



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

CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2015

Chamada Pública FAU nº 001/2015 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 **03 de novembro de 2015 a 28 de fevereiro de 2016**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda dia **28 de outubro, 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 4 (quatro) 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 e 64, fazendo-se constar nos autos do processo administrativo 3 (três) pesquisas de preços de cada item, as quais foram obtidas no mercado local.

4. Habilitação e Proposta de Venda



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

- 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.

7. Local e periodicidade de entrega dos produtos



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

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\$ 8.000,00 (oito mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP por ano civil.

Pelotas/RS, 13 de outubro de 2015.

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 001/2015

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 e 64 do GGPAA, para o Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, com prazo de vigência de 04 (quatro) meses. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPel, no período compreendido entre **03 de novembro de 2015 a 28 de fevereiro 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 de fabricação/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 -

PEDIDO RE Nº 132 / 2015 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	20	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
02	120	Kg	Aipim higienizado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade		
03	555	Kg	Alface cresspa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
04	550	Kg	Alface lisa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
05	435	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
06	04	Kg	Alho poró - cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
07	100	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.		
08	650	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
09	1.380	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
10	320	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.		
11	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		
12	45	Kg	Brócolis in natura - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
13	460	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
14	1.040	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		



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

15	2.280	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
16	90	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.		
17	235	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
18	40	Kg	Couve flor in natura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
19	60	Kg	Couve verde in natura - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas		
20	22.900	Unid	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.		
21	28.400	Unid	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		
22	20	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		
23	19	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		
24	30	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.		
25	160	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.		
26	560	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.		
27	23.500	Unid	Pêssego - casca firme, porém não dura; polpa branca; coloração de fundo deve ser creme ou amarelo-avermelhada		
28	370	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco		
29	370	Kg	Repolho Roxo – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		
30	650	Kg	Repolho Verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		
31	185	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas		
32	02	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos		
33	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		
34	305	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		

PEDIDO RE Nº 134 / 2015 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	70	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		



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

02	400	Kg	Aipim higienizado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade		
03	428	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
04	344	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
05	252	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
06	04	Kg	Alho poró - cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
07	40	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.		
08	115	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
09	105	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
10	100	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em palito - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
11	680	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		
12	243	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
13	37		Brócolis in natura - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
14	710	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
15	735	Kg	 Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
16	80	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.		
17	300	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
18	05	Kg	Couve flor in natura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
19	180	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas		
20	13.800	Unid	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade.		
21	9.800	Unid	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		



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

			ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Peso médio 120g por unidade		
22	10	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		
23	01	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		
24	20	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.		
25	110	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.		
26	120	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.		
27	11.900	Unid	Pêssego - casca firme, porém não dura; polpa branca; coloração de fundo deve ser creme ou amarelo-avermelhada		
28	333	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco		
29	112	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas.		
30	23	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		
31	3.925	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão		
32	91	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		

PEDIDO RE Nº 136 / 2015 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QTD	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	90	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
02	15	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
03	16	Kg	Agrião - as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e quebradiço		
04	60	Kg	Aipim higienizado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade		
05	190	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
06	248	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
07	150	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		



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

08	40	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.		
09	200	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
10	340	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
11	90	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.		
12	200	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		
13	170	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
14	30	Kg	Brócolis in natura - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
15	680	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
16	715	Kg	 Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
17	30	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.		
18	70	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
19	20	Kg	Couve flor in natura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
20	40	Kg	Couve verde in natura - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas		
21	5.400	Unid	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		
22	10	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		
23	05	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		
24	20	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.		



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

25	95	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.		
26	90	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.		
27	5.800	Unid	Pêssego - casca firme, porém não dura; polpa branca; coloração de fundo deve ser creme ou amarelo-avermelhada		
28	40	Kg	Pimentão Amarelo - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco não		
29	210	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco		
30	50	Kg	Pimentão Vermelho - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
31	110	Kg	Repolho Roxo - vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		
32	170	Kg	Repolho Verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		
33	63	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas		
34	06	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos		
35	29	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		
36	2.140	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão		
37	100	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		

PEDIDO RE Nº 138 / 2015 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	90	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
02	170	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
03	60	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
04	02	Kg	Agrião - as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e quebradiço		
05	205	Kg	Aipim higienizado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade		
06	270	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
07	170	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
08	155	Kg	Alface roxa - folhas roxas, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
09	04	Kg	Alho poró - cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa,		



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

			textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas		
10	130	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
11	180	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
12	80	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em palito - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
13	400	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		
14	150	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
15	35	Kg	Brócolis in natura - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração		
16	640	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
17	690	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos		
18	35	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.		
19	150	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
20	05	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos		
21	110	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas		
22	5.700	Unid	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		
23	05	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		
24	05	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		
25	200	Kg	Melancia - tamanho regular de 1ª qualidade - redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando entre 10 a 12 quilos cada		



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

26	30	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.		
27	70	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.		
28	120	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.		
29	1.400	Unid	Pêssego - casca firme, porém não dura; polpa branca; coloração de fundo deve ser creme ou amarelo-avermelhada		
30	62	Kg	Pêssego em calda - picado em água, açúcar e xarope de glicose-frutose		
31	90	Kg	Pimentão Amarelo - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco não		
32	200	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco		
33	60	Kg	Pimentão Vermelho - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco		
34	125	Kg	Repolho Verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		
35	47	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas		
36	01	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos		
37	24	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		
38	1.740	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão		
39	398	Kg	Uva preta ou rosada - apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte		
40	85	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão		



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

PEDIDO RE Nº 139 / 2015 - GRÃOS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	3.000	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).		
02	1.600	Kg	Arroz integral - 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).		
03	2.400	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.		

PEDIDO RE Nº 141 / 2015 - GRÃOS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
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		



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

			contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).		
02	1.060	Kg	Arroz integral - 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).		
03	1.570	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.		

PEDIDO RE Nº 143 / 2015 – GRÃOS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	1.600	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).		
02	600	Kg	Arroz integral - 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).		
03	1.000	Kg	Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais,		



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

			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.		
--	--	--	---	--	--

PEDIDO RE Nº 145 / 2015 – GRÃOS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	1.280	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).		
02	480	Kg	Arroz integral - 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).		
03	800	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.		



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

PEDIDO RE Nº 140 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	40	Litro	Bebida Láctea sabor ameixa - 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.		
02	255	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.		
03	120	Litro	Bebida Láctea sabor pêssego - 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.		
04	55	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.		
05	24	Baldes	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.		
06	28	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.		
07	120	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.		
08	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		



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

			claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.		
09	60	Kg	Schimier sabor variado - 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.		
TOTAL					

PEDIDO RE Nº 142 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	50	Litro	Bebida Láctea sabor ameixa - 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.		
02	130	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.		
03	30	Litro	Bebida Láctea sabor pêssego - 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.		
04	40	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.		
05	18	Baldes	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em baldes de 3,0 Kg, em		



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

			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.		
06	36	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.		
07	84	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.		
08	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.		
09	50	Kg	Queijo tipo lanche 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.		
10	40	Kg	Schmier sabor variado - 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.		
TOTAL					

PEDIDO RE Nº 144 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	10	Litro	Bebida Láctea sabor ameixa - 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,		



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

			deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.		
02	80	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.		
03	15	Litro	Bebida Láctea sabor pêssego - 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.		
04	15	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.		
05	22	Baldes	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.		
06	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.		
07	60	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.		
08	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.		
09	35	Kg	Schimier sabor variado - 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		



**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					

PEDIDO RE Nº 146 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	15	Litro	Bebida Láctea sabor ameixa - 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.		
02	60	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.		
03	10	Litro	Bebida Láctea sabor pêssego - 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.		
04	15	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.		
05	08	Baldes	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.		
06	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.		



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

07	60	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.		
08	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.		
09	30	Kg	Queijo tipo lanche 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.		
10	20	Kg	Schimier sabor variado - 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.		
TOTAL					

3.1. VALOR DE REFERENCIA

QTD	UN	DESCRIÇÃO TÉCNICA	MÉDIA UNITÁRIO
90	KG	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	R\$ 8,15
260	KG	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	R\$ 9,05
165 KG		Abobrinha Itália	R\$ 3,56
		Abobrinha Itália Orgânica	R\$ 3,30



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

18 KG		Agrião	R\$ 5,01
		Agrião Orgânico	R\$ 6,20
785	KG	Aipim higienizado e resfriado	R\$ 6,79
1.443 KG		Alface crespa	R\$ 5,03
		Alface crespa Orgânica	R\$ 7,60
1.312 KG		Alface lisa	R\$ 5,03
		Alface lisa Organica	R\$ 7,60
992 KG		Alface roxa	R\$ 5,57
		Alface roxa Orgânica	R\$ 8,60
12	KG	Alho poró	R\$ 16,72
180 KG		Batata doce	R\$ 3,39
		Batata doce Orgânica	R\$ 4,20
1.095	KG	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos maionese	R\$ 7,03
2.005	KG	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades	R\$ 6,74
180	KG	Batata inglesa higienizada e resfriada em palitos	R\$ 7,14
410 KG		Berinjela	R\$ 5,15
		Berinjela Orgânica	R\$ 5,20
1.800 KG		Beterraba	R\$ 3,11
		Beterraba Orgânica	R\$ 4,50
1.023	KG	Brócolis higienizado e resfriado	R\$ 8,45
147	KG	Brócolis in natura	R\$ 6,72



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

3.070 KG	Cebola	R\$ 3,79
	Cebola Orgânica	R\$ 6,00
4.420 KG	Cenoura	R\$ 3,24
	Cenoura Orgânica	R\$ 4,60
235 KG	Couve chinesa	R\$ 4,02
	Couve chinesa Orgânica	R\$ 4,80
755	KG	R\$ 9,18
	Couve flor higienizada e congelada	
70	KG	R\$ 5,13
	Couve flor in natura	
290	KG	R\$ 8,73
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	
100	KG	R\$ 4,02
	Couve verde in natura	
36.700 UNI	Laranja	R\$ 0,37
	Laranja Orgânica	R\$ 0,55
49.300 uni	Maçã Fuji ou Gala	R\$ 0,80
	Maçã Fuji ou Gala Organica	R\$ 0,55
45 KG	Maçã Fuji ou Gala 120g	R\$ 4,44
	Maçã Fuji ou Gala 120g Orgânica	R\$ 4,90
30 KG	Manjeriçã	R\$ 24,64
	Manjeriçã Orgânico	R\$ 23,00
200 KG	Melancia	R\$ 1,66



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

		Melancia Orgânica	R\$ 1,80
100	KG	Milho processado e congelado	R\$ 12,81
435	KG	Pepino em conserva	R\$ 13,90
890	KG	Pepino Salada	R\$ 2,47
		Pepino Salada Orgânico	R\$ 3,20
42.600	UNI	Pêssego	R\$ 0,61
62	KG	Pêssego em calda	R\$ 7,75
130	KG	Pimentão Amarelo	R\$ 11,27
951	KG	Pimentão Verde	R\$ 5,16
		Pimentão Verde Orgânico	R\$ 6,10
110	KG	Pimentão Vermelho	R\$ 11,27
		Pimentão Vermelho Orgânico	R\$ 15,60
480	KG	Repolho Roxo	R\$ 3,12
		Repolho Roxo Orgânico	R\$ 3,20
1.107	KG	Repolho Verde	R\$ 1,89
		Repolho Verde Orgânico	R\$ 2,30
407	KG	Rúcula	R\$ 6,88
		Rúcula Orgânica	R\$ 7,50
9	KG	Salsinha	R\$ 13,56



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

		Salsinha Orgânica	R\$ 23,00
102 KG		Tempero Verde	R\$ 15,22
		Tempero Verde Orgânico	R\$ 23,00
7.805 KG		Tomate para salada	R\$ 4,81
		Tomate para salada Orgânico	R\$ 7,00
398	KG	Uva preta	R\$ 5,65
581	KG	Vagem higienizada processada e resfriada	R\$ 12,91
115	L	Bebida Láctea sabor ameixa	R\$ 2,97
525	L	Bebida Láctea sabor morango	R\$ 2,43
175	L	Bebida Láctea sabor pêsego	R\$ 2,97
125	L	Bebida Láctea sabor salada de frutas	R\$ 2,43
72	B	Creme de leite	R\$ 13,16
324	KG	Leite integral em pó	R\$ 17,97
80	KG	Queijo lanche	R\$ 22,48
155	KG	Schimier	R\$ 13,78
6.400 KG		Arroz branco Orgânico	R\$ 3,20
		Arroz branco	R\$ 2,62



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

3.260 KG	Arroz integral	R\$ 3,97
	Arroz integral Orgânico	R\$ 4,55
4.970	Feijão preto	R\$ 4,51
	Feijão preto Orgânico	R\$ 6,50

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 de até 24 horas.

PEDIDO RE Nº 132 / 2015 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

DATA: 03 a 08 de novembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Terça-feira	Manjericão	Kg	5	5	10
	Cebola	Kg	40	40	80
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Repolho roxo	Kg	80	50	130
	Pepino	Kg	100	80	180
	Maçã	Unid	2.000	1.600	3.600
	Cenoura	Kg	20	10	30
Quarta-feira	Alface lisa	Kg	35	30	65
	Rúcula	Kg	20	15	35
	Repolho verde	Kg	60	40	100
	Cenoura	Kg	120	100	220



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

	Beterraba	Kg	200	120	320
	Vagem higienizada processada	Kg	10	5	15
	Cebola	Kg	20	40	60
	Laranja	Unid	2.000	1.600	3.600
Quinta-feira	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	100	80	180
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Cenoura	Kg	80	60	140
	Maçã	Unid	2.000	1.500	3.500
	Pepino em conserva	Kg	80	80	160
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg	20	40	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Sexta- feira	Alface lisa	Kg	20	10	30
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	250	150	400
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pêssego	Unid	3.000	2.000	5.000
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	250	140	390
Sábado	Alface lisa	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	10		10
	Cebola	Kg	40		40
	Salsão	Kg	1		1
	Brócolis in natura	Kg	5		5
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	15		15
	Couve verde in natura	Kg	30		30



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

	Mamão	Kg	40		40
	Laranja	Unid	800		800
DATA: 09 A 15 de novembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	40	60
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Laranja	Unid	2.000	1.800	3.800
Terça-feira	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	240	180	420
	Brocólis higienizado e resfriado	Kg	30	30	60
	Berinjela	Kg	80	60	140
	Cebola	Kg	20	40	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Abobrinha Itália	Kg	10	10	20
	Cenoura	Kg	100	80	180
Quarta-feira	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Brocólis higienizado e resfriado	Kg	80	80	160
	Couve flor higienizado e congelado	Kg	120	100	220
	Milho processado e congelado	Kg		30	30
	Cebola	Kg	40	40	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pêssego	Unid	3.000	2.000	5.000
Quinta-feira	Alface lisa	Kg	35	25	60
	Rúcula	Kg	20	15	35



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

	Repolho verde	Kg	80	40	120
	Maçã	Unid	2.000	1.500	3.500
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg		20	20
Sexta-feira	Couve chinesa	Kg	60	30	90
	Pimentão verde	Kg	40		40
	Laranja	Unid	2.000	1.500	3.500
	Beterraba	Kg	40		40
	Cebola	Kg		40	40
Sábado	Rúcula	Kg	20		20
	Manjeriçã	Kg	1		1
	Alface roxa	Kg	15		15
	Couve-flor in natura	Kg	40		40
	Maçã	Kg	20		20
	Cebola	Kg	40		40
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	120		120
	Pêssego	Unid	1.000		1.000
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	120		120
DATA: 16 A 22 de novembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Cebola	Kg	40	40	80
	Pimentão verde	Kg	10	20	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Repolho verde	Kg	60	50	110
	Laranja	Unid	2.000	1.600	3.600



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

	Beterraba	Kg	100	60	160
	Cenoura	Kg	100	60	160
Terça-feira	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	120	90	210
	Vagem higienizada processada	Kg	60	50	110
	Cebola	Kg	40	40	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	2.000	1.800	3.800
	Cenoura	Kg	100	80	180
	Quarta-feira	Alface crespa	Kg	55	35
Cebola		Kg	40	40	80
Tempero verde		Kg	1	1	2
Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)		Kg	200	180	380
Pimentão verde		Kg	10	10	20
Quinta-feira	Couve flor higienizada e congelada	Kg	10	5	15
	Alface roxa	Kg	55	35	90
	Repolho roxo	Kg	80	50	130
	Maçã	Unid	2.600	1.800	4.400
	Cenoura	Kg	120	60	180
Sexta-feira	Alface crespa	Kg	40	25	65
	Rúcula	Kg	15	10	25
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	60		60
	Pêssego	Unid	2.600	1.500	4.100
Sábado	Alface crespa	Kg	20		20
	Alface lisa	Kg	20		20
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Cebola	Kg	40		40



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

	Berinjela	Kg	40		40
	Maçã	Unid	1.200		1.200
	Brócolis in natura	Kg	20		20
DATA: 23 a 28 de novembro/2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Alho Poró	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Repolho roxo	Kg	60	50	110
	Laranja	Unid	2.000	1.800	3.800
	Cenoura	Kg	80	80	160
Terça-feira	Repolho verde	Kg	100	80	180
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	2.000	1.800	3.800
	Repolho verde	Kg	60	50	110
Quarta-feira	Cenoura	Kg	60	40	100
	Alface crespa	Kg	45	35	80
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pêssego	Unid	2.400	1.800	4.200
Quinta-feira	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	240	200	440
	Alface roxa	Kg	35	25	60
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Pepino	Kg	100	60	160



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

	Berinjela	Kg	80	60	140
	Cenoura	Kg	120	100	220
	Laranja	Unid	2.000	1.800	3.800
Sexta-feira	Alface lisa	Kg	55	30	85
	Vagem higienizada processada	Kg	100	80	180
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	30	30	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pêssego	Unid	2.400	1.800	4.200
Sábado	Couve verde in natura	Kg	30		30
	Alface crespa	Kg	20		20
	Rúcula	Kg	10		10
	Alface lisa	Kg	10		10
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	60		60
	Batata doce	Kg	100		100
	Cenoura	Kg	40		40
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Cebola	Kg	40		40
	Maçã	Unid	800		800
	Pepino	Kg	20		20
	Brócolis in natura	Kg	20		20

DATA: 30 de novembro / 2015

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Pimentão verde	Kg	60	40	100
	Maçã	Unid	2.000	1.800	3.800
	Cenoura	Kg	120	100	220



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

	Manjeriçao	Kg	4	4	8
	Repolho verde	Kg	10	5	15
	Pepino	Kg	120	80	200

PEDIDO RE Nº 134 / 2015 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

DATA: 01 a 06 de dezembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Terça-feira	Aipim higienizado e resfriado	Kg	10	10	20
	Brócolis higienizado	Kg	80	80	160
	Alface roxa	kg	50	35	85
	Tomate	Kg	220	140	360
	Cebola	Kg	40	40	80
	Beterraba	Kg	200	120	320
Quarta-feira	Alface lisa	Kg	40	25	65
	Rúcula	Kg	15	15	30
	Tomate	Kg	160	100	260
	Cebola	Kg	20	40	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Laranja	Unid	2.000	1.800	3.800
	Pimentão verde	Kg		10	10
Quinta-feira	Aipim higienizado e resfriado	Kg	140	120	260
	Alface crespa	Kg	50	35	85
	Tomate	Kg	220	140	360
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Tempero verde	Kg		1	1
	Pimentão verde	Kg	20	10	30



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

	Pêssego	Unid	2.400	2.000	4.400
	Repolho verde	Kg	40	40	80
Sexta-feira	Couve chinesa	Kg	50	30	80
	Tomate	Kg	200	120	320
	Laranja	Unid	1.800	1.500	3.300
	Cenoura	Kg	80	40	120
	Beterraba	Kg	40		40
	Cebola	Kg	20	20	40
	Sábado	Alface lisa	Kg	15	
Alface crespa		Kg	15		15
Tomate		Kg	80		80
Brócolis in natura		Kg	10		10
Tempero verde		Kg	1		1
Maçã		Unid	800		800
Pimentão verde		Kg	10		10

DATA: 07 A 13 de dezembro / 2015

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface lisa	Kg	45	30	75
	Tomate	Kg	180	120	300
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Terça-feira	Couve flor higienizada e congelada	Kg	140	100	240
	Alface roxa	Kg	45	30	75
	Tomate	Kg	180	140	320
	Maçã	Unid	1.800	1.500	3.300



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

	Beterraba	Kg	80	40	120
	Tempero verde	Kg		1	1
	Cebola	Kg		20	20
Quarta-feira	Alface crespa	Kg	45	30	75
	Tomate	Kg	160	80	240
	Abobrinha itália	Kg	10	10	20
	Cenoura	Kg	80	80	160
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pêssego	Unid	2.000	1.500	3.500
Quinta-feira	Rúcula	Kg	15	10	25
	Alface lisa	Kg	30	20	50
	Vagem higienizada processada	Kg	40	40	80
	Tomate	Kg	160	80	240
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	40	20	60
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Laranja	Unid	1.500	1.000	2.500
	Tempero verde	Kg		1	1
	Repolho verde	Kg	40	30	70
Sexta- feira	Alface crespa	Kg	35	20	55
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	60	60	120
	Tomate	Kg	100	80	180
	Pepino em conserva	Kg	50	40	90
	Maçã	Unid	1.200	800	2.000
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg		40	40
Sábado	Alface lisa	Kg	15		15
	Rúcula	Kg	15		15



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

	Tomate	Kg	40		40
	Brócolis in natura	Kg	20		20
	Batata inglesa higienizada em palito	Kg	100		100
	Beterraba	Kg	40		40
	Maçã	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	60		60
	Abobrinha itália	Kg	10		10
	Pêssego	Unid	500		500
DATA: 14 a 20 de dezembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	30	20	50
	Tomate	Kg	80	100	180
	Pepino	Kg	40	20	60
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	1.000	800	1.800
Terça-feira	Milho processado e congelado	Kg		20	20
	Alface roxa	Kg	30	20	50
	Tomate	Kg	80	80	160
	Cebola	Kg	20	20	40
	Laranja	Unid	800	800	1.600
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Beterraba	Kg	40	40	80
Quarta-feira	Alface lisa	Kg	25	20	45
	Tomate	Kg	60	100	160



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

	Pêssego	Unid	800	1.000	1.800
	Cenoura	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg		1	1
Quinta-feira	Aipim higienizado e resfriado	Kg	50	50	100
	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	60	80	140
	Abobrinha itália	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Laranja	Unid	600	800	1.400
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Sexta- feira	Alface roxa	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	60	80	140
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	20	40	60
	Brócolis higienizado	Kg	15	40	55
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg		20	20
	Cenoura	Litro	20	40	60
Sábado	Alface lisa	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
	Cebola	Kg	20		20
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	30		30
	Vagem higienizada processada	Kg	10		10
	Couve flor in natura	Kg	5		5
	Alho poró	Kg	1		1
	Maçã	Unid	500		500
	Cenoura	Kg	20		20



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

DATA: 21 A 23 de dezembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	60	80	140
	Pepino	Kg	20	40	60
	Cebola	Kg	20	20	40
	Beterraba	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Brócolis higienizado	Kg	5	5	10
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Laranja	Unid	600	600	1.200
Terça-feira	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	30	30	60
	Alface lisa	Kg	15	15	30
	Rúcula	Kg	10	10	20
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	40	80
	Maça	Unid	600	800	1.400
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	20	20	40
Quarta-feira	Alface crespa	Kg	10	15	25
	Brócolis higienizado	Kg	5	5	10
	Aipim higienizado e resfriado	Kg		20	20
	Pêssego	Unid	400	500	900
	Cebola	Kg		20	20
	Tomate	Kg	20	40	60
Quinta-feira	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	20		20
	Alface lisa	Kg	10		10
	Pimentão verde	Kg	5		5



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

	Repolho verde	Kg	5		5
	Tomate	Kg	20		20
	Tempero verde	Kg	1		1
	Manjericão	Kg	1		1
	Alface roxa	Kg	2		2
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	5		5
	Brócolis in natura	Kg	2		2
	Alho poró	Kg	1		1
	Alface crespa	Kg	2		2
	Pepino em conserva	Kg	10		10
	Beterraba	Kg	10		10
DATA: 28 a 31 de dezembro / 2015					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Brócolis higienizado	Kg	2	5	7
	Alface crespa	Kg	5	15	20
	Cebola em conserva	Kg	10	20	30
	Tomate	Kg	20	40	60
	Beterraba	Kg	10	20	30
	Cebola	Kg	10	20	30
Terça-feira	Cebola	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg	5	10	15
	Rúcula	Kg	2	10	12
	Alface lisa	Kg	2	15	17
	Cenoura	Kg	10	20	30
	Tomate	Kg	10	40	50
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	30	50	80
	Pêssego	Unid	300	500	800



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

Quarta-feira	Alface crespa	Kg	5	15	20
	Tomate	Kg	10	40	50
Quinta-feira	Alface lisa	Kg	2		2
	Pimentão verde	Kg	1		1
	Repolho verde	Kg	2		2
	Tomate	Kg	5		5
	Tempero verde	Kg	1		1
	Brócolis higienizado	Kg	1		1
	Vagem higienizada processada	Kg	1		1
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	5		5
	Cebola	Kg	10		10
	Pepino em conserva	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	1		1
Sábado	Batata doce	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	10		10
	Tomate	Kg	20		20
	Repolho verde	Kg	5		5
	Cenoura	Kg	5		5
	Cebola	Kg	10		10
	Pimentão verde	Kg	10		10
Brócolis in natura	Kg	5		5	

PEDIDO RE Nº 136 / 2015 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

DATA: 04 a 10 de janeiro / 2016					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	10	15	25



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

	Manjeriçao	Kg	2	2	4
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	60	60	120
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Pimentão vermelho	Kg	10	10	20
	Beterraba	Kg	20	20	40
Terça-feira	Repolho roxo	Kg	15	15	30
	Pepino	Kg	40	40	80
	Tomate	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	500	500	1.000
	Cenoura	Kg	10	5	15
Quarta-feira	Alface lisa	Kg	10	15	25
	Rúcula	Kg	5	5	10
	Tomate	Kg	40	60	100
	Beterraba	Kg	40	50	90
	Vagem higienizada	Kg	5	5	10
	Brócolis higienizado	Kg		30	30
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg		20	20
Quinta-feira	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Pêssego	Unid	500	800	1.300
	Cebola	Kg		20	20
	Brócolis higienizado	Kg		20	20



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

	Tempero verde	Kg	1	1	2
Sexta- feira	Alface lisa	Kg	5	7	12
	Rúcula	Kg	5	5	10
	Agrião	Kg	2	4	6
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	60	100
	Pepino em conserva	Kg	15	20	35
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg	20	40	60
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	40	60	100
Sábado	Cenoura	Kg	20	60	80
	Cebola	Kg	20		20
	Pimentão Verde	Kg	10		10
	Brócolis in natura	Kg	5		5
	Alface lisa	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	40		40
	Alface crespa	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
Couve verde in natura	Kg	20		20	

DATA: 11 a 17 de janeiro / 2016

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	80	120
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20



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

	Tempero verde	Kg	1	1	2
Terça-feira	Alface crespa	Kg	15	15	30
	Batata inglesa higienizada em metades	Unid	40	50	90
	Brocólis higienizado	Kg	10	20	30
	Berinjela	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	40	60	100
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg		1	1
	Maçã	Unid	500	500	1.000
	Abobrinha itália	Kg	5	10	15
	Cenoura	Kg	40	40	80
Quarta-feira	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	20	60	80
	Brocólis higienizado	Kg	20	30	50
	Couve flor higienizada e resfriada	Kg	30	30	60
	Milho processado e congelado	Kg		20	20
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg		1	1
Quinta-feira	Abóbora japonesa higienizado sem casca em cubos	Kg	40	50	90
	Alface lisa	Kg	10	10	20
	Rúcula	Kg	5	5	10
	Tomate	Kg	20	40	60
	Repolho verde	Kg	15	15	30
	Pêssego	Unid	500	800	1.300
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Pimentão vermelho	Kg	10	10	20



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

	Pimentão amarelo	Kg	10	10	20
Sexta-feira	Couve chinesa	Kg	15	15	30
	Tomate	Kg	40	60	100
	Beterraba	Kg	20		20
	Cebola	Kg	20	20	40
Sábado	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	40		40
	Rúcula	Kg	10		10
	Tomate	Kg	60		60
	Maçã	Kg	10		10
	Manjeriço	Kg	1		1
	Aipim higienizado	Kg	60		60
	Alface roxa	Kg	10		10
	Cebola	Kg	20		20
	Couve-flor in natura	Kg	20		20
	Pêssego	Unid	500		500
DATA: 18 a 24 de janeiro / 2016					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Repolho verde	Kg	15	30	45
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Beterraba	Kg	20	30	50
Cenoura	Kg	40	20	60	
Terça-feira	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	40	80



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

	Vagem higienizada	Kg	10	20	30
	Cebola	Kg		20	20
	Tomate	Kg	40	60	100
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	500	500	1.000
	Cenoura	Kg	20	20	40
Quarta-feira	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	60	100
	Tomate	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Couve-flor higienizada congelada	Kg	5	5	10
	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Repolho roxo	Kg	15	25	40
	Tomate	Kg	40	60	100
	Tempero Verde	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	30	40	70
Sexta-feira	Alface lisa	Kg	5	8	13
	Rúcula	Kg	5	4	9
	Agrião	Kg	2	3	5
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	40	60	100
	Pêssego	Unid	500	700	1.200
Sábado	Cenoura	Kg	10		10
	Brócolis in natura	Kg	15		15
	Alface lisa	Kg	10		10



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

	Tomate	Kg	40		40
	Alface crespa	Dz	10		10
	Berinjela	Kg	10		10
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
DATA: 25 a 31 de janeiro / 2016					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	80	120
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Pimentão amarelo	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Repolho roxo	Kg	15	25	40
	Repolho verde	Kg	20	30	50
	Cenoura	Kg	20	20	40
Terça-feira	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Brócolis higienizados	Kg	10	5	15
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	500	500	1.000
	Repolho verde	Kg	15	20	35
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Cenoura	Kg	20	20	40
Quarta-feira	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100



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

	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg		1	1
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	50	60	110
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
Quinta-feira	Alface lisa	Kg	5	8	13
	Rúcula	Kg	5	4	9
	Agrião	Kg	2	3	5
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	60	100
	Pepino em conserva	Kg	30	30	60
	Berinjela	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	20	40	60
	Maçã	Unid	500	500	1.000
Sexta-feira	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Brócolis higienizado	Kg	10	15	25
	Vagem higienizada	Kg	20	40	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pêssego	Unid	700	800	1.500
Sábado	Couve verde in natura	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Cebola	Kg	20		20
	Maçã	Unid	400		400
	Batata doce	Kg	40		40
	Rúcula	Kg	5		5



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

	Alface lisa	Kg	5		5
	Brócolis in natura	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	20		20
	Pepino	Kg	10		10
	Pimentão verde	Kg	10		10

PEDIDO RE Nº 138 / 2015 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

DATA: 01 a 07 de fevereiro / 2016					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Repolho verde	Kg	5		5
	Manjeriçã	Kg	2		2
	Tomate	Kg	60		60
	Pepino	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	20		20
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	5		5
	Alface roxa	Kg	10		10
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Pimentão amarelo	Kg	10		10
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
Beterraba	Kg	40		40	
Quarta-feira	Alface lisa	Kg	10	15	25
	Rúcula	Kg	5	10	15
	Tomate	Kg	40	60	100
	Beterraba	Kg	40	40	80
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	40	50	90



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

	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Maçã	Unid	500	500	1.000
Quinta-feira	Alface crespa	Kg	10	20	30
	Tomate	Kg	40	60	100
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	30	50	80
	Repolho verde	Kg	15	20	35
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg	20	20	40
Sexta-feira	Couve chinesa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	20	40	60
	Beterraba	Kg	40		40
	Pimentão verde	Kg		10	10
Sábado	Alface crespa	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
	Brócolis in natura	Kg	5		5
	Alface lisa	Kg	10		10
	Cebola	Kg	20		20
	Melancia	Kg	100		100
DATA: 08 a 14 de fevereiro / 2016					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda	Alho poró	Kg	1		1



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

	Alface lisa	Kg	5		5
	Tomate	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	20		20
	Couve flor higienizada e congelada	Unid	30		30
	Alface roxa	Kg	5		5
	Cebola	Kg	10		10
	Beterraba	Dz	40		40
	Maçã	Unid	300		300
Quarta-feira	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Abobrinha italia	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	15		15
	Tomate	Kg	60		60
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	60		60
	Uva preta	Kg	24		24
	Tempero verde	Kg	1		1
Quinta-feira	Rúcula	Kg	5	5	10
	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	40	50	90
	Alface lisa	Kg	10	15	25
	Vagem higienizada	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	40	60	100
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	10	60	70
	Repolho verde	Kg	15	25	40
Sexta- feira	Alface crespa	Kg	15	15	30
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	25	25	50
	Tomate	Kg	20	40	60



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

	Pepino em conserva	Kg	20	30	50
	Maçã	Unid	500	500	1.000
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40	40	80
Sábado	Abobrinha italia	Kg	10		10
	Batata inglesa higienizada palito	Kg	80		80
	Alface lisa	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
	Brócolis in natura	Kg	20		20
	Cebola	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	10		10
	Beterraba	Kg	30		30
	Maçã	Kg	5		5
	Uva preta	Kg	24		24
DATA: 15 a 21 de fevereiro / 2016					
DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	15	15	30
	Tomate	Kg	40	60	100
	Pepino	Kg	20	20	40
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Pimentão vermelho	Kg	10	10	20
	Pimentão amarelo	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Maçã	Unid	500	500	1.000
Terça-feira	Milho processado e congelado	Kg		30	30
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	30	50	80



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

	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg		1	1
	Beterraba	Kg	20	40	60
Quarta-feira	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Manjeriçõ	Kg	1	2	3
	Tomate	Kg	40	80	120
	Cenoura	Kg	5	5	10
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Quinta-feira	Aipim higienizada e resfriado	Kg	30	50	80
	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Abobrinha itália	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	5	5	10
	Pimentão vermelho	Kg	5	5	10
	Pimentão amarelo	Kg	5	5	10
	Uva preta	Kg	30	120	150
	Cebola	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg		1	1
Sexta- feira	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	20	40	60
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10	30	40
	Pêssego	Unid	600	800	1.400
	Tempero verde	Kg		1	1
	Cebola	Kg	20	20	40



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

	Cenoura	Kg	20	40	60
	Alho poró	Kg	1		1
	Couve flor higienizada in natura	Kg	5		5
	Vagem higienizada	Kg	15		15
	Alface lisa	Kg	15		15
	Rúcula	Kg	2		2
	Agrião	Kg	2		2
	Salsinha	Kg	1		1
	Tomate	Kg	40		40
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	30		30
	Brócolis in natura	Kg	5		5
	Tempero verde	Kg	1		1
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Cenoura	Kg	20		20
	Pêssego em calda	Kg	12		12
	Maçã	Unid	400		400

DATA: 22 a 26 de fevereiro / 2016

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Pepino	Kg	20	40	60
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	20	30
	Pimentão amarelo	Kg	10	20	30
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	5	5	10
	Beterraba	Kg	30	40	70
	Tempero verde	Kg	1	1	2



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

	Cenoura	Kg	20	20	40
Terça-feira	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	30	30	60
	Alface crespa	Kg	10	15	25
	Rúcula	Kg	5	5	10
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	30	50	80
	Cebola	Kg		20	20
	Maça	Unid	500	500	1.000
	Tempero verde	Kg		1	1
	Cenoura	Kg	20	20	40
Quarta-feira	Alface roxa	Kg	15	20	35
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10	20	30
	Cebola	Kg	20	20	40
	Aipim higienizado e resfriado	Kg		40	40
	Tomate	Kg	40	60	100
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Pimentão vermelho	Kg	10	10	20
	Pimentão amarelo	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Quinta-feira	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	60	80	140
	Alface lisa	Kg	15	20	35
	Tomate	Kg	40	60	100
	Repolho verde	Kg	10	20	30
	Uva preta	Kg	80	120	200
	Cebola	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Cenoura	Kg	10	20	30
	Tempero verde	Kg		1	1
Sexta- feira	Alface roxa	Kg	15	20	35



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

	Tomate	Kg		20	20
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20	30	50
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	30	30	60
	Maçã	Unid	500	500	1.000
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Vagem higienizada	Kg	10	20	30
	Cenoura	Kg	60	80	140
	Cebola	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg		1	1
Sábado	Pimentão verde	Kg	20		20
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
	Repolho verde	Kg	15		15
	Brócolis in natura	Kg	5		5
	Alface crespa	Kg	10		10
	Pepino em conserva	Kg	20		20
	Beterraba	Kg	40		40
	Melancia	Kg	100		100
	Pêssego em calda	Lata	50		50

DATA: 29 de fevereiro / 2016

DIA DA SEMANA	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Segunda-feira	Alface crespa	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	60	80	140
	Cebola	Kg	20	40	60
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2



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

PEDIDO RE Nº 139 / 2015 - GRÃOS

DATA: 1º a 30 de novembro de 2015

Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
06/nov	Arroz Branco	Kg		750	750
	Arroz Integral	Kg		400	400
	Feijão preto	Kg		600	600
13/nov	Arroz Branco	Kg		750	750
	Arroz Integral	Kg		400	400
	Feijão preto	Kg		600	600
20/nov	Arroz Branco	Kg		750	750
	Arroz Integral	Kg		400	400
	Feijão preto	Kg		600	600
27/nov	Arroz Branco	Kg		750	750
	Arroz Integral	Kg		400	400
	Feijão preto	Kg		600	600

PEDIDO RE Nº 141 / 2015 - GRÃOS

DATA: 1º a 31 de dezembro de 2015

Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
04/dez	Arroz Branco	Kg		550	550
	Arroz Integral	Kg		480	480
	Feijão preto	Kg		700	700
11/dez	Arroz Branco	Kg		550	550



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

	Arroz Integral	Kg		480	480
	Feijão preto	Kg		500	500
18/dez	Arroz Branco	Kg		700	700
	Arroz Integral	Kg		100	100
	Feijão preto	Kg		370	370

PEDIDO RE Nº 143 / 2015 – GRÃOS

DATA: 1º a 31 de janeiro de 2015					
Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
08/jan	Arroz Branco	Kg		400	400
	Arroz Integral	Kg		150	150
	Feijão preto	Kg		250	250
15/jan	Arroz Branco	Kg		400	400
	Arroz Integral	Kg		150	150
	Feijão preto	Kg		250	250
22/jan	Arroz Branco	Kg		400	400
	Arroz Integral	Kg		150	150
	Feijão preto	Kg		250	250
29/jan	Arroz Branco	Kg		400	400
	Arroz Integral	Kg		150	150
	Feijão preto	Kg		250	250



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

PEDIDO RE Nº 145 / 2015 – GRÃOS

DATA: 1º a 29 de fevereiro de 2015					
Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
05/fev	Arroz Branco	Kg		320	320
	Arroz Integral	Kg		120	120
	Feijão preto	Kg		200	200
12/fev	Arroz Branco	Kg		320	320
	Arroz Integral	Kg		120	120
	Feijão preto	Kg		200	200
19/fev	Arroz Branco	Kg		320	320
	Arroz Integral	Kg		120	120
	Feijão preto	Kg		200	200
26/fev	Arroz Branco	Kg		320	320
	Arroz Integral	Kg		120	120
	Feijão preto	Kg		200	200

PEDIDO RE Nº 140 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

DATA: 01 a 30 de Novembro 2015					
Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
03/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	20		20
	Leite integral	Kg	24		24
	Creme de leite fresco	Balde	8		8



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

	Schimier sabor variado	Kg	15		15
06/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	20		20
	Leite integral	Kg	24		24
10/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	60		60
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	20		20
	Schimier sabor variado	Kg	15		15
	Leite integral	Kg	24		24
13/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	80		80
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	80		80
	Creme de leite de soja integral	Unid	12		12
	Leite soja sabor original	Litro	24		24
17/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	15		15
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	15		15
	Leite integral	Kg	24		24
	Creme de leite fresco	Balde	8		8
	Creme de leite de soja integral	Litro	12		12
	Schimier sabor variado	Kg	15		15
20/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	20		20
	Creme de leite fresco	Balde	5		5
24/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	20		20
	Schimier sabor variado	Kg	15		15
	Leite integral	Kg	12		12
	Creme de leite fresco	Balde	7		7
27/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	20		20



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

	Leite integral	Kg	12		12
--	----------------	----	----	--	----

PEDIDO RE Nº 142 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

DATA: 01 a 31 de Dezembro 2015					
Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
01/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	20		20
	Leite integral	Kg	24		24
	Leite de soja integral	Litro	12		12
	Creme de leite de soja integral	Unid	12		12
	Schmier sabor variado	Kg	15		15
	Creme de leite fresco	Balde	10		10
04/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	20		20
08/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	20		20
	Schmier sabor variado	Kg	15		15
	Leite integral	Kg	24		24
11/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	20		20
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	20		20
	Creme de leite fresco	Unid	2		2
	Queijo lanche fatiado	Kg	50		50
15/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	15		15
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	10		10
	Leite integral	Kg	24		24



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

	Creme de leite de soja integral	Unid	12		12
	Creme de leite fresco	Balde	6		6
	Schimier sabor variado	Kg	10		10
	Creme de leite de soja integral	Unid	12		12
18/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	15		15
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	10		10
22/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	10		10
	Leite integral	Kg	12		12
29/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	10		10

PEDIDO RE Nº 144 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

DATA: 05 a 31 de Janeiro 2016					
Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
05/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	5		5
	Leite integral	Kg	12		12
	Leite de soja integral	Litro	12		12
	Schimier sabor variado	Kg	10		10
	Creme de leite fresco	Balde	6		6
08/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Creme de leite fresco	Balde	4		4
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	5		5
12/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10



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

	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	5		5
	Leite integral	Kg	12		12
15/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	5		5
	Creme de leite fresco	Balde	2		2
	Schimier sabor variado	Kg	15		15
	Creme de leite de soja integral	Unid	12		12
19/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	5		5
	Leite integral	Kg	12		12
22/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	5		5
	Creme de leite fresco	Balde	2		2
26/set	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	5		5
	Leite integral	Kg	12		12
	Creme de leite fresco	Balde	8		8
29/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	10		10
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	5		5
	Schimier sabor variado	Kg	10		10
	Leite integral	Kg	12		12

PEDIDO RE Nº 146 / 2015 - LATICÍNIOS E DOCES

DATA: 01 a 29 de Fevereiro 2016

Data de Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	



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

05/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	10	10
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	5	5
	Leite integral	Kg	12	12
	Creme de leite fresco	Balde	2	2
12/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	10	10
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	5	5
	Creme de leite de soja integral	Unid	12	12
	Queijo lanche fatiado	Kg	30	30
	Leite integral	Kg	12	12
	Creme de leite fresco	Balde	3	3
	Schimier sabor variado	Kg	10	10
	Leite de soja integral	Litro	12	12
16/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	10	10
	Creme de leite fresco	Balde	3	3
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	5	5
19/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	10	10
	Leite integral	Kg	24	24
	Schimier sabor variado	Kg	10	10
	Bebida láctea sabor pêssego	Litro	5	5
23/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	10	10
	Bebida láctea sabor salada de frutas	Litro	10	10
26/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	10	10
	Bebida láctea sabor ameixa	Litro	10	10
	Leite integral	Kg	12	12



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

ANEXO II - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2015

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	Ja n	Fe v	M ar	A br	M ai	Ju n	J ul	Ag o	Se t	O ut	No v	D ez
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 Mimosa	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				
Berinjela	x	x	x	x	x						x	x
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



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

Brócolis Orgânico	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x
Cenoura Orgânica	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x
Couve	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x
Couve Orgânica	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x
Couve-flor higienizada	x	x	x	x	x	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	x					
Espinafre Orgânico							x	x	x	x	x	x					
Feijão Amendoim	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x
Feijão Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Goiaba			x	x	x	x	x										
Hortelã														x	x	x	x
Laranja			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Laranja Orgânica			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Limão			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Louro	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Manjericão	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x



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

Tempero Verde Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tomate	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Uva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Vagem higienizada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Vagem <i>In Natura</i>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Vagem Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	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 001/2015

PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
Proposta de atendimento da Chamada Pública FAU nº 001/2015					
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 01/2015

MINUTA

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO FAU Nº ____/2015

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 4 (quatro) meses de acordo com os itens e respectivos quantitativos expressos no edital de Chamada Pública FAU nº 001/2015, 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>				



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

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.

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.



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

- c) substituir, às suas expensas, em prazo de dois dias, à contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- d) 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;
- e) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) 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:



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

- 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.

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



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

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

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 outubro de 2015

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**