremesa, composta por frutas da época ou doces preparados (pudins, cremes, gelatinas, mousses e doces caseiros) servidos em porção de 100 gramas por pessoa ou industrializados (bananinha, paçoca, cocada e/ou pé de moleque) servidos 02 unidades por pessoa, no máximo 16 refeições por mês.

VIII) Sopas, caldos ou cremes (jantar);

VIX) Complementos: molho de pimenta, molho inglês, molho shoyu, azeite de oliva ou óleo composto à disposição, vinagre, molhos a base de limão e alho.

X) Para complementação e diversificação do cardápio poderá ser utilizado milho verde e ervilha em conserva, azeitona, palmito, champignon e seleta de legumes.

Para elaboração do cardápio, deverá ser respeitada a frequência mínima de preparações para almoço e jantar:

a) Carne bovina: 16x/mês;

b) Aves: 08x/mês de coxa e sobrecoxa de frango, 08x/mês filé frango;

c) Peixe: 04x/mês;

d) Suínos: 04x/mês;

e) Embutidos: 04x/mês;

f) Salada (Crua ou Cozida): 44x/mês;

g) Guarnição: Farofa 16x/mês, purê ou creme 08x/mês, pirão 04x/mês, macarrão 08x/mês, legumes sauté ou chapeados 08x/mês;

h) Torrada (industrializada ou produzida na unidade) diariamente, para acompanhar a sopa do jantar;

i) Arroz: 44x/mês;

j) Feijão: 24x/mês;

l) Sobremesa Programada: Doce confeitado ou elaborado 08x/mês, doce simples 08x/mês, fruta 28x/mês. A Contratada poderá inserir nos cardápios até 4x/semana/refeição de sobremesa programada.

As frutas disponibilizadas deverão conter, no mínimo, o seguinte per capita:

FRUTA	FORMA PARA DISPOSIÇÃO	PER CAPITA
Abacaxi	Fatia	100 a 120g
Banana	Unidade	120 a 140g
Laranja	Unidade	120 a 150g
Tangerina	Unidade	150 a 190g
Maça	Unidade	100 a 130g
Manga	Unidade	100 a 120g
Mamão	Fatia	150 a 170g
Melancia	Fatia	140 a 160g
Melão	Fatia	140 a 160g
Pêra	Unidade	100 a 130g

Destaca-se os valores mínimos de per capita de preparações que poderão ser inseridas no cardápio do RU:

Preparação com Frango	Per Capita (grama)
Estrogonofe de frango	160g
Frango xadrez	160g
Frango a milanesa	190g
Filé de frango grelhado	180g
Isca de frango	180g
Frango com molho	160g
Frango assado (coxa/sobrecoxa)	280g
Filé de frango à parmegiana	180g
Frango ensopado	200g
Frango á role	180g
Braciola de frango	200g
Preparação com Carne Bovina	Per Capita (grama)
Bife de panela	180g
Carne de sol na chapa	180g
Isca de carne na chapa	180g
Carne moída a jardineira	160g
Bisteca bovina	200g
Carne assada de panela	180g
Bife à milanesa	190g
Carne ensopada	200g
Cozidão	200g
Preparação com Pescado	Per Capita (grama)
Peixe frito	160g
Peixe ao escabeche	180g
Isca de peixe	150g
Preparação com Carne Suína	Per Capita (grama)
Bisteca suína	200g
Lombo assado	180g
Preparação com Embutidos	Per Capita (grama)
Linguiça calabresa assada	150g
Linguiça toscana assada	160g
Linguiça toscana assada em rodela, com legumes	150g
Outras Preparações	Per Capita (grama)
Feijoada completa	260g
Vatapá de frango	200g
Vatapá de camarão	200g
Vatapá de charque	200g
Lasanha	250g
Sufê	200g
Hambúrguer camões	150g
Escondidinho com purê de batatas	200g
Estrogonofe	200g
Fígado bovino	160g
Dobradinha	200g
Língua bovina	160g
Feijoada completa	200g
Maniçoba	200g

Preparações Vegetarianas	Per Capita (grama)
Soja com legumes	160g
Picadinho de proteína (grosso) de soja com legumes	160g
Lasanha de soja	200g
Hambúrguer de soja	02 unidades pequenas (80g cada) ou 01 unidade grande (160g)
Panqueca de soja	200g
Macarronada de soja	180g
Escondidinho de soja	200g
Bolinho de soja ou croquete de soja	04 unidades pequenas (40g cada) ou 02 unidades grandes (80g)
Estrogonofe de proteína de (grossa)	160g
Batata recheada de soja	02 batatas recheadas de aproximadamente 80g cada
Torta de soja	200g
Vatapá de soja	160g
Almôndega de soja	02 unidades grandes de 80g cada
Fricassê de legumes	160g
Hambúrguer de legumes ou leguminosas	02 unidades pequenas (80g cada) ou 01 unidade grande (160g)
Panqueca de legumes ou leguminosas	01 unidade com 120g cada
Suflê de legumes	150g
Berinjela recheada	02 unidades com 50g cada
Lasanha vegetariana	200g
Panqueca de creme de palmito	01 unidade com 120g cada
Grão de bico à jardineira	110g
Empadão de espinafre com ricota	01 porção com 200g cada
Hambúrguer de lentilha	01 unidade com 120g cada
Ratatouille	01 porção com 150g cada
Bacalhoda vegetariana com ovos	01 porção com 160g cada
Bobó de leguminosas	01 porção com 160g cada
Omelete de legumes	01 porção com 120g cada
Feijoada Vegetariana	200g

Os cardápios deverão ser organizados em forma de ciclos, propiciando assim a não repetição de preparações e, por conseguinte, a maior variabilidade dos cardápios, conforme anexo VIII deste edital. A variedade dos cardápios diz respeito à preparação servida e não a opção proteica.

A Contratada deverá oferecer cardápio diferenciado alusivo às seguintes datas comemorativas: Dia da Mulher, Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia do Estudante, Dia dos Pais, Círio de Nossa Senhora de Nazaré, Dia do Professor, Dia do Servidor Público, Dia da Consciência Negra e Natal.

Os cardápios diferenciados deverão, obrigatoriamente, ser autorizados pela Nutricionista da Contratante, tendo em vista que os mesmos poderão ser diferentes do padrão das refeições descritos no item “a” e “b”.