**Processo nº: 012513/2018**

**Interessado:** Universidade Federal de Viçosa, *Campus* UFV-Florestal

**Assunto:** CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO da Universidade Federal de Viçosa, Campus Florestal, denominado Restaurante Universitário, adstrita ao OBJETIVO de prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições.

**ESTUDOS PRELIMINARES PARA** CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO da Universidade Federal de Viçosa, Campus Florestal, denominado Restaurante Universitário, adstrita ao OBJETIVO de prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições.

(Equipe de Planejamento designada pelo Ato nº 97, de 03/10/2018)

## 1- OBJETO

1.1- Contratação de **PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**, para todas as etapas desde a montagem do serviço, preparo e distribuição de refeições (café/almoço/jantar) balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas aos estudantes da Universidade Federal de Viçosa, *Campus* UFV-Florestal.

## 2- JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Portanto, a presente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar o Restaurante Universitário apto a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos. A referida concessão vem para assegurar o atendimento de dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento de sua missão institucional: permanência dos estudantes e a contribuição da universidade como pólo indutor de desenvolvimento local e regional. Para isso, esta contratação toma como base três princípios indissociáveis entre si:

a) Aquisição de alimentos da agricultura familiar;

b) Relação custo-benefício capaz de oferecer alimentação de qualidade com custo acessível a toda comunidade acadêmica;

c) Segurança alimentar e nutricional.

## 3- ANÁLISE DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES

3.1- Não há no âmbito desta Universidade contratação desse tipo de serviço. Porém Entretanto, por se tratar de contratações similares, essa Equipe de Planejamento analisou os contratos utilizados pela Universidade Federal de Viçosa- Campus Viços e Universidade Feral de Viçosa – Campus Rio Paranaíba. Os contratos em questão foram analisados a fim de evitar erros ocorridos durante os processos e a busca pela similaridade das questões envolvidas nos mesmos.

## 4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para contratação dos Serviços, os licitantes deverão apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados**;**

4.2. Apresentar os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros;

4.3. Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional;

4.4. Apresentar recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;

4.5. Comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação de Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa licitante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978;

4.6. No caso de a empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não ser (em) registrados ou inscritos no CRN do Estado de Minas Gerais, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

## 5- ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DO SERVIÇO

5.1. A estimativa inicial do consumo diário será de aproximadamente, 1750 refeições (cerca de 300 cafés, 1000 almoços e 450 jantares) no período de segunda-feira a sexta-feira e 330 refeições aos sábados e domingos e feriados (cerca de 60 cafés, 150 almoços e 120 jantares). As refeições serão fornecidas durante os períodos letivos conforme calendário acadêmico.
Como nos fins de semana a demanda é muito flutuante e variável o número de refeições nesses dias é estimado com base nas reservas feitas pelos alunos no sistema do Restaurante Universitário (SICORE).

Em recessos será facultada a oferta de refeições, que serão estabelecidas em acordo com a Universidade Federal de Viçosa – Campus Florestal. No decorrer do contrato poderão ser acrescidas ou suprimidas quantidades conforme limites estabelecidos por Lei;

5.1.1. O quantitativo citado acima é estimativo, podendo a contratação efetiva ocorrer a maior ou a menor, de acordo com as necessidades da contratante;

5.1.2. O valor efetivamente pago a CONTRATADA corresponderá ao número de refeições servidas mensalmente, conforme apurado no sistema de controle da CONTRATANTE, multiplicado pelo valor unitário da proposta de fornecimento da licitante vencedora.

5.2. Cada usuário terá direito a fazer, no máximo, três refeições (café almoço e jantar) diárias, sendo uma refeição de cada tipo. Uma vez servido e dentro do restaurante, o usuário não poderá repetir a refeição;

## 6- LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

6.1- A contratação pretendida alinha-se à política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

6.2- A contratação da execução, indireta, objeto desta demanda, tem suporte nos incisos I e II, artigo 8º, e no inciso II, artigo 21, ambos do Decreto Nº 3.555, de 2000, bem assim nas disposições da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

## 7- ESTIMATIVA DE PREÇO DO SERVIÇO

7.1- Foi elaborada a estimativa de custos por esta Equipe de Planejamento, tomando como base a demanda e a formulação do preço de venda de cada refeição, considerando todos os gastos envolvidos no processo. Sendo assim o valor máximo admitido para esta contratação é de **R$ R$ 3.410.274,00 (três milhões, quatrocentos e dez mil, duzentos e setenta e quatro reais).**

7.2 Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição não deve ultrapassar R$ 3,48 (três reais e quarenta e oito centavos) para o café da manhã e R$9,96 (nove reais e noventa e seis centavos) para almoço ou jantar;

7.3- As planilhas usadas para estimativa do preço de venda encontram-se no **Anexo I.**

## 8- DESCRIÇÃO DO SERVIÇO COMO UM TODO

8.1. As refeições preparadas deverão ser distribuídas sob a modalidade de *self-service,* com uso de pratos e bandejas lisas e porcionamento do pão, manteiga, leite e fruta no café da manhã; e do prato proteico (inclusive opção vegetariana), da sobremesa e do suco no caso do almoço e jantar, e fica a critério da CONTRATADA os profissionais devidamente capacitados que darão suporte ao local em que os alimentos serão expostos para consumo, bem como a limpeza e organização do setor de distribuição e salão de refeições.

8.2. A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde deverão ser adquiridos os itens, produzidas e distribuídas as refeições nas quantidades estimadas;

8.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial;

8.5. No RU, os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionistas da CONTRATADA, com autonomia para imediata resolução de problemas. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (CFN No 600/2018).

8.6. É responsabilidade da CONTRATADA: A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral e o controle quantitativo e qualitativo durante o recebimento; Realizar as etapas de armazenamento de insumos (gêneros alimentícios, produtos descartáveis, produtos de limpeza, etc.), pré-preparo e cocção dos alimentos, e distribuição da refeição sob condições higiênico-sanitárias adequadas; Monitorar e controlar tempo e temperatura nas diversas etapas de manipulação dos alimentos, incluindo armazenamento, preparo e distribuição, com registro em planilhas; estabelecer e executar os procedimentos operacionais padronizados (POP) para, pelo menos, higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores; avaliar a aceitação das preparações por parte dos estudantes, através de instrumentos de pesquisa diários, mensais ou semestrais; contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades relacionadas; prezar pela conservação da integridade das dependências físico-estruturais utilizadas, sendo responsável pelas correções de danos advindos do uso e manutenções periódicas (hidráulica, elétrica e pintura) da estrutura física do espaço; prestar aos usuários atendimento com segurança, rapidez e cordialidade;

## 9. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DOS CARDÁPIOS

### 9.1 Composição mínima por Refeição

#### 9.1.1 Café

| Preparação | Número de Opções Diárias | Tipos |
|---|---|---|
| Leite | 2 (dois) | - Leite<br>- Leite com Achocolatado, Mingau, Leite com Açúcar Queimado |
| Pão | 1 (um) | Pão de Sal, Pão Doce, Bolo, Biscoitos Variados |
| Manteiga | 1 (um) | Manteiga, Margarina, Requeijão |
| Café | 2 (dois) | Café com Açúcar<br>Café sem Açúcar |
| Fruta | 1 (um) | Banana, Maça, Mamão, Melancia, Laranja. As frutas que não são individuais deverão ser servidas descascadas e picadas |

#### 9.1.2 Almoço/Jantar

| Preparação | Número de Opções Diárias | Tipos |
|---|---|---|
| Prato Principal | 2 (dois) | - Carne, variando os tipos diariamente<br>- Ovo ou fonte proteica vegetal |
| Guarnição | 1 (um) | Massa ou farofa ou tubérculo ou raiz, etc. |
| Salada | 3 (três) | 1 (uma) folhosa<br>1 (uma) crua<br>1 (uma) cozida |
| Arroz | 1 (um) | 1 (um) branco |
| Feijão | 1 (um) | 1 (um) inteiro |
| Sobremesa | 1 (um) | Fruta ou doce (alternando diariamente) |
| Suco | 1 (um) | Concentrado (diversos sabores) |
| Café | 2 (duas) | com e sem açúcar |
| Tempero/Molho para Salada | 4 (quatro) | - azeite de oliva<br>- vinagre |

| | | |
|---|---|---|
| | | - sal<br>- farinha de mandioca ou milho |

**9.2 Especificações dos componentes das preparações e quantificação em peso ou volume por unidade servida.**

9.2.1 Café

| TIPOS DE PREPARAÇÃO | CLASSIFICAÇÃO | PER CAPTA in natura | PORÇÃO POR CLIENTE |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Fonte de Carboidratos | Pão de Sal, Pão Doce, Bolo, Biscoitos Variados | 50 a 80 g | 1 porção |
| Fonte de Gorduras | Manteiga, Margarina, Requeijão | 10g | 1 porção |
| Leite | Leite Puro, Leite com Achocolatado, Leite com açúcar Queimado, Mingau | 200 mL | 1 porção |
| Café | Café com Açúcar<br>Café sem Açúcar | 100mL | Livre |
| Fruta | Banana, Maçã, Mamão, Melancia, Laranja | 80 a 170g (dependendo da preparação) | 1 Porção |

9.2.2 Almoço/Jantar

| TIPOS DE PREPARAÇÃO | CLASSIFICAÇÃO | PER CAPTA in natura | PORÇÃO POR CLIENTE |
|---|---|---|---|
| **Prato principal** | | | 1 porção |
| Carne Bovina | Coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, contra filé, alcatra, carne seca | 140 a 180g (dependendo da preparação) | |
| Carne Suína | Pernil, lingüiça, lombo, bisteca, costelinha | 140 a 280g (dependendo da preparação) | |
| Aves | Peito, filé, coxa e sobrecoxa. | 140 a 280g | |
| Pescados | Filé ou posta | 140 a 180g (dependendo da preparação) | |
| Diversos | Almôndegas, quibe, panqueca | 140g | |
| **Opção para prato principal** | Ovo, proteína texturizada de soja, pratos a base de queijo | 100 a 150g (dependendo da preparação) | |
| **Guarnição** | Massas, cremes, tortas, suflês, hortaliças refogadas/cozidas | 150g | **Livre** |
| **Arroz** | Longo fino tipo 1, agulhinha | 70 g | Livre |
| **Feijão** | Carioquinha, roxo, vermelho e preto tipo 1 | 45g | Livre |
| **Saladas** | Mínimo de 01 folhoso cru; Hortaliças cruas e ou cozidas e ou leguminosa | 125g | Livre |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Sobremesa** | Frutas, gelatina, doces, pudins, tortas e mouses | 80 a 150g | 1 porção |
| **Suco** | Concentrado líquido para refresco, natural, sem adição de conservantes e corantes artificiais | 200 ml | 1 porção |
| **Café** | Com e sem adição de açúcar | 50mL | Livre |
| **Tempero/molho** | Condimentos e molhos para salada | - | Livre |

### 9.3. Frequência dos gêneros do cardápio

#### 9.3.1 Café da Manhã

9.3.1.1 Fonte de Carboidratos

| ITENS | CARACTERÍSTICAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| Pão de Sal | Unitário | Diária, mínimo 3x/semana |
| Pão doce, Bolo ou Biscoito | Unitário ou porção compatível com o peso. | 2x/semama |

9.3.1.2 Fonte de Gorduras

| ITENS | CARACTERÍSTICAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| Manteiga | Porção | Diária, mínimo 3x/semana |
| Margarina | Porção | Máximo 2x/semana |
| Requeijão | Porção | 2x/mês |

9.3.1.3 Leite

| ITENS | CARACTERÍSTICAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| Puro | Integral, UHT | Diário |
| Leite com Incremento | Leite com Achocolatado, Mingau de Maisena, Mingau de Aveia, Mingau de Fubá, Leite com Açúcar Queimado | Diário |

9.3.1.4 Café

| ITENS | CARACTERÍSTICAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| Café | Com açúcar | Diário |
| Café | Sem açúcar | Diário |

9.3.1.5 Fruta

| ITENS | CARACTERÍSTICAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| Fruta | Banana, Maçã, Melancia, Mamão, Laranja | Diária (trabalhar com pelo menos quatro variedades na semana) |

#### 9.3.2 Almoço/Jantar

9.3.2.1 Salada

| ITENS | CARACTERÍSTICAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| Salada de Folhas | Hortaliças de folhas, frescas, de primeira | Diária |

| | | |
|---|---|---|
| | qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos. | |
| Salada de Legumes (mínimo 2 ingredientes, sendo um cru e um cozido) | Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos. | Diária |

9.3.2. 2 Prato Principal:

| TIPO | ESPECIFICAÇÃO | PREPARAÇÕES | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|---|
| **Bovina sem osso** | Chã de dentro ou patinho | Role<br>Empanado | 1 vez/ mês<br>1 vez/mês |
| | Patinho | Recheios, cubos, iscas e moída<br>Quibe e almôndega | 3 vezes/mês<br>1 vez/mês |
| | Contra Filé, alcatra | Grelhado | 2 vezes/mês |
| | Lagarto redondo | Assado | 3 vezes/mês |
| | Carne seca (traseiro) | Refogada, ensopada e recheio | Até 1 vez/mês |
| **Ave sem osso** | Filé de peito de frango | Grelhado, cubos, iscas e moída (recheio) | 5 vezes/mês |
| | Filé de peito de frango | Empanado | 1 vez/ mês |
| | Peito de peru | Grelhado, assado | Até 1 vez/mês |
| **Ave com osso** | Peito, coxa ou sobrecoxa. | Cozido, assado | 3 vezes/mês |
| | Peru | Assado | Até 1 vez/mês |
| **Suína sem osso** | Copa lombo | Bife, cubos | 2 vezes/ mês |
| | Lombinho | Assado, ensopado | 2 vezes/ mês |
| **Suína com osso** | Pernil | Assado | 2 vezes/ mês |
| | Carré | Assado e frito | 2 vezes/ mês |
| **Pescados** | Filé: pescada, namorado, dourado, congro rosa e cação<br>Posta: namorado, dourado, congro rosa e cação | Grelhado<br>Empanado<br>Ensopado e assado | 1 vez/ mês<br>1 vez/mês<br>1 vez/mês |
| **Preparações mistas** | Panqueca (frango, carne ou camarão)<br>Lasanha (frango, carne ou camarão)<br>Empadão (frango ou camarão)<br>Goulash misto (70% carne e 30% linguiça)<br>Espeto misto (43% de carne, 43% de frango e 14% de linguiça) | | 5 vezes/mês |

| | | |
|---|---|---|
| **Opções ovolactovegetarianas** | Omelete de forno simples<br>Omelete de forno recheado | 6 vezes/mês |
| | Proteína texturizada de soja | 10 vezes/mês |
| | Rocambole de soja com legumes e queijo | 4 vezes/mês |
| | Panqueca (soja/ queijo, com ou sem vegetais) | 4 vezes/mês |
| | Lasanha (soja/ queijo, com ou sem vegetais) | 4 vezes/mês |
| | Almôndega de soja com molho de tomate | 4 vezes/mês |
| | Suflê de queijo | 4 vezes/mês |
| | Quiche ou empadão (soja/ queijo, com ou sem vegetais) | 3 vezes/mês |

9.3.2.3 Guarnição:

| TIPO | ESPECIFICAÇÃO | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| **Vegetal** | Vegetal do tipo A<br>Folhoso<br>Não folhoso | 5 vezes/mês |
| | Vegetal do tipo B | 6 vezes/mês |
| | Vegetais do tipo A e B | 6 vezes/mês |
| | Vegetal do tipo C | 5 vezes/mês |
| | Purê ou creme de vegetais (A, B ou C) ou de milho | 4 vezes/mês |
| **Farinhas** | Farofa simples | 3 vezes/mês |
| | Farofa enriquecida:<br>Farinha de mandioca<br>Itens complementares | 1 vez/mês |
| | Pirão | 1 vez/mês |
| | Polenta | Até 1 vez/mês |
| **Macarrão** | A escolher | 2 vezes/mês |
| **Preparações mistas** | Suflê de vegetais<br>Quiche de vegetais | 2 vezes/mês |

9.3.2.4 Acompanhamentos:

| TIPO | ESPECIFICAÇÃO | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| **Arroz** | Simples | Diário |
| | À grega (acompanhado com vegetais) | 1 vez/semana |

| | | |
|---|---|---|
| **Feijão** | Inteiro, simples (proibido uso de espessante) | 4x/semana |
| | Batido ou tropeiro | 1x/semana (alternar a oferta) |

9.3.2.5 Suco:

| TIPO | ESPECIFICAÇÃO | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| **Suco** | Concentrado de frutas naturais, pasteurizado, sem alteração do sabor e dos valores nutritivos, sem corantes ou aromatizantes artificiais | Diário |

9.3.2.6 Sobremesa:

| TIPO | ESPECIFICAÇÃO | FREQUÊNCIA |
|---|---|---|
| **Fruta** | Fruta (s) nacional (is) da estação, frescas, de primeira qualidade, sem injurias e deformações, | Mínimo de 4 vezes/semana |
| **Doce** | Industrializado, porcionado ou não | até 3 vezes/semana |
| **Gelatina** | Pó para gelatina, com sabor | até 3 vezes/semana |
| **Pudim, mousses e similares** | Conforme especificações da receita | Mínimo de 1 vez/mês |

**9.4 Demonstração do Cardápio**

9.4.1 Café da Manhã

| Data | Fonte de Carboidratos | Fonte de Gordura | Leite | Café | Fruta |
|---|---|---|---|---|---|
| Segunda-feira | Bolo de Fubá | Manteiga | Leite Puro Opção: Leite com Achocolatado | Café com Açúcar Café sem Açúcar | Maçã |
| Terça - feira | Pão de Sal | Manteiga | Leite Puro Opção: Mingau de Maisena | Café com Açúcar Café sem Açúcar | Mamão |
| Quarta-feira | Pão de Sal | Manteiga | Leite Puro Opção: Leite com Açúcar Queimado | Café com Açúcar Café sem Açúcar | Laranja |
| Quinta-feira | Pão Doce | Requeijão | Leite Puro Opção: Mingau de Aveia | Café com Açúcar Café sem Açúcar | Banana |
| Sexta-feira | Pão de Sal | Margarina | Leite Puro Opção: Leite com | Café com Açúcar Café sem | Maçã |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Achocolatado | Açúcar | |
| Sábado | Bolo de Chocolate | Manteiga | Leite Puro<br>Opção:<br>Leite com Achocolatado | Café com Açúcar<br>Café sem Açúcar | Melancia |
| Domingo | Pão Doce | Manteiga | Leite Puro<br>Opção:<br>Mingau de Fubá | Café com Açúcar<br>Café sem Açúcar | Mamão |

9.4.2 Almoço e Jantar

| Data | Salada | Prato principal | Guarnição | Arroz | Feijão | Suco (sabor) | Sobremesa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Segunda-feira Almoço | -Alface<br>-Beterraba Cozida<br>-Tomate com Agrião | Linguiça Assada<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Soja Refogada com Tomate e Cebola | Chuchu Refogado com Cheiro Verde | Branco | Simples | Abacaxi | Melancia |
| Segunda-feira Jantar | -Acelga<br>-Brócolis no Vapor<br>-Berinjela de Forno | Bife Bovino Grelhado<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Ovos Cozidos Picados com Cheiro Verde | Quibebe de Abóbora | Branco | Simples | Caju | Laranja |
| Terça-feira Almoço | -Chicória<br>-Soja em Grão com Tomate Seco<br>-Pepino em Palito | Pernil Assado<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Omelete de Forno simples | Farofa | Branco | Simples | Limão | Gelatina de Uva |
| Terça-feira Jantar | -Alface<br>-Beterraba Ralada<br>-Cenoura Palito Cozida com Milho | Almôndegas de Carne Bovina<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Almôndega de Soja ao Sugo | Macarrão ao Sugo | Branco | Tutu/ Simples | Tangerina | Banana |
| Quarta-feira Almo | -Couve<br>-Rabanete<br>-Beterraba Cozida | Bife de Boi à Milanesa<br><br>*Opção* | Purê de Mandioca | Branco | Simples | Maracujá | Maçã |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ço | | *ovolactovegetariana:*<br>Quibe de Soja Acebolado | | | | | |
| Quarta-feira Jantar | -Alface<br>-Vinagrete<br>-Cenoura Cozida em Rodelas | Espeto de Frango<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Lasanha de Queijo com Molho Branco | Batata Sautê | Integral/ Branco | Simples | Uva | Pudim |
| Quinta-feira Almoço | -Acelga<br>-Couve-Flor no Vapor com Cheiro Verde<br>-Repolho rRxo | Moqueca de Peixe<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Escondidinho de Soja | Legumes ao Alho e Óleo | Branco | Simples | Laranja | Goiabada |
| Quinta-feira Jantar | -Chicória<br>-Pepino em rRdelas<br>-Grão de Bico com Pimentão e Tomate | Carne Moída com Vagem e Cenoura<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Panqueca de Espinafre | Polenta ao Molho de Queijo | Branco | Simples | Caju | Mamão |
| Sexta-feira Almoço | -Almeirão<br>-Cenoura Ralada<br>-Rabanete | Feijoada<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Quiche de Queijo | Virado de Couve | Branco | Simples | Limão | Laranja |
| Sexta-feira Jantar | -Rúcula<br>-Tabule<br>-Beterraba Cozida | Lombo Assada ao Molho de Azeitonas<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Ovos Fritos com Orégano | Macarrão ao Alho e Óleo | Branco | Simples | Uva | Banana |
| Sábado Almoço | -Almeirão<br>-Tomate com Repolho<br>-Batata Baroa Cozida | Strogonoff de Frango<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Strogonoff de Soja | Batata Palha | Branco | Simples | Goiaba | Paçoquinha |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sábado Jantar | -Chicória<br>-Beterraba com Cheiro Verde<br>-Cenoura Ralada | Costelinha Assada<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Frango Sassani | Canjiquinha com Legumes | Branco | Simples | Limão | Maçã |
| Domingo Almoço | -Alface<br>-Tomate com Agrião e Milho<br>-Vagem cozida | Coxa de Sobrecoxa de Frango Assadas<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Ovos ao Sugo | Purê de Batata | À grega / Branco | Simples | Laranja | Gelatina de Morango |
| Domingo Jantar | -Couve Chinesa<br>-Pepino com Tomate<br>-Cenoura Cozida | *Isca Bovina à Moda Xadrez*<br><br>*Opção ovolactovegetariana:*<br>Cassoulet Vegetariano | Creme de Batata Baroa | Branco | Simples | Uva | Banana |

## 10. LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

| Unidade | Atividades |
|---|---|
| Restaurante Universitário<br>UFV – Campus Florestal<br>Rodovia LMG 818, Km 06<br>CEP: 35.690-000<br>Florestal-MG | Produção e distribuição de Refeições<br>(Café, Almoço e Jantar) |

## 11. DIAS E HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

| Refeição | Funcionamento | Horário de distribuição |
|---|---|---|
| Café | Segunda a Sexta-feira<br>Fins de Semana | 06:10 às 07:10h<br>07:00 às 07:30h |
| Almoço | Segunda a Sexta | 10:45 às 12:30h |
| | Fins de semana | 11:00 às 12:00h |
| Jantar | Segunda a Sexta-feira<br>Fins de Semana | 17:45 às 18:45h<br>18:00 às 18:30h |

## 12- JUSTIFICATIVA DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1- Esta Equipe de Planejamento considera que é dever do Gestor Público planejar as contratações futuras que envolvam atividades que não são fim da Instituição, uma vez que o gerenciamento e logística dessas atividades é mais pertinente as empresas que atenda às necessidades operacionais, acessórias ou complementares da Universidade na execução indireta desses serviços (“terceirização”).

## 13- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1- Declara esta Equipe de Planejamento que a contratação pretendida é viável, uma vez que a mesma é indispensável para Universidade uma vez que ela viabiliza a permanência do aluno na UFV e vai ao encontro das políticas nacionais de assistência estudantil.

## 14- MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Nome: Elias Vasconcelos Rezende
Siape: 04310446

Nome: Jamile Camargos de Oliveira
Siape: 2143957

Nome: Vicente Umberto dos Santos
Siape:0430761

Nome: Renata de Oliveira Castro (Fiscal)
Siape: 1759229

Nome: Roncalli D’ Morais

Siape: 1079545

Florestal, 29 de março de 2019

## ANEXO I

## MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA REFERÊNCIA

### I- NÚMERO DE REFEIÇÕES - Café

| | N° refeições |
|---|---|
| Diário – segunda a sexta | 300 |
| Diário – fim de semana | 60 |
| Mensal | 7080 |
| Anual (Quantitativo para 1 ano) | **66420** |

### II – PLANILHA PARA PREÇO DE VENDA DA REFEIÇÃO.

| Componentes do preço de venda | Valor R$ | % | Variáveis para cálculo |
|---|---|---|---|
| **1. CUSTOS DE PRODUÇÃO** | | | |
| **1.1. CUSTOS VARIÁVEIS** | | | |
| Gêneros alimentícios | | | |
| Produtos descartáveis | | | |
| Manutenção de equipamentos e reposição de utensílios | | | |
| Depreciação de equipamentos | | | |
| Gás | | | |
| Água | | | |
| Energia elétrica | | | |
| Mão de obra direta | | | |
| **Subtotal 1** | | | |
| **1.2. CUSTOS FIXOS** | | | |
| Encargos sociais | | | |
| Aluguel | | | |
| Equipamentos de Proteção Individual | | | |
| **Subtotal 2** | | | |
| **Total 1** | | | |
| **2. DESPESAS OPERACIONAIS** | | | |
| Telefone | | | |
| Controle de pragas | | | |
| Produtos de limpeza | | | |
| Contador | | | |
| **Total 2** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **BASE DO LUCRO PREVISTO** | | | |
| Lucro (%) | | | |
| **CUSTO TOTAL** | | | |
| **3. IMPOSTOS** | | | |
| Impostos Estaduais | | | |
| Impostos Federais | | | |
| **Total 3** | | | |
| | | | |
| **PREÇO DE VENDA** | **R$ 0,00** | | |
| **CUSTO/MÊS** | **R$ 0,00** | | |
| **CUSTO/ANO (1 ANO)** | **R$ 0,00** | | |

**I- NÚMERO DE REFEIÇÕES - Almoço e Jantar**

| | N° refeições |
|---|---|
| Diário – segunda a sexta | 1450 |
| Diário – fim de semana | 270 |
| Mensal | 34060 |
| Anual (Quantitativo para 1 ano) | **319190** |

**II – PLANILHA PARA PREÇO DE VENDA DA REFEIÇÃO**

| Componentes do preço de venda | Valor R$ | % | Variáveis para cálculo |
|---|---|---|---|
| **1. CUSTOS DE PRODUÇÃO** | | | |
| **1.1. CUSTOS VARIÁVEIS** | | | |
| Gêneros alimentícios | | | |
| Produtos descartáveis | | | |
| Manutenção de equipamentos e reposição de utensílios | | | |
| Depreciação de equipamentos | | | |
| Gás | | | |
| Água | | | |
| Energia elétrica | | | |
| Mão de obra direta | | | |
| **Subtotal 1** | | | |
| **1.2. CUSTOS FIXOS** | | | |
| Encargos sociais | | | |
| Aluguel | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Equipamentos de Proteção Individual | | | |
| **Subtotal 2** | | | |
| **Total 1** | | | |
| **2. DESPESAS OPERACIONAIS** | | | |
| Telefone | | | |
| Controle de pragas | | | |
| Produtos de limpeza | | | |
| Contador | | | |
| **Total 2** | | | |
| **BASE DO LUCRO PREVISTO** | | | |
| Lucro (%) | | | |
| **CUSTO TOTAL** | | | |
| **3. IMPOSTOS** | | | |
| Impostos Estaduais | | | |
| Impostos Federais | | | |
| **Total 3** | | | |
| | | | |
| **PREÇO DE VENDA** | **R$ 0,00** | | |
| **CUSTO/MÊS** | **R$ 0,00** | | |
| **CUSTO/ANO (1 ANO)** | **R$ 0,00** | | |