

**ANEXO 1-B - RELAÇÃO DE ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS  
DIARIAMENTE E OBRIGATORIAMENTE**

(Especificação dos lanches, bebidas e prato feito - almoço)

<b>Alimentos* (peso mínimo de referência)</b>
1. Balas e chicletes
2. Barra de cereal
3. Biscoitos industrializados diversos (bolacha recheada/ peso mínimo de 130 g; wafer recheado/ peso mínimo de 115 g)
4. Salgados industrializados diversos (batata frita/ peso mínimo de
5. Bolo com cobertura (diversos sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, bolo de coco com cobertura de leite condensado e coco) (fatia média - 100 g) / Bolo comum (diversos sabores: chocolate, cenoura, laranja, maçã, coco, fubá ou milho) (fatia média - 100 g) **
6. Chocolate diversos (barra e unidade individual)
7. Empada (diversos sabores: frango, palmito, queijo) (100 g)
8. Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
9. Pão de queijo (unidade - 80 g)
10. Pastel assado (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa) (100 g)
11. Pastel frito (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa) (100 g)
12. Risoles (frango ou presunto e queijo) (100 g)
13. Pizza (diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango) (fatia/unidade - 100 g)
14. Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa/papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, ameixa fresca, pêra, maçã, laranja, entre outras (250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas <i>in natura</i> ). É vedado o uso de refrigerantes na salada de frutas. A salada de frutas deverá ser servida em recipientes descartáveis individuais, com tampa contendo, no mínimo, 4 opções de frutas. Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro, respeitando a sazonalidade das frutas.

15. Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores), no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana (100 g).
16. Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade). Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: presunto e queijo, chester e queijo, salaminho e queijo. É vedado o uso de frango e atum (120 a 140 g).
17. Doces artesanais (brigadeiro, branquinho, entre outros) (unidade - 80 a 90 g)
18. Picolés (diversos sabores). Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro.

\* Os itens listados na tabela são de fornecimento diário e obrigatório.

\*Os tipos/sabores de salgados e bolos disponíveis devem ser variados durante a semana, conforme as opções listadas no Anexo 1-B.

\*\* A licitante deverá alternar a oferta do bolo com cobertura e o bolo comum durante a semana (3 vezes na semana - bolo com cobertura/ 2 vezes na semana - bolo comum).

<b>Bebidas**</b>
1. Água (copo) (200 mL)
2. Água 500 mL (com gás)
3. Água 500 mL (sem gás)
4. Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)
5. Café expresso com leite tipo “café Latte” (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180ml ou maior.
6. Café expresso (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa.
7. <i>Cappuccino</i> (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.
8. <i>Mocaccino</i> (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.
9. Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.
10. Chás em sachê, sabores diversos (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 mL ou maior.

11. Iogurte comum, sabores diversos, em garrafa de 170 mL ou mais.
12. Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL) – comum, <i>diet e light</i> .
13. Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum
14. Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (300 mL). *Ofertar diariamente sempre uma opção de sabor.

\*Todos os gêneros necessários à preparação das bebidas acima descritas deverão estar disponíveis diariamente. \*\* Os itens 5, 6, 7 e 8 deverão ser ofertados na máquina de café e bebidas quentes.

No **almoço** deverá ser ofertado a **opção de prato feito** (comumente conhecido como prato comercial, almoço comercial, pê-efe ou PF), de segunda a sexta-feira, das 11h00 às 13h30min, contendo as seguintes preparações *per capita* cozidas (porções):

Padrão para a opção de prato feito (prato comercial)			
Preparação	Descrição	Frequência	Per capita cozido (gramas)
Arroz branco	Item 1.1 (Quadro abaixo)	Diário	110 a 130
Leguminosa	Item 1.2 (Quadro abaixo)	Diário	120 a 140
Proteína animal (carne)	Item 1.3 (Quadro abaixo)	Diário	120 (conforme descrição item 1.3)
Guarnição/acompanhamento	Item 1.4 (Quadro abaixo)	Diário	100 a 130
Salada crua/cozida		Diário	30 a 90

A composição completa do cardápio deverá variar entre 480 a 610 g.

<b>1. Preparações para compor o prato feito/comercial</b>	<b>Frequência mínima semanal</b>
<b>Arroz</b>	
1.1 Arroz branco, subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de	5 vezes

quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Caso houver a demanda, a licitante poderá ofertar a opção de arroz integral.		
<b>Leguminosa</b>		
1.2 Uma opção de leguminosa tipo I (feijão preto, feijão de cor, lentilha, feijoadada). Feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca), tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Lentilha, 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.		4 vezes/ semana (feijão preto)  1 vez/ semana (Lentilha e feijão de cor - alternados quinzenalmente)
<b>Proteína animal</b>		
1.3 Preparações cárneas: a licitante vencedora deverá disponibilizar, no mínimo, uma opção de carne, sendo essa grelhada, ao molho, assada, frita e à milanesa. Será considerado como o peso das preparações de carne <b>(no mínimo 120 g cozido)</b> apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, sendo desconsiderados ossos, gorduras ou os molhos contidos nas preparações e frituras. Sugere-se que não seja usada carne com osso. As carnes devem ser procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.		
1.3.1 Uma opção de carne bovina de primeira sem osso (coxão mole, alcatra e contrafilé)		2 vezes
1.3.2 Uma opção de carne suína: lombo, costela ou bisteca		1 vez
1.3.3 Uma opção de carne de frango: filé de peito ou sobrecoxa		2 vezes
1.3.4 Uma opção de pescado: merluza e tilápia Poderá ser ofertado esporadicamente a opção de pescado (merluza e tilápia) em substituição à carne suína ou de frango.		
<b>Guarnição/acompanhamento</b>		
1.4 Uma opção de guarnição/acompanhamento* Sugestões:		5 vezes (grupo das massas: 2 vezes/semana; grupo das
Massas	Massas simples	

(preparações com ou sem molho/recheio) - 130 g	Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.	farinhas: 1 vez/semana; grupo das preparações mistas: 1 vez/semana; outras preparações: 1 vez/semana
Farinhas - 100 g	Farofa simples, farofa enriquecida (com couve, com bacon), entre outras.	
	Polenta - 130 g	
Preparações mistas - 100 g	Suflê de vegetais, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frios, salpicão de legumes, cenoura à bechamel, brócolis ou couve-flor gratinado, entre outras.	
Outras preparações - 120 g	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada, berinjela à milanesa, batata doce, batata frita, couve refogada.	
<b>Saladas</b>		
1.5 Um tipo de salada, variando entre crua, cozida e mista.		
Saladas cozidas - 90 g	Abobrinha, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve refogada, couve-flor, vagem, entre outras.	2 vezes
Saladas cruas - 30 g	Alface, pepino, abobrinha, cenoura, beterraba, pepino, rabanete, tomate, pimentão, palmito em conserva, rúcula, entre outras.	2 vezes
Salada mista - 80 g	Tomate (70%) com cebola (30%), trigo cozido (80%) com pimentões (20%), entre outras.	1 vez (cada preparação deverá ser ofertada quinzenalmente)
A Licitante Vencedora poderá sugerir novas preparações para compor o prato feito/comercial desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato, não acarretando ônus ao usuário e a UFSM.		