

Anexo II do Estudo Técnico Preliminar



**Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Pró-Reitoria de Administração
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços
Setor de Planejamento da Contratação**

CARDÁPIO MÍNIMO

1. Cabe à Cessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas (não alcoólicas), alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da Cessionária. O cardápio deve ser composto, no mínimo, por:

QUADRO 01: CARDÁPIO MÍNIMO QUE A CESSIONÁRIA NECESSITA DISPONIBILIZAR DIARIAMENTE:

CARDÁPIO MÍNIMO			
ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	17	Pão com ovo e queijo
02	Água mineral sem gás - garrafa	18	Pão com manteiga
03	Água mineral com gás - garrafa	19	Pão com queijo ou torrada
04	Açaí na tigela com acompanhamentos de frutas e granola	20	Pão com ovo
05	Balas e chicletes comuns e diet e pastilhas diversas	21	Pastéis de forno
06	Barras de cereais com e sem açúcar	22	Picolés e sorvetes de frutas
07	Bolo sem cobertura (leite, ovos, cenoura, chocolate, mesclado, milho, macaxeira, batata, banana, goiaba, laranja, etc.), com opções sem glúten e sem lactose.	23	Pipoca (microondas ou panela)

08	Café com leite com e sem açúcar	24	Mini pizza de diversos sabores
09	Café tradicional com e sem açúcar	25	Quibe de queijo, frango ou carne
10	Cappuccino	26	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface, frango e mussarela, no mínimo).
11	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	27	Sucos naturais: laranja, abacaxi, maracujá, goiaba, cajá, caju, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar, misto ou simples) feitos na hora de servir
12	Coxinha (massa tradicional e/ou de macaxeira e/ou batata, recheada com frango)	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)
13	Chocolates ao leite e com no mínimo de 55% de puro cacau, de acordo com a rotulagem	29	Torta salgada (recheio de vegetais, frango, carne ou peixe), com opções sem glúten e sem lactose.
14	Frutas in natura e salada de frutas (banana, laranja, mamão, melão, etc).	30	Vitaminas de frutas in natura: mamão, banana, maçã, graviola, acerola, goiaba, uva etc. (preparadas no momento do consumo com leite integral, semidesnatado ou desnatado). Dispor também de vitaminas preparadas com leite zero lactose.
15	Leite com chocolate ou achocolatado	31	Sobremesas (pudim, torta, pavê, mousse, delícia de abacaxi, docinhos etc.)
16	Leite integral ou desnatado (frio e quente)	-	-

2. A Cessionária deverá oferecer também opções de lanches sem glúten e sem lactose, com o objetivo de atender os comensais que são alérgicos ou intolerantes;

3. Se houver algum produto que o Cedente considere inadequado ou inapropriado, o mesmo deverá imediatamente ser retirado de comercialização pela Cessionária;

4. Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no cardápio mínimo proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da Cedente;

5. Eventuais inclusões de itens poderão ser realizadas a partir das sugestões da pesquisa de satisfação realizada com a comunidade acadêmica.