



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2016

Chamada Pública FAU nº 001/2016 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, por dispensa de licitação, com fulcro no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAА Nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012.

A **FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU**, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Professor Araújo nº 538, Pelotas/RS, inscrita no CNPJ sob o nº 89.876.114/0001-03, representada neste ato pelo seu Diretor-Presidente, Afrânio Alberto Tavares Krüger, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, nas Resoluções GGPAА nº 50 e 64, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por dispensa de licitação, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, durante o período de **01 de ABRIL de 2016 a 31 de AGOSTO de 2016**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda dia 31 de MARÇO de 2016, às 9 horas, na sede funcional da Fundação de Apoio Universitário, sito à Rua Marcílio Dias nº 939, Pelotas-RS.

1. Objeto

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar, destinados ao preparo de refeições oferecidas aos alunos matriculados na Universidade Federal de Pelotas no âmbito do Programa Interdisciplinar Restaurante Escola (PIRES), pelo período de 5 (cinco) meses, conforme especificações do Termo de Referência (ANEXO I).

1.2 Cada item poderá ser contemplado por mais de uma cooperativa.

2. Fonte de recurso

Recursos provenientes do convênio sob nº 20/2009, Programa Interdisciplinar Restaurante Escola.

3. Preço

A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPAА Nº 50, de 26/09/2012, fazendo-se constar nos autos do processo administrativo 3 (três) pesquisas de preços de cada item, as quais foram obtidas no mercado local.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

4. Habilitação e Proposta de Venda

- 4.1 A organização de agricultores familiares deverá apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
 - b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas;
 - c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
 - d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
 - e) Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso;
- 4.2 Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda (ANEXO III).

5. Critérios de priorização das propostas

5.1 Serão priorizados:

- I – Agricultores familiares organizados com produção orgânica;
- II – Agricultores familiares organizados;
- III – Agricultores individuais com produção orgânica;
- IV – Agricultores individuais.

5.2 Seguindo a subclassificação:

- I – Agricultores Municipais;
- II – Agricultores Regionais;
- III – Agricultores Estaduais;
- IV – Agricultores Nacionais.

5.3 Dos critérios de classificação expostos acima dar-se-á prioridade aos grupos de mulheres.

6. Das Amostras dos produtos

6.1 Imediatamente após a fase de habilitação deverão ser entregues amostras dos produtos conforme a sazonalidade prevista no calendário agrícola (ANEXO II), para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, os quais deverão ser submetidos a testes.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

7. Local e periodicidade de entrega dos produtos

7.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues **conforme Termo de Referência (ANEXO I)**, sendo que os horários ficam determinados para o fornecimento de hortifrutigranjeiros das 6h às 8h e em relação à entrega dos demais alimentos fica determinado que se dará das 8h às 14h.

8. Pagamento

8.1 O pagamento será realizado em até 30 dias após a última entrega do mês, por meio de depósito bancário, mediante apresentação de Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao fornecimento efetuado.

9. Disposições Gerais

9.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida na sede funcional da Fundação de Apoio Universitário, sito à Rua Marcílio Dias nº 939, Pelotas-RS, das 8h às 17h, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.ufpel.edu.br e <http://www.fundacoesufpel.com.br/>.

9.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

9.3 O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP por ano civil.

10. Cláusula Antinepotismo

10.1 Nesta Chamada Pública aplicam-se as disposições previstas no Decreto 7.203/10, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal.

Pelotas/RS, 17 de março de 2016.

AFRÂNIO ALBERTO TAVARES KRÜGER
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO

Registre-se e publique-se.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

ANEXO I - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2016

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1. Aquisição de **produtos da Agricultura Familiar**, conforme a Lei 12.512/2011, Decreto 7775/2012 e Resoluções 50 3 64 do MDS, para o Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, com prazo de vigência de 06 (seis) meses. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPEL, no período compreendido entre **01 de abril de 2016 a 31 de agosto de 2016**, no âmbito do convênio 020/2009.

1.2 Por esta, além dos critérios de seleção previstos no edital, priorizamos também os alimentos orgânicos, devidamente certificados, em cada produto demandado. Esta se deve à proposta de melhoria da qualidade nutricional e de saúde na alimentação oferecida à comunidade acadêmica, assim como proporciona uma verdadeira educação alimentar pelo consumo destes, proporcionando ainda o fortalecimento da produção orgânica pela agricultura familiar.

2 - ESPECIFICAÇÕES

2.1. Estes alimentos serão distribuídos nos Restaurantes Escola da UFPEL, para refeições diárias.

2.2. Os gêneros alimentícios em sua forma industrial e comercial deverão conter, obrigatoriamente, acondicionamento e invólucros originais.

2.3. Os produtos vinculados a prazo de validade deverão ser entregues com, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) da validade ativa.

2.4. A apresentação do produto deverá assegurar informações claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre as características, marca, modelo, procedência, número do lote, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazo de validade, origem e outros, bem como o risco que apresentem à saúde e a segurança dos usuários.

2.5. O fornecimento de vegetais, frutas e legumes deverá corresponder à maturação adiantada, porém incompleta; não deverá apresentar lesões, manchas, brocas e focos de apodrecimento.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

2.6. Fica a Cooperativa obrigada a entregar produtos de comprovada qualidade, obedecidas às normas de padronização e qualificação aplicáveis em cada caso.

2.7. O produto em desacordo com o Edital ou com qualquer defeito na embalagem será rejeitado e deverá ser substituído, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.

2.8. Segue abaixo relação de gêneros a serem adquiridos:

3 – ITENS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

PEDIDO RE / CP Nº 001 / 2016 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – ABRIL

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	320	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	6,58
02	340	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	7,91
03	180	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	3,58
			Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	5,10
04	420	Kg	Aipim higienizado e congelado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	6,61
05	03	Kg	Alecrim - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	41,65
			Alecrim Organico - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
06	670	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,32
			Alface crespa Organico - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
07	510	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,33
			Alface lisa Organica - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

08	365	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,88
			Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	8,60
09	470	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,56
10	220	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,01
11	140	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em palito - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,50
12	2.300	Kg	Bergamota - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 160g a unidade.	3,95
13	860	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	3,34
14	480	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	9,30
15	1.680	Kg	Caqui - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão	3,69
16	680	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	4,42
			Cebola Organica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	6,50
17	80	Kg	Cebola em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	9,02
18	2.170	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e	3,88



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			brotos	
			Cenoura Organica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	5,80
19	320	Kg	Chuchu higienizado, processado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	6,98
20	120	Kg	Couve chinesa - deve ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado; o talo não pode estar mole ou com manchas pretas.	6,98
21	510	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos	9,44
22	490	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	9,22
23	1.740	Unid	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	2,65
			Laranja Organica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	4,20
24	04	Kg	Louro - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde escura; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	39,12
			Louro Organico - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde escura; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
25	1.910	Kg	Maçã Fuji ou Gala -. de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Peso médio 120g por unidade	4,80
26	06	Kg	Manjeriço - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	37,39
			Manjeriço Organica - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara;	24,00



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	
27	06	Kg	Manjerona - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	35,89
			Manjerona Orgânica - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
28	20	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.	13,25
29	230	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	17,23
30	500	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	2,91
			Pepino Salada Orgânico - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	3,50
31	270	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	5,67
			Pimentão Verde Orgânico - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	7,10
32	130	Kg	Repolho Roxo - vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,50
			Repolho Roxo Orgânico - vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,00
33	210	Kg	Repolho Verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	2,52
			Repolho Verde Orgânico - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,90
34	170	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	6,78
			Rúcula Orgânica - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	8,50



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

35	06	Kg	Salsa - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
36	04	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
			Salsinha Organica - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
37	25	Kg	Tempero Verde - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	17,77
			Tempero Verde Organico - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	24,00
38	6.520	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	6,39
			Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	7,50
39	145	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	10,34

PEDIDO RE/ CP Nº 002/ 2016 - GRÃOS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	3.400	Kg	Arroz branco , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	2,00
			Arroz branco Organico , longo e fino, grãos	3,27



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			<p>inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).</p>	
02	2.200	Kg	<p>Arroz integral Organico - arroz cateto integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno própria para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de três meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).</p>	4,72
03	420	Kg	<p>Feijão comum, classe cores, Carioca, tipo 1 "in natura", constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	4,51



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

04	3.000	Kg	<p>Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	4,15
			<p>Feijão preto Organico - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	6,65

PEDIDO RE / CP Nº 003 / 2016 - LATICÍNIOS E DOCES - ABRIL

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	140	Litro	Bebida Láctea sabor morango - elaborados com	2,73



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
02	110	Litro	Bebida Láctea sabor salada de frutas - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
03	30	Unid	Creme de leite de soja integral - UHT, tradicional, acondicionado em embalagem primária tipo tetra PAK, contendo nesta, 200g de peso líquido do produto. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,67
04	25	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em balde de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	27,98
05	145	Kg	Leite integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	17,63
06	24	Litros	Leite de soja sabor original - elaborado a partir do extrato aquoso das sementes ou grãos de soja, teor de gordura aproximado de 1,4%; sem glúten e sem lactose; embalagem Tetra Pack com 1 litro. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	3,63
07	60	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado - embalado em plástico inviolável, em pacotes de 2 Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto,	22,73



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			deverá ser de, no mínimo, 15 dias a contar da data de entrega.	
08	15	Kg	Schimier sabor abóbora - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,20
09	15	Kg	Schimier sabor goiaba - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,70
10	15	Kg	Schimier sabor maçã - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,78
11	15	Kg	Schimier sabor pêsego - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais;	11,33



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
TOTAL				

PEDIDO RE / CP Nº 004 / 2016 – HORTIFRUTIGRANJEIROS - MAIO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	60	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	6,58
02	638	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	7,91
03	170	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	3,58
			Abobrinha Itália Organico - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	5,10
04	180	Kg	Aipim higienizado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	6,61
05	02	Kg	Alecrim - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	41,65
			Alecrim Organico - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
06	530	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,32
			Alface crespa Organica - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
07	800	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,33



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			Alface lisa Organica - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
08	380	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,88
			Alface roxa organico- folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	8,60
09	30	Kg	Batata doce - lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.	3,92
			Batata doce Organica - lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas	4,50
10	635	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,56
11	1.140	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,01
12	2.620	Kg	Bergamota - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 160g a unidade.	3,95
13	160	Kg	Berinjela - vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras.	5,47
14	520	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	3,34
			Beterraba Organica - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou	4,80



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	
15	525	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	9,30
16	2.980	Kg	Caqui - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão	3,69
17	940	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	4,42
			Cebola Organica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	6,50
18	1.320	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	3,88
			Cenoura Organica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	5,80
19	820	Kg	Chuchu higienizado, processado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	6,98
20	160	Kg	Couve chinesa - deve ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado; o talo não pode estar mole ou com manchas pretas.	3,96
21	580	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos	9,44
22	40	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	9,22
23	1.730	Kg	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	2,65
			Laranja Organica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade	4,20
24	2.140	Kg	Maçã Fuji ou Gala -. de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e	4,80



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Peso médio 120g por unidade	
25	06	Kg	Manjeriço - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	37,39
			Manjeriço Organico - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
26	04	Kg	Manjerona - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	35,89
27	100	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.	13,25
28	720	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	2,91
			Pepino Salada Orgânico - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração	3,50
29	370	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	5,67
			Pimentão Verde Organico - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	7,10
30	270	Kg	Repolho Roxo – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,50
			Repolho Roxo Organico – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,00
31	570	Kg	Repolho Verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	2,52
			Repolho Verde Organico - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,90
32	140	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	6,78
			Rúcula Organica - verde, viçoso, textura e	8,50



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	
33	04	Kg	Salsa - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
34	13	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
			Salsinha Organica - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
35	26	Kg	Tempero Verde - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	17,77
			Tempero Verde Organico - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	24,00
36	7.410	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	6,39
			Tomate para salada Organico - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	7,50
37	140	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	10,34



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

PEDIDO RE / CP Nº 005 / 2016 – GRÃOS – MAIO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	3.600	Kg	Arroz branco , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	2,00
			Arroz branco Organico , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	3,27
02	2.300	Kg	Arroz integral Organico - arroz cateto integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno própria para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de três meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	4,72
03	260	Kg	Feijão comum, classe cores, Carioca , tipo 1 "in	4,51



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			natura”, constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	
04	2.900	Kg	Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	4,15
			Feijão preto Organico - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de	6,65



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.
--

PEDIDO RE / CP Nº 006 / 2016 - LATICÍNIOS E DOCES – MAIO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	150	Litro	Bebida Láctea sabor morango - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
02	120	Litro	Bebida Láctea sabor salada de frutas - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
03	24	Unid	Creme de leite de soja integral - UHT, tradicional, acondicionado em embalagem primária tipo tetra PAK, contendo nesta, 200g de peso líquido do produto. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,67
04	21	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em balde de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	27,98
05	140	Kg	Leite integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	17,63
06	24	Litros	Leite de soja sabor original - elaborado a partir do extrato aquoso das sementes ou grãos de soja, teor	3,63



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			de gordura aproximado de 1,4%; sem glúten e sem lactose; embalagem Tetra Pack com 1 litro. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
07	15	Kg	Schimier sabor ameixa - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	12,10
08	15	Kg	Schimier sabor morango - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	12,16
09	30	Kg	Schimier sabor pêssego - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,33
10	15	Kg	Schimier sabor uva - obtida da cocção de frutas	11,85



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
TOTAL				

PEDIDO RE / CP Nº 007 / 2016 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – JUNHO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	300	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	6,58
02	630	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	7,91
03	350	Kg	Aipim higienizado e congelado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	6,61
04	03	Kg	Alecrim - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	41,65
			Alecrim Organico - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
05	755	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,32
			Alface crespa Organica - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
06	635	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,33
			Alface lisa Organica - verde, tenro, viçosa, textura	7,60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	
07	440	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,88
			Alface roxa Organica - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	8,60
08	535	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,56
09	760	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,01
10	130	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em palito - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,50
11	3.200	Kg	Bergamota - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 160g a unidade.	3,95
12	760	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	3,34
			Beterraba Organica - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	4,80
13	760	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	9,30
14	900	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	4,42
			Cebola Organica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e	6,50



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			brotos	
15	80	Kg	Cebola em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	9,02
16	2.270	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	3,88
17	540	Kg	Chuchu higienizado, processado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	6,98
18	595	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos	9,44
19	470	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	9,22
20	2.555	Kg	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	2,65
			Laranja Organica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	4,20
21	3.115	Kg	Maçã Fuji ou Gala -. de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Peso médio 120g por unidade	4,80
22	09	Kg	Manjeriço - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	37,39
			Manjeriço Organico - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
23	06	Kg	Manjerona - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	35,89
			Manjerona Organica - apresentar textura e	24,00



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	
24	30	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.	13,25
25	250	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	17,23
26	370	Kg	Pimentão verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	5,67
27	140	Kg	Repolho roxo – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,50
			Repolho roxo Organico – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,00
28	370	Kg	Repolho verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	2,52
			Repolho verde Organico - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,90
29	195	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	6,78
			Rúcula Organico - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	8,50
30	02	Kg	Salsa - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
31	05	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
			Salsinha Organica - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
32	26	Kg	Tempero Verde - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	17,77
			Tempero Verde Organico - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	24,00



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

33	7.340	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	6,39	
			Tomate para salada Organico - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	7,50	
34	195	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	10,34	
TOTAL					

PEDIDO RE / CP Nº 008 / 2016 – GRÃOS – JUNHO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	3.600	Kg	Arroz branco , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	2,00
			Arroz branco Organico , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	3,27



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

02	2.400	Kg	Arroz integral Organico - arroz cateto integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno própria para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de três meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	4,72
03	420	Kg	Feijão comum, classe cores, Carioca , tipo 1 "in natura", constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	4,51
04	3.000	Kg	Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	4,15
			Feijão preto Organico - tipo 1, preto, de tamanho	6,65



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

<p>e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	
--	--

PEDIDO RE / CP Nº 009 / 2016 - LATICÍNIOS E DOCES – JUNHO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	120	Litro	Bebida Láctea sabor morango - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
02	120	Litro	Bebida Láctea sabor salada de frutas - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
03	24	Unid	Creme de leite de soja integral - UHT, tradicional, acondicionado em embalagem primária tipo tetra PAK, contendo nesta, 200g de peso líquido do produto. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no	2,67



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
04	24	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em baldes de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	27,98
05	135	Kg	Leite integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	17,63
06	24	Litros	Leite de soja sabor original - elaborado a partir do extrato aquoso das sementes ou grãos de soja, teor de gordura aproximado de 1,4%; sem glúten e sem lactose; embalagem Tetra Pack com 1 litro. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	3,63
07	60	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado - embalado em plástico inviolável, em pacotes de 2 Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 15 dias a contar da data de entrega.	22,73
08	15	Kg	Schimier sabor abóbora - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,20
09	15	Kg	Schimier sabor goiaba - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento	11,70



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
10	15	Kg	Schimier sabor maçã - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,78
11	15	Kg	Schimier sabor morango - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	12,16
TOTAL				

PEDIDO RE / CP Nº 010 / 2016 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – JULHO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	220	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	6,58
02	181	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em	7,91



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	
03	260	Kg	Aipim higienizado e congelado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	6,61
04	02	Kg	Alecrim - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	41,65
			Alecrim Organico - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murcho	24,00
05	465	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,32
			Alface crespa Organica - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
06	560	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,33
			Alface lisa Organica - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
07	195	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,88
			Alface roxa Organica - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	8,60
08	10	Kg	Batata doce - lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.	3,92
			Batata doce Organica - lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas	4,50
09	2.430	Kg	Bergamota - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 160g a unidade.	3,95
10	530	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	3,34



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	
			Beterraba Orgânica - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	4,80
11	245	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	9,30
12	1.070	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	3,88
13	200	Kg	Couve chinesa - deve ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado; o talo não pode estar mole ou com manchas pretas.	3,96
14	230	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos	9,44
15	110	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	9,22
16	1.910	Kg	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	2,65
			Laranja Orgânica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	4,20
17	08	Kg	Manjeriço - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	37,39
			Manjeriço Orgânica - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
18	05	Kg	Manjerona - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres	35,89



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			de folhas murchas ou amareladas	
19	50	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.	13,25
20	60	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	17,23
21	195	Kg	Repolho roxo – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,50
			Repolho roxo Organico – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,00
22	320	Kg	Repolho verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	2,52
			Repolho verde Organico - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,90
23	120	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	6,78
			Rúcula Organico - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	8,50
24	04	Kg	Salsa - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
25	07	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
			Salsinha Orgânica - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
26	15	Kg	Tempero Verde - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	17,77
			Tempero Verde Organico - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	24,00
27	5.300	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	6,39
			Tomate para salada Organico - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco,	7,50



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	maturação adequada para consumo, livre de podridão	
TOTAL		

PEDIDO RE / CP Nº 011 / 2016 – GRÃOS – JULHO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	1.800	Kg	Arroz branco , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	2,00
			Arroz branco Organico , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	3,27
02	1.300	Kg	Arroz integral Organico - arroz cateto integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem de	4,72



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			polietileno própria para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de três meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	
03	180	Kg	Feijão comum, classe cores, Carioca , tipo 1 "in natura", constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	4,51
04	1.500	Kg	Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	4,15
			Feijão preto Orgânico - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de	6,65



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

<p>acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	
---	--

PEDIDO RE / CP Nº 012 / 2016 - LATICÍNIOS E DOCES – JULHO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	90	Litro	Bebida Láctea sabor morango - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
02	120	Litro	Bebida Láctea sabor salada de frutas - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
03	12	Unid	Creme de leite de soja integral - UHT, tradicional, acondicionado em embalagem primária tipo tetra PAK, contendo nesta, 200g de peso líquido do produto. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,67
04	22	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em balde de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	27,98
05	90	Kg	Leite integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no	17,63



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
06	12	Litros	Leite de soja sabor original - elaborado a partir do extrato aquoso das sementes ou grãos de soja, teor de gordura aproximado de 1,4%; sem glúten e sem lactose; embalagem Tetra Pack com 1 litro. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	3,63
07	50	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado - embalado em plástico inviolável, em pacotes de 2 Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 15 dias a contar da data de entrega.	22,73
08	15	Kg	Schimier sabor ameixa - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	12,10
09	10	Kg	Schimier sabor maçã - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,78
10	10	Kg	Schimier sabor pêssego - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais;	11,33



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
11	15	Kg	Schimier sabor uva - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,85
TOTAL				

PEDIDO RE / CP Nº 013 / 2016 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – AGOSTO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	470	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	6,58
02	340	Kg	Aipim higienizado e congelado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	6,61
03	03	Kg	Alecrim - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	41,65
			Alecrim Organico - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	24,00
04	580	Kg	Alface crespa Organico - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,32
			Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas	7,60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			murchas ou amareladas	
05	615	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,33
			Alface lisa Organica - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,60
06	465	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	5,88
			Alface roxa organica - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	8,60
07	5.680	Kg	Bergamota - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 160g a unidade.	3,95
08	660	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	3,34
			Beterraba Organica - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	4,80
09	685	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	9,30
10	40	Kg	Cebola em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	9,02
11	2.190	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	3,88
			Cenoura Organica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	5,80
12	120	Kg	Couve chinesa - deve ter folhas novas, de cor	3,96



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			verde claro e talo verde-esbranquiçado; o talo não pode estar mole ou com manchas pretas.	
13	490	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos	9,44
14	280	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	9,22
15	2.860	Kg	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	2,65
			Laranja Orgânica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.	4,20
16	08	Kg	Manjeriço - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	37,39
			Manjeriço orgânico - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
17	04	Kg	Manjerona - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	35,89
			Manjerona Orgânica - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	24,00
118	100	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.	13,25
19	120	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	17,23
20	120	Kg	Repolho roxo - vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,50
			Repolho roxo Orgânico - vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,00



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

21	420	Kg	Repolho verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	2,52
			Repolho verde Organico - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,90
22	160	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	6,78
			Rúcula Organica - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	8,50
23	03	Kg	Salsa - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
24	05	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	17,23
25	26	Kg	Tempero Verde - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	17,77
			Tempero Verde Organico - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	24,00
TOTAL				

PEDIDO RE / CP Nº 014 / 2016 – GRÃOS - AGOSTO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	3.300	Kg	Arroz branco , longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	2,00
			Arroz branco Organico , longo e fino, grãos	3,27



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			<p>inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).</p>	
02	2.200	Kg	<p>Arroz integral Organico- arroz cateto integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno própria para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de três meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).</p>	4,72
03	300	Kg	<p>Feijão comum, classe cores, Carioca, tipo 1 "in natura", constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	4,51
04	2.600	Kg	<p>Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno,</p>	4,15



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	<p>própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	
	<p>Feijão preto Orgânico - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	6,65

PEDIDO RE / CP Nº 015 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES - AGOSTO

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	150	Litro	Bebida Láctea sabor morango - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,73
02	110	Litro	Bebida Láctea sabor salada de frutas - elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas	2,73



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
03	24	Unid	Creme de leite de soja integral - UHT, tradicional, acondicionado em embalagem primária tipo tetra PAK, contendo nesta, 200g de peso líquido do produto. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	2,67
04	26	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em baldes de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	27,98
05	160	Kg	Leite integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	17,63
06	24	Litros	Leite de soja sabor original - elaborado a partir do extrato aquoso das sementes ou grãos de soja, teor de gordura aproximado de 1,4%; sem glúten e sem lactose; embalagem Tetra Pack com 1 litro. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	3,63
07	20	Kg	Schimier sabor abóbora - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,20
08	15	Kg	Schimier sabor ameixa - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de	12,10



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
09	10	Kg	Schimier sabor goiaba - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	11,70
10	15	Kg	Schimier sabor morango - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	12,16
11	15	Kg	Schimier sabor uva - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de	11,85



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	
TOTAL				

4 – ENTREGA E FORNECIMENTO

4.1. A entrega será realizada atendendo calendário abaixo, o qual estará sujeito a alterações por parte do contratante com aviso prévio.

ABRIL DE 2016 – Grãos

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
01/abr	Arroz branco	Kg		680	680
	Arroz integral	Kg		440	440
	Feijão preto	Kg		600	600
08/abr	Arroz branco	Kg		680	680
	Arroz integral	Kg		440	440
	Feijão carioca	Kg		140	140
	Feijão preto	Kg		600	600
15/abr	Arroz branco	Kg		680	680
	Arroz integral	Kg		440	440
	Feijão carioca	Kg		140	140
	Feijão preto	Kg		600	600
20/abr	Arroz branco	Kg		680	680
	Arroz integral	Kg		440	440
	Feijão carioca	Kg		140	140
	Feijão preto	Kg		600	600
29/abr	Arroz branco	Kg		680	680
	Arroz integral	Kg		440	440



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Feijão preto	Kg		600	600
--	--------------	----	--	-----	-----

ABRIL DE 2016 – Laticínios

Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
01/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	25		25
	Leite soja sabor original	Litro	24		24
	Creme de leite de soja integral	Unid	30		30
05/abr	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	25		25
	Schimier sabor pêssego	Kg	15		15
08/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Creme de leite fresco	Balde	3		3
	Queijo mussarela	Kg	60		60
12/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Creme de leite fresco	Balde	8		8
	Schimier sabor maçã	Kg	15		15
15/abr	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	20		20
19/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Leite em pó integral	Kg	25		25
	Schimier sabor goiaba	Kg	15		15
22/abr	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	30		30
26/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Schimier sabor abóbora	Kg	15		15
	Creme de leite fresco	Balde	9		9
29/abr	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	30		30
	Creme de leite fresco	Balde	5		5

MAIO / 2016 - hortifruti

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 02	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Pepino	Kg	100	60	160



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Cebola	Kg		20	20
	Cenoura	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
TERÇA - 03	Cebola	Kg	20	40	60
	Abobrinha itália	Kg	5	5	10
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	300	200	500
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	160	380
	Berinjela	Kg	80	60	140
	Maçã	Kg	280	230	510
	Tempero verde	Kg		1	1
	Cenoura	Kg	100	80	180
QUARTA - 04	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	100	80	180
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	120	80	200
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	160	140	300
	Cebola	Kg	40	20	60
	Laranja	Kg	250	230	480
	Milho processado congelado	Kg		30	30
	Tempero verde	kg		1	1
QUINTA - 05	Abobrinha itália	Kg	5	5	10
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	140	180	320
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Rúcula	Kg	15	15	30
	Repolho verde	Kg	80	50	130
	Tomate	Kg	120	160	280
	Chuchu higienizado processado	Kg	160	100	260
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Caqui	Kg	340	250	590
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Cebola	Kg		20	20
SEXTA - 06	Brócolis higienizado	Kg	30	25	55
	Couve chinesa	Kg	50	80	130
	Tomate	Kg	200	120	320
	Bergamota	Kg	400	180	580
	Beterraba	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	20		20
	Pimentão verde	Kg		20	20
	Repolho verde	Kg		60	60
	Cebola	Kg		40	40
SÁBADO - 07	Cebola	Kg	20		20
	Tomate	Kg	60		60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Pimentão verde	Kg	10		10
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	100		100
	Rúcula	Kg	20		20
	Maçã	Kg	10		10
	Manjeriçõ	Kg	1		1
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	8		8
	Salsa	Kg	1		1
	Manjerona	Kg	1		1
	Aipim higienizado e congelado	Kg	120		120
	Alface roxa	Kg	20		20
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	40		40
	Laranja	Kg	60		60

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 09	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	240	160	400
	Repolho verde	Kg	90		90
	Maçã	Kg	280	230	510
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	140	120	260
TERÇA - 10	Cebola	Kg	20	40	60
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	80	50	130
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	160	380
	Pepino salada	Kg	120	80	200
	Caqui	Kg	340	250	590
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
Tempero verde	Kg	1	1	2	
QUARTA - 11	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Cebola	Kg	40	40	80
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	280	220	500
	Salsinha	Kg	2	1	3
	Bergamota	Kg	400	200	600



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Repolho roxo	Kg		50	50
	Tempero verde	Kg		1	1
QUINTA - 12	Couve flor higienizada e congelada	Kg	10	10	20
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg		20	20
	Chuchu higienizado processado	Kg	200	120	320
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	160	380
	Repolho roxo	Kg	80		80
	Beterraba	Kg	80	60	140
	Tempero verde	Kg		1	1
	SEXTA - 13	Alface lisa	Kg	25	15
Rúcula		Kg	15	10	25
Agrião		Kg	5	5	10
Escarola		Kg	5	5	10
Salsinha		Kg	2	2	4
Tomate		Kg	200	120	320
Laranja		Kg	200	150	350
Cenoura		Kg	20		20
Cebola		Kg		40	40
SÁBADO - 14	Abobrinha itália	Kg	10		10
	Alface lisa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	80		80
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Milho processado congelado	Kg	10		10
	Maçã	Kg	100		100
	Cebola	Kg	20		20
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	20		20
	Berinjela	Kg	20		20
	Caqui	Kg	120		120

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 16	Manjeriçã	Kg	1	1	2
	Manjerona	Kg	1	1	2
	Alecrim	Kg	1	1	2
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	220	140	360



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Abobrinha itália	Kg	80	60	140
	Bergamota	Kg	400	200	600
	Cenoura	Kg	80	80	160
	Repolho verde	Kg		70	70
TERÇA - 17	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Batata doce	Kg	20	10	30
	Repolho verde	Kg	80	60	140
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Milho processado congelado	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
QUARTA - 18	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	300	240	540
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Repolho verde	Kg	80		80
	Maçã	Kg	220	200	420
	Beterraba	Kg	100	80	180
	Cebola	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
QUINTA - 19	Alface lisa	Kg	25	20	45
	Rúcula	Kg	15	10	25
	Salsinha	Kg	2	2	4
	Tomate	Kg	160	120	280
	Pepino salada	Kg	80	60	140
	Laranja	Kg	200	180	380
	Cenoura	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg		20	20
SEXTA - 20	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	30	25	55
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	5	5	10
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Chuchu higienizado processado e resfriado	Kg	140	100	240
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	200	120	320
	Caqui	Kg	300	200	500
	Pimentão verde	Kg		20	20



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

SÁBADO - 21	Cebola	Kg	20		20
	Tempero verde	Kg	1		1
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	40		40
	Alface crespa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	80		80
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	80		80
	Salsinha	Kg	2		2
	Bergamota	Kg	120		120
	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	60		60
	Alface lisa	Kg	15		15
	Rúcula	Kg	10		10
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	40		40
	Pepino	Kg	20		20
	Pimentão verde	Kg	10		10

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 23	Manjeriçã	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg		20	20
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Pepino	Kg	120	80	200
	Maçã	Kg	280	230	510
	Cenoura	Kg	120	120	240
	Pimentão verde	Kg	30		30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
TERÇA - 24	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	15	10	25
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	100	80	180
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	160	380
	Laranja	Kg	220	180	400
	Cebola	Kg		40	40
	Repolho roxo	Kg		60	60
QUARTA - 25	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	160	140	300
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Rúcula	Kg	15	15	30
	Tomate	Kg	160	120	280



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Cebola	Kg	40	40	80
	Repolho roxo	Kg	80		80
	Caqui	Kg	340	250	590
	Cenoura	Kg	10		10
	Manjeriçã	Kg	0,5		1
	Aipim higienizado e congelado	Kg	60		60
	Alface crespa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	40		40
	Bergamota	Kg	120		120
	Beterraba	Kg	20		20
	Tempero verde	kg	1	1	2
	SEXTA - 27	Cenoura	Kg	10	80
Tomate		Kg	60		60
Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos		Kg	10		10
Cebola		Kg	20		20
Salsa		Kg	1		1
Manjerona		Kg	1		1
Couve chinesa		Kg	30		30
SÁBADO - 28	Alface crespa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	60		60
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Maçã	Kg	80		80
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	15		15
	Cebola	Kg	20		20
	Tempero verde	Kg	1		1
	Alface lisa	Kg	20		20
	Cebola roxa	Kg	20		20
	Laranja	Kg	60		60
	Cenoura	Kg	100		100

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 30	Salsa	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	240	160	400
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Caqui	Kg	340	250	590



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Cebola roxa	Kg	20	20	40
	Cebola	Kg	40	20	60
TERÇA - 31	Couve flor higienizada e congelada	Kg	180	140	320
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Bergamota	Kg	400	200	600
	Beterraba	Kg	80	60	140
	Cebola	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg	10	10	20

MAIO DE 2016 – Grãos

Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
06/mai	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão carioca	Kg		130	130
	Feijão preto	Kg		700	700
13/mai	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão preto	Kg		700	700
20/mai	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão carioca	Kg		130	130
	Feijão preto	Kg		700	700
25/mai	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		500	500
	Feijão preto	Kg		800	800

MAIO DE 2016 – Laticínios

Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
03/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Leite soja sabor original	Litro	24		24
	Creme de leite de soja integral	Unid	24		24
	Schimier sabor morango	Kg	15		15
06/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
	Creme de leite fresco	Balde	3		3
10/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	25		25
	Schimier sabor ameixa	Kg	15		15
13/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
	Creme de leite fresco	Balde	3		3
17/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	25		25
	Creme de leite fresco	Balde	12		12
	Schimier sabor uva	Kg	15		15
20/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
24/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Schimier sabor pêssego	Kg	15		15
	Creme de leite fresco	Balde	3		3
27/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
31/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	20		20
	Schimier sabor pêssego	Kg	15		15

DATA: junho / 2016 - hortifruti

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
QUARTA - 01	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	160	220	380
	Maçã	Kg	230	275	505
	Cenoura	Kg	140	120	260
	Cebola	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Tempero verde	Kg	1	1	2
QUINTA - 02	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	160	140	300



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Rúcula	Kg	15	15	30
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	80	50	130
	Tomate	Kg	220	140	360
	Laranja	Kg	220	180	400
	Cebola	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Repolho verde	Kg		50	50
SEXTA - 03	Pimentão verde	Kg	5	5	10
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	130	90	220
	Alface crespa	Kg	55	30	85
	Repolho verde	Kg	60		60
	Cenoura	Kg	10	80	90
	Tomate	Kg	140	100	240
	Pepino em conserva	Kg	80	40	120
	Cebola	Kg		20	20
SÁBADO - 04	Batata inglesa higienizada em palito	Kg	130		130
	Alface lisa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	80		80
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40		40
	Bergamota	Kg	120		120
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	100		100
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	5		5
	Manjerona	Kg	1		1
	Cebola	Kg	20		20
	Pimentão verde		10		10
	Rúcula		20		20
	Beterraba		40		40
	Maçã		10		10

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 06	Cebola	Kg	20	20	40
	Salsa	Kg	1	1	2
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	140	140	280
	Tempero verde	Kg	1	1	2



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Pimentão verde	Kg	30	20	50
	Maçã	Kg	275	230	505
TERÇA - 07	Cebola	Kg		20	20
	Tomate	Kg	220	160	380
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	180	130	310
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tempero verde	Kg		1	1
	Laranja	Kg	220	180	400
	Beterraba	Kg	80	80	160
	QUARTA - 08	Manjeriçã	Kg	2	2
Manjerona		Kg	2	2	4
Alecrim		Kg	1	1	2
Tempero verde		Kg	1	1	2
Cebola		Kg	20	20	40
Tomate		Kg	200	140	340
Alface lisa		Kg	55	40	95
Cebola em conserva		Kg	40	40	80
QUINTA - 09	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg		1	1
	Aipim higienizado congelado	Kg	160	140	300
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Bergamota	Kg	400	220	620
SEXTA - 10	Alface roxa	Kg	55	30	85
	Tomate	Kg	200	140	340
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	100	90	190
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	80	50	130
	Maçã	Kg	275	200	475
	Cenoura	Kg		80	80
	Beterraba	Kg	40		40
	Cebola	Kg		40	40
SÁBADO - 11	Cebola	Kg	20		20
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	5		5
	Alface lisa	Kg	25		25
	Rúcula	Kg	5		5
	Salsinha	Kg	1		1
	Tomate	Kg	60		60
	Laranja	Kg	120		120



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10		10
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	20		20

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 13	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10	5	15
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	200	140	340
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	80	40	120
	Beterraba	Kg	80	80	160
	Tempero verde	Kg	1	1	2
TERÇA - 14	Pimentão verde	Kg		10	10
	Cebola	Kg		20	20
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	130	80	210
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Rúcula	Kg	15	20	35
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	240	240	480
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Bergamota	Kg	400	220	620
Cenoura	Kg	40	40	80	
QUARTA - 15	Aipim higienizado congelado	Kg		50	50
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	180	120	300
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	60	40	100
	Tomate	Kg	220	160	380
	Maçã	Kg	275	225	500
	Pimentão verde	Kg	30	20	50
	Cebola	Kg	20	20	40
Repolho verde	Kg		50	50	
QUINTA - 16	Manjeriço	Kg	1	1	2
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	280	360	640
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Repolho verde	Kg	60		60
	Tomate	Kg	160	140	300
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Laranja	Kg	275	230	505
Cenoura	Kg	40	40	80	



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Cebola	Kg		20	20
SEXTA - 17	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	30	20	50
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	220	160	380
	Alface roxa	Kg	55	30	85
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	80	50	130
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	100	80	180
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Bergamota	Kg	400	220	620
	Cenoura	Kg		140	140
SÁBADO - 18	Pimentão verde	Kg	10		10
	Tomate	Kg	80		80
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	100		100
	Alface lisa	Kg	20		20
	Repolho verde	Kg	30		30
	Cenoura	Kg	200		200
	Maçã	Kg	100		100
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10		10
	Manjeriçã	Kg	1		1
	Manjerona	Kg	1		1
	Alecrim	Kg	1		1
	Tempero verde	Kg	1		1
	Alface crespa	Kg	20		20
	Pepino em conserva	Kg	30		30
Beterraba	Kg	40		40	

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 20	Cebola	Kg	20	40	60
	Tomate	Kg	220	160	380
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	15	10	25
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Laranja	Kg	220	180	400
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Repolho roxo	Kg		60	60
TERÇA - 21	Manjeriçã	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	160	140	300



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Cebola	Kg	40	20	60
	Repolho roxo	Kg	80		80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	10	10	20
QUARTA - 22	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	5	5	10
	Tomate	Kg	220	160	380
	Cebola	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Bergamota	Kg	400	200	600
	Cenoura	Kg	120	100	220
	Beterraba	Kg	140	180	320
QUINTA - 23	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	80	80	160
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Maçã	Kg	275	240	515
	Cenoura	Kg	100	80	180
	Cebola	Kg	20	20	40
SEXTA - 24	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10	10	20
	Alface lisa	Kg	20	15	35
	Rúcula	Kg	15	10	25
	Salsinha	Kg	2	2	4
	Tomate	Kg	160	100	260
	Pepino em conserva	Kg	50	50	100
	Laranja	Kg	200	150	350
	Cenoura	Kg	20	140	160
	Cebola	Kg		40	40
SÁBADO - 25	Cebola	Kg	20		20
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	5		5
	Alface lisa	Kg	20		20
	Repolho verde	Kg	20		20
	Tomate	Kg	80		80
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	40		40
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	240		240



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 27	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	140	360
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Pepino	Kg	80	60	140
	Maçã	Kg	275	230	505
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
TERÇA - 28	Cebola	Kg		40	40
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	10	10	20
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	160	380
	Laranja	Kg	200	180	380
	Cenoura	Kg	100	80	180
	Tempero verde	Kg		1	1
QUARTA - 29	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	80	80	160
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	120	100	220
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	160	120	280
	Cebola	Kg	40	40	80
	Milho processado congelado	Kg		30	30
	Repolho verde	Kg		40	40
QUINTA - 30	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	180	140	320
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Rúcula	Kg	20	20	40
	Repolho verde	Kg	60		60
	Tomate	Kg	140	120	260
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	140	100	240
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Bergamota	Kg	400	220	620
	Pimentão verde	Kg	30	20	50

JUNHO DE 2016 - Grãos

Entrega	Produto	Unid	Quantidade	Total
---------	---------	------	------------	-------



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

Data			RE CP	RE CCL	
03/jun	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão carioca	Kg		140	140
	Feijão preto	Kg		750	750
10/jun	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão carioca	Kg		140	140
	Feijão preto	Kg		750	750
17/jun	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão carioca	Kg		140	140
	Feijão preto	Kg		750	750
24/jun	Arroz branco	Kg		900	900
	Arroz integral	Kg		600	600
	Feijão preto	Kg		750	750

JUNHO DE 2016 - Laticínios

Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
03/jun	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
	Creme de leite fresco	Balde	3		3
	Leite soja sabor original	Litro	24		24
	Creme de leite de soja integral	Unid	24		24
	Queijo mussarela fatia	Kg	60		60
07/jun	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Creme de leite fresco	Balde	6		6
	Schimier sabor maçã	Kg	15		15
10/jun	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
14/jun	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Schimier sabor goiaba	Kg	15		15



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

17/jun	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
21/jun	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	35		35
	Creme de leite fresco	Balde	8		8
	Schimier sabor abóbora	Kg	15		15
24/jun	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30		30
	Creme de leite fresco	Balde	7		7
28/jun	Bebida láctea sabor morango	Litro	30		30
	Leite em pó integral	Kg	30		30
	Schimier sabor morango	Kg	15		15

DATA: julho / 2016 - hortifruti

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEXTA - 01	Brócolis higienizado	Kg	30	30	60
	Couve chinesa	Kg	80	50	130
	Tomate	Kg	200	120	320
	Beterraba	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg		50	50
SÁBADO - 02	Tomate	Kg	60		60
	Rúcula	Kg	25		25
	Laranja	Kg	80		80
	Manjericão	Kg	1		1
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	5		5
	Salsa	Kg	1		1
	Manjerona	Kg	1		1
	Aipim higienizado congelado	Kg	120		120
	Alface roxa	Kg	25		25
	Couve flor higienizada e processada	Kg	40		40

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 04	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	120	340
	Repolho verde	Kg	60		60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Laranja	Kg	200	180	380
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	140	100	240
TERÇA - 05	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	200	140	340
	Cenoura	Kg	40	40	80
QUARTA - 06	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Milho processado congelado	Kg	10	10	20
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	120	340
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Bergamota	Kg	160	160	320
	Repolho roxo	Kg		50	50
QUINTA - 07	Couve flor higienizada e resfriada	Kg	5	5	10
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Tomate	Kg	220	120	340
	Repolho roxo	Kg	80		80
	Beterraba	Kg	80	60	140
SEXTA - 08	Alface lisa	Kg	35	25	60
	Rúcula	Kg	10	10	20
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	200	120	320
	Laranja	Kg	120	120	240
	Cenoura	Kg	20		20
SÁBADO - 09	Alface lisa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	80		80
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Milho processado congelado	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	20		20

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 11	Manjeriçã	Kg	1	1	2
	Manjerona	Kg	1	1	2
	Alecrim	Kg	1	1	2
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	200	140	340
	Alface crespa	Kg	55	25	80



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

	Bergamota	Kg	400	200	600
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Repolho verde	Kg		30	30
TERÇA - 12	Batata doce	Kg	5	5	10
	Repolho verde	Kg	40	40	80
	Alface lisa	Kg	45	25	70
	Tomate	Kg	180	100	280
	Milho processado congelado	Kg	10	10	20
	Cenoura	Kg	40	40	80
QUARTA - 13	Alface crespa	Kg	40	25	65
	Tomate	Kg	180	120	300
	Repolho verde	Kg	40		40
	Laranja	Kg	200	150	350
	Beterraba	Kg	40	40	80
QUINTA - 14	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Rúcula	Kg	5	5	10
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	80	100	180
	Cenoura	Kg	10	10	20
SEXTA - 15	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20	20	40
	Alface lisa	Kg	30	25	55
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	120	100	220
	Bergamota	Kg	200	160	360
SÁBADO - 16	Tempero verde	Kg	1		1
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	30		30
	Alface crespa	Kg	20		20
	Tomate	Kg	60		60
	Salsinha	Kg	1		1
	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	10		10
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	15		15
	Cenoura	Kg	20		20
	Laranja	Kg	80		80

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade	Total
---------------	---------	------	------------	-------



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 18	Manjeriçã	Kg	2	2	4
	Alface crespa	Kg	25	25	50
	Tomate	Kg	80	100	180
	Cenoura	Kg	80	80	160
TERÇA - 19	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40	40	80
	Alface roxa	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	80	80	160
	Bergamota	Kg	200	200	400
	Repolho roxo			35	35
QUARTA - 20	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	60	100	160
	Alface lisa	Kg	10	15	25
	Rúcula	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	60	80	140
	Repolho roxo	Kg	30		30
	Cenoura	Kg	5	5	10
QUINTA - 21	Manjeriçã	Kg	0,5	0,5	1
	Aipim higienizado e congelado	Kg	60	80	140
	Alface crespa	Kg	25	20	45
	Tomate	Kg	80	80	160
	Laranja	Kg	140	150	290
	Beterraba	Kg	80	80	160
	Cenoura	Kg	5	5	10
SEXTA - 22	Tomate	Kg	100	120	220
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	8	8	16
	Salsa	Kg	1	1	2
	Manjerona	Kg	0,5	0,5	1
	Couve chinesa	Kg	30	40	70
	Bergamota	Kg	140	150	290
	Cenoura	Kg		40	40
SÁBADO - 23	Alface crespa	Kg	15		15
	Tomate	Kg	60		60
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10		10
	Tempero verde	Kg	1		1
	Alface lisa	Kg	15		15
	Cenoura	Kg	40		40

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade	Total
---------------	---------	------	------------	-------



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 25	Salsa	Kg		1	1
	Tomate	Kg	80	100	180
	Alface lisa	Kg	25	20	45
	Laranja	Kg	120	150	270
	Tempero verde	Kg	1	1	2
TERÇA - 26	Couve flor higienizada e congelada	Kg	80	100	180
	Alface roxa	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	80	80	160
	Beterraba	Kg	40	40	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
QUARTA - 27	Alface crespa	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	80	100	180
	Bergamota	Kg	180	180	360
	Cenoura	Kg	60	60	120
	Tempero verde	Kg		1	1
QUINTA - 28	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	80	100	180
	Alface lisa	Kg	15	15	30
	Rúcula	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	80	80	160
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Repolho verde	Kg		30	30
SEXTA - 29	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	40	40	80
	Alface crespa	Kg	20	20	40
	Repolho verde	Kg	30		30
	Cenoura	Kg		40	40
	Tomate	Kg	60	60	120
	Pepino em conserva	Kg	30	30	60
	Laranja	Kg	120	100	220
SÁBADO - 30	Alface lisa	Kg	15		15
	Tomate	Kg	60		60
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	40		40
	Manjerona	Kg	1		1
	Rúcula	Kg	15		15
	Beterraba	Kg	30		30
	Bergamota	Kg	100		100



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

ANEXO II - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2016

CALENDÁRIO AGRÍCOLA

Calendário Agrícola – OFERTA DE_HORTIFRUTI_DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS												
Em vermelho só há disponibilidade do produto se houver condições climáticas adequadas ou produção em ambiente protegido.												
PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora Japonesa <i>In Natura</i>	x	x	x	x	x	x	x					x
Abóbora Japonesa orgânica	X	X	X	X	X	X	X					X
Abobrinha Itália	x	x	x	x	x						x	x
Aipim <i>In Natura</i>					x	x	x	x	x			
Alface Crespa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface Lisa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface Mimososa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface Roxa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alho poró	x	x								x	x	x
Amendoim em casca					x	x	x					
Batata Doce <i>In Natura</i>	x			x	x	x	x	x	x			x
Batata Doce Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x				x
Batata inglesa	x	x		x	x	x	x				x	x
Bergamota				x	x	x	x	x	x			
Bergamota Orgânica				x	x	x	x	x	x			
Berinjela	x	x	x	x	x						x	x



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

Beterraba	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beterraba Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis <i>In Natura</i>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Caqui			x	x	x							
Cebola	x	x	x	x	x						x	x
Cebola Orgânica	x	x	x								x	x
Cenoura	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x
Cenoura Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chuchu	x	x	x	x	x	x						
Chuchu Orgânico	x	x	x	x	x	x						x
Couve Flor <i>In Natura</i>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve Chinesa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor higienizada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ervilha <i>in natura</i>							x	x	x	x		
Espinafre							x	x	x	x	x	
Espinafre Orgânico							x	x	x	x	x	
Feijão Amendoim	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Carioca	x	x	x	x	x							
Feijão Preto	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Goiaba			x	x	x	x	x					
Hortelã										x	x	x
Laranja			x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Laranja Orgânica			x	x	x	x	x	x	x	x	x	



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

ANEXO III - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2016

PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
Proposta de atendimento da Chamada Pública FAU nº 001/2016					
I – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1.Nome do Proponente		2.CNPJ		3.Nº da DAP Jurídica	
4.Endereço		5.Município		6.CEP	
6.Nome do representante legal		8.CPF		9.DDD/Fone	
10.Banco		11.Nº da Agência		12.Nº da Conta Corrente	
II – DETALHAMENTO DOS PRODUTOS, QUANTIDADES E VALORES					
	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Valor Unitário	5.Valor Monetário
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

**Valor total
monetário**

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES

	1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Valor Total
1	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
2	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
3	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
4	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
5	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
6	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
7	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
8	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
9	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
10	Nome		
	Nº DAP		



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

CPF		
		Total da proposta
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização	



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

ANEXO IV - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 01/2016

MINUTA

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO FAU Nº ___/2016

A **FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU**, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, com sede na Rua Professor Araújo nº 538, na cidade de Pelotas/RS, devidamente inscrita no CNPJ nº 89.876.114/0001-03, neste ato devidamente representada pelo seu Diretor-Presidente, Afrânio Alberto Tavares Krüger, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, e da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisições de Alimentos – PAA nº 50, de 26/09/2012, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública FAU nº 001/2015, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, sob a modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda regular dos Restaurantes Escolas da Universidade Federal de Pelotas, pelo convênio sob nº 020/2009 – Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, pelo período de 6 (seis) meses de acordo com os itens e respectivos quantitativos expressos no edital de Chamada Pública FAU nº 001/2016, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.2 Discriminação do objeto:

<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO</u>	<u>UNIDADE DE MEDIDA</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>VALOR</u>
<u>1</u>				
<u>...</u>				



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda de alimentos da Agricultura Familiar é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

CLÁUSULA QUARTA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão previstas no convênio UFPEL-FAU sob nº 020/2009, Programa Interdisciplinar Restaurante Escola.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Autorização de Compra, expedida pelo Departamento de Licitações e Contratos, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até _____ de 2016.

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública FAU sob nº 001/2016 e seus respectivos anexos.

5.3 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

Parágrafo único: Na entrega dos produtos, será feita conferência detalhada através de preposto designado pela CONTRATANTE, e, posteriormente, será firmado protocolo de entrega das mercadorias.

5.4 Em caso de indisponibilidade de algum produto será realizada a sua substituição por outro equivalente indicado pelo CONTRATADO ou sugerido pela CONTRATANTE, mediante prévio aviso de até 2 (dois) dias e acordo entre as partes.

5.5 Em caso de severas alterações dos preços ocasionadas por modificações de mercado, as quais obstaculizem o fornecimento, poderão ser suspensas as entregas ou realizado aditivo contratual que regularize o equilíbrio econômico contratual.

CLÁUSULA SEXTA

6.1 Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ _____).

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1 No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

CLÁUSULA OITAVA

8.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item 5.3 da cláusula quinta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

8.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA NONA

9.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- e) efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

9.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.3 São obrigações da CONTRATADA:

- a) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- b) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações, conforme o que segue: a) mencionar o convênio PIRES (Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, convênio nº 020/2009); b) detalhamento dos itens entregues e seus respectivos quantitativos;
- c) número de conta para depósito.
- d) substituir, às suas expensas, em prazo de dois dias, à contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- e) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

- f) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- g) indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

10.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida;
- c) multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

10.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- a) tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

11.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

11.3 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1 O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

11.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº 0001/2015; pelas Resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA de n.º 50, de 26/09/2012, e de n.º 64 de 20/11/2013; pela Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, e pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes resguardadas as suas condições essenciais.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

16.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

16.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de de 20.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 É competente o Foro da Comarca de Pelotas/RS para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Pelotas, ____ de janeiro de 2016

AFRÂNIO ALBERTO TAVARES KRÜGER
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO

TESTEMUNHAS

1.
Nome:
CPF:

2.
Nome:
CPF:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO
PROGRAMA INTERDISCIPLINAR RESTAURANTE ESCOLA**