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

CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2014

Chamada Pública FAU nº 001/2014 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 GGPAA 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, Cristiano Guedes Pinheiro, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 103948735-8 e do CPF n° 539.086.350-04, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, nas Resoluções GGPAA nº 50/2012, nº 56/2013 e Termo de Cooperação entre a Fundação e o Estado do Rio Grande do Sul sob nº 1666-14, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por dispensa de licitação, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, durante o período de **01 de setembro de 2014 a 28 de fevereiro de 2015**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda dia 08 de agosto, às 9 horas, na sede funcional da Fundação de Apoio Universitário, sito à Rua Lobo da Costa nº 859, 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 6 (seis) 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 GGPAA Nº 50, de 26/09/2012, fazendo-se constar nos autos do processo administrativo 3 (três) pesquisas de preços de cada item, as quais foram obtidas no mercado local.

4. Habilitação e Proposta de Venda

4.1 A organização de agricultores familiares deverá apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas;
c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
e) Certificação de Produção Orgânica, conforme o caso;

4.2 Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda (ANEXO III).

5. Critérios de priorização das propostas

5.1 Serão priorizados:

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

5.2 Seguindo a subclassificação:

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

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

6. Das Amostras dos produtos

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

7. Local e periodicidade de entrega dos produtos

7.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues conforme Termo de Referência (ANEXO I), sendo que os horários ficam determinados para o fornecimento de hortifrutigranjeiros das 6h às 8h e em relação à entrega dos demais alimentos fica determinado que se dará das 14h às 16h.

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 Lobo da Costa nº 859, Pelotas-RS, das14h às 17h30min, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.ufpel.edu.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, aos 25 dias do mês de julho de 2014

CRISTIANO GUEDES PINHEIRO
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 001/2014

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1 Aquisição de **produtos da Agricultura Familiar**, conforme a Lei 12.512/2011, Decreto 7775/2012 e Resolução 50 do MDS, para o Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, com prazo de vigência de 06 (seis) meses. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPel, no período compreendido entre **01 de setembro de 2014 a 28 de fevereiro de 2015**, 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.

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

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO TÉCNICA	Valor de Referência (R$)
1	175	KG	Abacaxi perola (kg) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca. Fruto livre de defeito como: podridão, passado, amassado - ORGÂNICO	5,20
2			Abacaxi perola (kg) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca. Fruto livre de defeito como: podridão, passado, amassado	4,00
3	500	KG	Abóbora japonesa (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICA	2,10
4			Abóbora japonesa (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	2,08
5	2340	KG	Abóbora japonesa higienizada c/ casca em pedaços (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICO	8,92
6			Abóbora japonesa higienizada c/ casca em pedaços (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	6,87
7	820	KG	Abóbora japonesa higienizada s/ casca cubos (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICO	10,06

8			Abóbora japonesa higienizada s/ casca cubos (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	7,74
9	1050	KG	Abobrinha itália (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICO	2,75
10			Abobrinha itália (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	2,11
11	2240	KG	Aipim higienizado (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade - ORGÂNICO	7,23
12			Aipim higienizado (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	5,56
13	30	UN	Agrião (un) - verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amarelas - ORGÂNICO	1,34
14			Agrião (un) - verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amarelas	1,03
15	22236	UN	Alface crespa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas ORGÂNICO	1,72
16			Alface crespa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas	1,33
17	260	UN	Alface lisa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas - ORGÂNICO	1,76
18			Alface lisa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas	1,35
19	1318	UN	Alface mimosa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas - ORGÂNICO	1,71
20			Alface mimosa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas	1,32
21	2836	UN	Alface roxa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas - ORGÂNICO	1,67

22			Alface roxa (un) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amarelas	1,28
23	19450	KG	Arroz branco (kg) - Polido Longo e fino, Tipo 1, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionados em sacos plásticos de 5 KG, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78) - ORGÂNICO	2,36
24			Arroz branco (kg) - Polido Longo e fino, Tipo 1, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionados em sacos plásticos de 5 KG, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78)	1,81
25	10300	KG	Arroz integral (kg) - Arroz integral, grão curto, Tipo 1, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isentos de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico de 5 KG, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega - ORGÂNICO	4,02
26			Arroz integral (kg) - Arroz integral, grão curto, Tipo 1, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isentos de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico de 5 KG, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega	3,09
27	1490	KG	Banana prata (kg) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade as cascas devem ser uniformes - ORGÂNICO	3,86
28			Banana prata (kg) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade as cascas devem ser uniformes	2,97

29	30700	UN	Banana prata 100 a 120g (un) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade as cascas devem ser uniformes - ORGÂNICO	0,46
30			Banana prata 100 a 120g (un) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade as cascas devem ser uniformes	0,36
31	1560	KG	Batata doce (kg) - (formato uniforme, sem danos mecânicos, sem furos de pragas, com característica de vegetal firme e integro, livre de podridão e manchas pretas) - peso médio por unidade 444,6g - ORGÂNICO	3,00
32			Batata doce (kg) - (formato uniforme, sem danos mecânicos, sem furos de pragas, com característica de vegetal firme e integro, livre de podridão e manchas pretas) - peso médio por unidade 444,6g	3,00
33	260	KG	Batata inglesa (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	3,62
34			Batata inglesa (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	2,78
35	3800	KG	Batata inglesa higienizada (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	8,48
36			Batata inglesa higienizada (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	6,53
37	1810	KG	Batata inglesa higienizada em cubos (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	10,71
38			Batata inglesa higienizada em cubos (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,24
39	2030	KG	Batata inglesa higienizada em metades (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	10,71

40			Batata inglesa higienizada em metades (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,24
41	60	KG	Batata inglesa higienizada em palitos (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	8,77
42			Batata inglesa higienizada em palitos (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	6,74
43	830	KG	Batata inglesa higienizada em quatro pedaços (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	10,71
44			Batata inglesa higienizada em quatro pedaços (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	8,24
45	1620	KG	Berinjela (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, murcho - ORGÂNICO	3,32
46			Berinjela (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, murcho	2,55
47	4190	KG	Beterraba (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas e sujidade - ORGÂNICO	3,50
48			Beterraba (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas e sujidade	2,78
49	170	KG	Brócolis (kg) - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração - ORGÂNICO	3,93
50			Brócolis (kg) - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	3,03
51	370	KG	Brócolis higienizados(kg) - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração - ORGÂNICO	11,59
52			Brócolis higienizados(kg) - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	8,91

53	70	KG	Brócolis higienizados em pedaços (kg) - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração - ORGÂNICO	10,74
54			Brócolis higienizados em pedaços (kg) - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	8,26
55	3960	KG	Cebola (kg) - vegetal firme e integro livre de podridão e brotos - peso médio de 150g - ORGÂNICO	2,50
56			Cebola (kg) - vegetal firme e integro livre de podridão e brotos - peso médio de 150g	2,17
57	20	KG	Cebola roxa (kg) - vegetal firme e integro livre de podridão e brotos - peso médio de 150g - ORGÂNICO	3,67
58			Cebola roxa (kg) - vegetal firme e integro livre de podridão e brotos - peso médio de 150g	2,82
59	7330	KG	Cenoura (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, brotos e sujidades com peso médio 150g - ORGÂNICO	3,50
60			Cenoura (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, brotos e sujidades com peso médio	2,93
61	900	KG	Chuchu (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos - ORGÂNICO	1,20
62			Chuchu (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	1,03
63	138	KG	Couve chinesa (kg) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas - ORGÂNICO	8,22
64			Couve chinesa (kg) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	6,33
65	40	KG	Couve-flor (kg) - vegetal viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos escuros - ORGÂNICO	4,00
66			Couve-flor (kg) - vegetal viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos escuros	4,13

67	770	KG	Couve-flor higienizada (kg) - vegetal viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos escuros - ORGÂNICO	9,98
68			Couve-flor higienizada (kg) - vegetal viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos escuros	7,68
69	840	KG	Couve verde (kg) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas - ORGÂNICO	4,00
70			Couve verde (kg) - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	4,05
71	253,5	KG	Nata (kg) - apresentando teor de gordura entre 36 e 45% embalado em baldes de 3,5 KG, em conformidade com a legislação vigente, com prazo de validade mínima de 25 dias no ato da entrega. Conservado em temperatura de 1° 5°C	6,76
72	290	KG	Farinha de milho (kg) - Granulação média, de grão do milho torrado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 7 meses a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagens de 1 KG, e suas condições deverão estar em acordo com a NTA -34 (decreto 12.486 de 20/10/78) - ORGÂNICO	2,39
73			Farinha de milho (kg) - Granulação média, de grão do milho torrado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 7 meses a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagens de 1 KG, e suas condições deverão estar em acordo com a NTA -34 (decreto 12.486 de 20/10/78)	1,84

74	1620	KG	Feijão carioca (kg) - tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico transparente atóxico, pesando 1 kg, val. Mín. De 5 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com portaria m.a. 161, de 24/07/87. - ORGÂNICO	5,20
75			Feijão carioca (kg) - tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico transparente atóxico, pesando 1 kg, val. Mín. De 5 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com portaria m.a. 161, de 24/07/87.	4,22
76	12220	KG	Feijão preto (kg) - preto; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de mat. Terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1 kg, val. Mín. De 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (portaria m.a. 161, de 24/07/87). - ORGÂNICO	5,10
77			Feijão preto (kg) - preto; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de mat. Terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1 kg, val. Mín. De 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com (portaria m.a. 161, de 24/07/87).	3,90

78	870	KG	Grão de bico (kg) - Tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso e sujidades, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega - ORGÂNICO	9,00
79			Grão de bico (kg) - Tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso e sujidades, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.	9,99
80	380	L	Iogurte de morango (L) - elaborado com fermentos lácteos. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega, acondicionado em embalagem plástica íntegra, contendo 1000 ml. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 40/41 da ANVISA/Ministério da Saúde	2,11
81	255	L	Iogurte de pêssego (L) - elaborado com fermentos lácteos. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega, acondicionado em embalagem plástica íntegra, contendo 1000 ml. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 40/41 da ANVISA/Ministério da Saúde	2,11
82	400	L	Iogurte sabor salada de frutas (L) - elaborado com fermentos lácteos. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega, acondicionado em embalagem plástica íntegra, contendo 1000 ml. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 40/41 da ANVISA/Ministério da Saúde	2,11
83	70700	UN	Laranja 80 a 100g (un) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca - ORGÂNICO	0,39
84			Laranja 80 a 100g (un) - maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca	0,31

85	1090	KG	Leite integral em pó (kg) - Leite integral em pó, acondicionado em embalagem de 1000 gr, com data de fabricação e validade impresso na embalagem, com prazo de vencimento de no mínimo 60 dias, e que contenha selo do Ministério da Agricultura	15,27
86	10	KG	Maçã (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, polpa firme - ORGÂNICO	4,07
87			Maçã (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, polpa firme	3,13
88	68900	UN	Maçã 80 a 100g (un) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, polpa firme - ORGÂNICO	0,47
89			Maçã 80 a 100g (un) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, polpa firme	0,37
90	10	KG	Mamão (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão - ORGÂNICO	2,95
91			Mamão (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão	2,27
92	30	UN	Manjericão (un) - vegetal fresco, viçoso, de primeira qualidade - ORGÂNICO	1,91
93			Manjericão (un) - vegetal fresco, viçoso, de primeira qualidade	1,47
94	80	KG	Melancia (kg) - Redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 5 e 10 KG cada unidade, com condições de acordo com resolução 272/05, com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA - ORGÂNICO	1,50
95			Melancia (kg) - Redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 5 e 10 KG cada unidade, com condições de acordo com resolução 272/05, com padrões de embalagem da instrução normativa	1,15

			conjunta nº 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	
96	90	KG	Melão (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, polpa firme - ORGÂNICO	4,30
97			Melão (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, polpa firme - ORGÂNICO	3,31
98	170	KG	Milho desgranado (kg) - congelado sem aditivos químicos com validade mínima de 6 meses após a entrega acondicionado em plástico atóxico de 2KG.	7,01
99	5	KG	Morango (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão - ORGÂNICO	8,02
100			Morango (kg) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão	6,17
101	1290	DUZ	Ovo (duz) - ovos brancos de galinha,tamanho grande,de primeira qualidade,frescos,isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas,químicas e organolépticas),inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 30 dúzias	3,51
102	3105	KG	Pepino salada (kg) - verde, firme, viçoso, textura e consistência vegetal fresco, livre de deterioração - ORGÂNICO	2,96
103			Pepino salada (kg) - verde, firme, viçoso, textura e consistência vegetal fresco, livre de deterioração	2,28
104	20	KG	Pepino japonês (kg) - verde, firme, viçoso, textura e consistência vegetal fresco, livre de deterioração - ORGÂNICO	4,08
105			Pepino japonês (kg) - verde, firme, viçoso, textura e consistência vegetal fresco, livre de deterioração	3,14
106	8600	UN	Pêra (un) de (80g a 100g) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca - ORGÂNICO	0,59
107			Pêra (un) de (80g a 100g) - maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca	0,46

108	26300	UN	Pêssego (un) de 80g a 140g- maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca - ORGÂNICO	0,42
109			Pêssego (un) de 80g a 140g- maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca	0,33
110	10	KG	Pêssego compota (kg) - doce de fruta em calda; sabor de pêssego; composto e obtido de frutas inteiras; sem caroço; cozido com água e açúcar; preparado com frutas limpas; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; sem adição de aromatizante e coloração artificial; sendo considerado como peso liq. 450g; acondicionado em lata fechada, val. Mín. 10 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e sua alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pela ANVISA	4,28
111	150	KG	Pimentão amarelo (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICO	8,67
112			Pimentão amarelo (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	6,67
113	1870	KG	Pimentão verde (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICO	5,03
114			Pimentão verde (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	3,87
115	550	KG	Pimentão vermelho (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco - ORGÂNICO	7,06
116			Pimentão vermelho (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco	5,43
117	40	KG	Queijo (kg) - Lanche, fatiado, embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega, em pacotes de 2KG. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA 11(decreto 12486 de 20/10/78); e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato das entregas aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA	19,30

118	35	KG	Rabanete (kg) - vegetal limpo, firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão - ORGÂNICO	2,80
119			Rabanete (kg) - vegetal limpo, firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	2,27
120	875	KG	Repolho roxo (kg) - vegetal firme, integro e limpo textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão - ORGÂNICO	2,30
121			Repolho roxo (kg) - vegetal firme, integro e limpo textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	1,94
122	2615	KG	Repolho verde (kg) - vegetal firme, integro e limpo textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão - ORGÂNICO	1,40
123			Repolho verde (kg) - vegetal firme, integro e limpo textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	1,36
124	1310	UN	Rúcula (un) - verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas - ORGÂNICO	1,88
125			Rúcula (un) - verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	1,45
126	220	KG	Schimier (kg) - 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 substancias estranhas a sua composicao; val. Mín. 10 meses a contar da entrega, em frasco de vidro, contendo 400 g cada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pela ANVISA.	7,45
127	720	KG	Soja em grão (kg) - Tipo 1, sem grãos geneticamente modificados, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso e sujidades, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega - ORGÂNICO	8,36

128			Soja em grão (kg) - Tipo 1, sem grãos geneticamente modificados, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso e sujidades, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.	10,43
129	166	KG	Tempero verde (kg) - viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos - ORGÂNICO	21,45
130			Tempero verde (kg) - viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	16,50
131	19660	KG	Tomate para salada (kg) - firme, integro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão - ORGÂNICO	5,50
132			Tomate para salada (kg) - firme, integro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	4,32
133	2460	KG	Tomate gaúcho (kg) - firme, integro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão - ORGÂNICO	5,50
134			Tomate gaúcho (kg) - firme, integro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	4,63
135	225	KG	Vagem (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão - ORGÂNICO	7,22
136			Vagem (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,55
137	100	KG	Vagem higienizada (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão - ORGÂNICO	10,45
138			Vagem higienizada (kg) - vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	8,04
139	12610	KG	Carne de frango sobrecoxa (kg)– com osso, porções de 200g aproximadamente. Embalada, resfriada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de 03 dias após a entrega.	7,48

140	6560	KG	Carne de frango - filé em cubos (kg)– elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpo. Embalada, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de 03 dias após a entrega.	10,95
141	270	Kg	Carne de Frango tipo filé: elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpo. Embalada, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de 03 dias após a entrega.	11,77
142	3090	KG	Embutido de salsichão especial (kg) - embutido de salsichão especial, com carne de frango e com 25% de gordura, moída fina - porções de 90 a 110 g	10,59

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.

01/09 a 07/09	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1500		**1500**
	Arroz integral	kg	750		**750**
	Feijão	kg	950		**950**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	520		**520**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Tomate	kg	140	160	**300**
	Laranja 80g	un	1600	1800	**3400**
	Shimier sabor variado	kg		15	**15**
Terça-feira	Batata inglesa higienizada	kg	200	220	**420**
	Alface roxa	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**

	Beterraba	kg	120	180	**300**
	Cebola	kg	40	20	**60**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pepino	kg	80	80	**160**
	Repolho verde	kg	100		**100**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Iogurte morango	l		20	**20**
	Leite em pó	kg	50	50	**100**
Quarta-feira	Alface	un	144	160	**304**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Tomate	kg	100	140	**240**
	Repolho verde	kg		100	**100**
	Banana prata	un	1600	1600	**3200**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Alface crespa	un	126	144	**270**
	Rúcula	un	40	40	**80**
	Repolho roxo	kg	70	80	**150**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
Sexta-feira	Aipim higienizado	kg	100	110	**210**
	Alface crespa	kg	120	140	**260**
	Banana prata	kg	140	200	**340**
	Repolho verde	kg	40	40	**80**
	Maçã 80 – 100g	un	1500	1600	**3100**
	Cebola	kg	20		**20**
	Chuchu	kg		60	**60**
	Beterraba	kg		40	**40**
	Iogurte pêssego	l		20	**20**
Sábado					**0**
	Alface mimosa	kg		40	**40**
	Tomate	kg		40	**40**
	Cenoura	kg		40	**40**
	Batata doce	kg		60	**60**

	Cebola	kg		20	**20**

08/09 a 14/09	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	750		**750**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	500		**500**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate gaucho	kg	140	200	**340**
	Abobrinha Itália	kg	60	80	**140**
	Laranja 80gr	un	1500	1800	**3300**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg	140	180	**320**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Shimier sabor variado	kg	0	15	**15**
Terça-feira	Brócolis higienizados pedaços	kg	30	40	**70**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate gaucho	un	120	140	**260**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	0	**1**
	Batata doce	kg	200	220	**420**
	Nata	kg	15	15	**30**
	Iogurte salada de frutas	l	0	20	**20**
Quarta-feira	Alface	un	144	160	**304**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Pimentão verde	kg	40	40	**80**
	Pimentão vermelho	kg	20	20	**40**
	Tomate gaucho	kg	140	180	**320**
	Maçã 80g 100g	un	1500	1600	**3100**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	60	80	**140**
Quinta-	Alface crespa	un	120	140	**260**

feira	Rúcula	kg	30	30	**60**
	Batata inglesa higienizada cubos	kg	180	200	**380**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Abobora japonesa	kg	140	160	**300**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Chuchu	kg	100	120	**220**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Sexta-feira	Alface lisa	un	120	140	**260**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Repolho branco	kg	50	50	**100**
	Banana prata 100g	un	1600	1500	**3100**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Batata inglesa	kg	80	80	**160**
	Cenoura	kg		40	**40**
	Iogurte Salada de frutas	kg		20	**20**
Sábado	Brócolis higienizados	kg		20	**20**
	Alface	un		36	**36**
	Pepino salada	kg		20	**20**
	Rabanete	kg		20	**20**
	Cenoura	kg		180	**180**

15/09 a 21/09	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	750		**750**
	Feijão carioca	kg	120		**120**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	500		**500**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate gaucho	kg	140	180	**320**
	Repolho roxo	kg	60	70	**130**
	Abacaxi	un	10	10	**20**
	Maçã 100 a 120g	un	1500	1800	**3300**

	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Shimier sabor variado	kg		15	**15**
Terça-feira	Batata higienizada	kg	200	240	**440**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Rúcula	un	40	40	**80**
	Pepino salada	kg	80	80	**160**
	Tomate gaucho	kg	100	100	**200**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Iogurte salada de frutas	l		20	**20**
					0
Quarta-feira	Abóbora japonesa higienizada pedaços	kg	100		**100**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Alface roxa	un	144	180	**324**
	Tomate gaucho	kg	120	200	**320**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Laranja 100g	un	1600	1600	**3200**
	Cenoura	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20		**20**
Quinta-feira	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Repolho verde	kg	160	80	**240**
	Tomate gaucho	kg	80	80	**160**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Sexta-feira	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Repolho verde	kg		100	**100**
	Tomate gaucho	kg	120	140	**260**
	Banana prata100g – 120g	un	1200	1700	**2900**
	Cenoura	kg	80	20	**100**

	Vagem	kg		20	**20**
	Iogurte morango	l		20	**20**
Sábado	Alface crespa	un		36	**36**
	Agrião	un		10	**10**
	Tomate	kg		40	**40**
	Pepino salada	kg		20	**20**
	Cenoura	kg		120	**120**
	Batata higienizada em partes	kg		60	**60**

22/09 a 28/09	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	600		**600**
	Feijão carioca	kg	120		**120**
	Salsichão	kg		500	**500**
	Aipim higienizado	kg	110	120	**230**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate gaucho	kg	120	160	**280**
	Laranja 100g	un	1600	1800	**3400**
	Cenoura	kg	140	160	**300**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Abacaxi	un	15	15	**30**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Terça-feira	Leite em pó	kg	50	50	**100**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Iogurte morango	l		20	**20**
	Pimentão verde	kg	20		**20**
	Grão de bico	kg	80	80	**160**
	Soja em grão	kg	80	80	**160**
Quarta-	Alface	un	144	160	**304**

feira	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Pimentão vermelho	kg	20	20	**40**
	Maçã 100g 120g	un	1600	1700	**3300**
	Couve verde molhe +- 500g	kg	180	200	**380**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	40	40	**80**
Quinta-feira	Alface	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Batata doce	kg	140	160	**300**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Sexta-feira	Alface crespa	un	120	144	**264**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg		70	**70**
	Tomate	kg	100	140	**240**
	Pepino salada	kg	60	80	**140**
	Laranja 100g	un	1200	1400	**2600**
	Cenoura	kg		40	**40**
	Vagem	kg		20	**20**
	Iogurte pêssego	l		20	**20**
Sábado	Alface crespa	un		36	**36**
	Repolho verde	kg		10	**10**
	Agrião	un		20	**20**
	Tomate	kg		40	**40**
	Beterraba ralada	kg		20	**20**
	Abobrinha Itália	kg		20	**20**
	Maçã	un		500	**500**

29/09 a 05/10	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1500		**1500**
	Arroz integral	kg	750		**750**
	Feijão preto	kg	720		**720**
	Alface crespa	un	144	180	**324**
	Tomate	kg	120	200	**320**
	Repolho roxo	kg	60	80	**140**
	Maçã 100- 120g	un	1600	1800	**3400**

	Cebola	kg	20	20	**40**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Terça-feira	Abóbora higienizada sem casca em pedaços	kg	140	160	**300**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Alface	un	120	150	**270**
	Rúcula	un	30	50	**80**
	Tomate	kg	120	200	**320**
	Cenoura	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Iogurte salada de frutas	l		25	**25**
	Leite em pó	kg	50	50	**100**
	Banana	un	1600	1800	**3400**
Quarta-feira	Batata inglesa higienizada	kg	180	220	**400**
	Alface	un	144	180	**324**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Repolho branco	kg	50	50	**100**
	Laranja 100g	un	1600	2000	**3600**
	Cenoura	kg	120	160	**280**
	Cebola	kg	40	20	**60**
Quinta-feira	Brócolis higienizado	kg	50	50	**100**
	Alface	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	100	120	**220**
	Abobrinha	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Repolho verde	kg	60		**60**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
Sexta-feira	Batata higienizada	kg	170	220	**390**
	Carne de frango - filé de peito	kg		70	**70**
	Alface roxa	un	120	140	**260**
	Tomate	kg	60	100	**160**
	Pepino	kg	60	60	**120**

	Repolho verde	kg		60	**60**
	Beterraba	kg		40	**40**
Sábado	Brócolis	kg		50	**50**
	Alface	un		40	**40**
	Tomate	kg		60	**60**
	Banana	kg		60	**60**
					0

06/10 a 12/10	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	900		**900**
	Arroz integral	kg	450		**450**
	Feijão preto	kg	750		**750**
	Salsichão	kg	500		**500**
	Aipim higienizado	kg	120	140	**260**
	Alface	un	144	180	**324**
	Tomate	kg	100	120	**220**
	Pepino	kg	60	60	**120**
	Pimentão verde	kg	60	60	**120**
	Pimentão vermelho	kg	40	40	**80**
	Cenoura	kg	60	80	**140**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Laranja 80-100g	un	1600	1800	**3400**
Terça-feira	Alface crespa	un	120	140	**260**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Rúcula	un	40	40	**80**
	Batata higienizada em cubos	kg	180	200	**380**
	Pepino salada	kg	80	100	**180**
	Repolho verde	kg	80	80	**160**
	Maçã	un	1600	2000	**3600**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Iogurte morango	l		30	**30**
	Beterraba	kg	60	80	**140**

	Chimier sabor variado	kg		15	**15**
	Farinha de milho média	kg	80		**80**
	Grão de bico	kg	100		**100**
	Leite em pó	kg	50	50	**100**
Quarta-feira	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	40		**40**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Nata	kg	15	15	**30**
	Banana	kg	160	200	**360**
	Couve verde		100		**100**
					0
Quinta-feira	Abobora higienizada em pedaços com casca	kg	140	160	**300**
	Alface	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg	60	80	**140**
Sexta-feira	Batata inglesa higienizada em metades	kg	180	220	**400**
	Carne de frango - filé de peito	kg	520	70	**590**
	Iogurte salada de frutas	l		30	**30**
	Alface	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	100	160	**260**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Maçã	un	1200	1800	**3000**
Sábado	Banana	kg		40	**40**
	Alface	un		36	**36**
	Tomate	kg		60	**60**
	Cebola	kg		20	**20**
	Pimentão	kg		20	**20**
	Beterraba	kg		40	**40**
	Brócolis	kg		40	**40**

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

13/10 a 19/10	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Arroz branco	kg	900		**900**
	Arroz integral	kg	450		**450**
	Feijão preto	kg	750		**750**
	Feijão de cor	kg	150		**150**
	Alface crespa	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Repolho roxo	kg	60	80	**140**
	Abacaxi perola	un	10	15	**25**
	Laranja suco 100g	un	1600	1800	**3400**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Chimier sabor variado	kg		15	**15**
terça-feira	Batata higienizada	kg	200	240	**440**
	Alface crespa	kg	120	140	**260**
	Rúcula	un	40	40	**80**
	Pepino salada	kg	60	80	**140**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Iogurte morango	l		30	**30**
Quarta-feira	Abobora japonesa higienizada pedaços	kg	140	180	**320**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Alface roxa	un	144	160	**304**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Maçã 100 – 120g	un	1600	2000	**3600**
	Cenoura	kg	80	80	**160**
	Repolho	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Alface	un	144	160	**304**
	Pimentão verde	kg	40	40	**80**

	Pimentão vermelho	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	120	160	**280**
Sexta-feira	Alface	un	120	140	**260**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Couve flor	kg		40	**40**
	Iogurte pêssego	l		25	**25**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Tomate	kg		40	**40**
	Cebola	kg		20	**20**
	Pimentão	kg		20	**20**
	Banana	kg		10	**10**
	Brócolis higienizado	kg		40	**40**
	Abobrinha	kg		20	**20**

20/10 a 26/10	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1000		**1000**
	Arroz integral	kg	500		**500**
	Feijão preto	kg	500		**500**
	Feijão de cor	kg	120		**120**
	Salsichão	kg	520		**520**
	Aipim higienizado	kg	120	130	**250**
	Alface	kg	144	180	**324**
	Pepino salada	kg	60	60	**120**
	Tomate	kg	100	100	**200**
	Maçã 100 – 120g	un	1700	1800	**3500**
	Cenoura	kg	40	60	**100**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão vermelho	kg	10		**10**
	Cebola	kg	40	20	**60**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Chimier sabor	kg		15	**15**
	Milho processado	kg	30		**30**
	Leite integral em pó	kg	50	50	**100**

terça-feira	Batata higienizada cubos	kg	180	200	**380**
	Alface roxa	kg	130	160	**290**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Batata doce	kg	140	160	**300**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Iogurte morango	l		25	**25**
Quarta-feira	Alface	un	144	180	**324**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Tomate	kg	80	80	**160**
	Laranja 100g	un	1700	1700	**3400**
	Farinha de milho média	kg	60		**60**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Laranja	un	1600	1800	**3400**
Quinta-feira	Alface crespa	un	120	160	**280**
	Tomate	kg	80	80	**160**
	Repolho	kg	50	60	**110**
	Cebola	kg	40		**40**
	Chuchu	kg	120	120	**240**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Sexta-feira	Batata inglesa higienizada metades	kg	200	200	**400**
	Alface mimosa	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	100	160	**260**
	Laranja 80 a 100 g	un	1700	1700	**3400**
	Cenoura	kg	60	80	**140**
	Couve verde	kg		30	**30**
	Grão de bico	kg		20	**20**
	Iogurte salada de frutas	l		25	**25**
Sábado	Alface crespa	un		36	**36**
	Rúcula	un		10	**10**
	Tomate	kg		40	**40**
	Pimentão verde	kg		10	**10**
	Pimentão vermelho	kg		5	**5**

	Cenoura	kg		20	**20**

27/10 a 02/11	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	600		**600**
	Feijão de cor	kg	150		**150**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	520		**520**
	Batata inglesa higienizada cubos	kg	100	100	**200**
	Vagem higienizada	kg	40	40	**80**
	Alface crespa	un	144	180	**324**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Pepino salada	kg	60	80	**140**
	Pimentão verde	kg	40	40	**80**
	Laranja 100g	un	1700	2000	**3700**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Beterraba	kg	80	80	**160**
	Chimier sabor variado	kg		15	**15**
	Grão de bico	kg	80	80	**160**
	Soja em grão	kg	100	100	**200**
Terça-feira	Alface crespa	un	110	140	**250**
	Rúcula	un	20	40	**60**
	Abobrinha Itália	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Iogurte morango	l		25	**25**
	Nata	kg	12	15	**27**
	Banana	un	1600	1800	**3400**
Quarta-feira	Abobora japonesa higienizada pedaços	kg	120	160	**280**
	Milho processado	kg	15	15	**30**
	Repolho verde	kg	60	60	**120**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Alface roxa	un	130	160	**290**

	Pimentão verde	kg	40	40	**80**
	Pimentão amarelo	kg	20	20	**40**
	Pimentão vermelho	kg	10	15	**25**
	Maça 100 – 120g	un	1700	1800	**3500**
	Batata doce	kg	180	240	**420**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Alface	un	140	160	**300**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Cenoura	kg	120	160	**280**
	Pimentão verde	kg	10		**10**
Sexta-feira	Tomate	kg	120	140	**260**
	Salsichão	kg		80	**80**
	Carne de frango - filé em cubos	kg		50	**50**
	Almondegas	kg	220	300	**520**
	Alface crespa	un	120	144	**264**
	Laranja 100g	un	1600	1700	**3300**
	Cebola	kg	20		**20**
	Cenoura	kg		20	**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Iogurte salada fruta	l		25	**25**
Sábado	Batata inglesa higienizada em cubos	kg		30	**30**
	Beterraba	kg		20	**20**
	Tomate	kg		60	**60**
	Alface	un		54	**54**

03/11 a 09/11	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	600		**600**
	Feijão de cor	kg	150		**150**
	Alface crespa	un	144	180	**324**

	Tomate	kg	120	180	**300**
	Abobrinha	kg	80	80	**160**
	Laranja 100g	un	1700	1700	**3400**
	Cenoura	kg	140	140	**280**
	Cebola	kg	40	20	**60**
	Pimentão verde	kg	10		**10**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Chimier sabor variado	kg		12	**12**
	Beterraba ralada	kg	80	80	**160**
Terça-feira	Aipim higienizado	kg	120	130	**250**
	Alface crespa	un	120	130	**250**
	Rúcula	un	20	30	**50**
	Pepino	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg		1	**1**
	Iogurte salada de frutas	l		25	**25**
	Grão de bico	kg	80	80	**160**
	Soja em grão	kg	100	100	**200**
Quarta-feira	Alface crespa	un	144	180	**324**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	520		**520**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Repolho roxo	kg	60	60	**120**
	Abacaxi	un	10	10	**20**
	Maçã	un	1700	2000	**3700**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Chuchu	kg	140	180	**320**
	Abobora japonesa higienizada	kg	140	160	**300**
	Cenoura	kg	80	80	**160**
Quinta-feira	Banana prata	kg	120	140	**260**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Alface roxa	un	130	144	**274**
	Manjericão	un	10	5	**15**
	Nata	kg	9	9	**18**
	Cenoura	kg	140	160	**300**
	Cebola	kg	20		**20**

	Pimentão verde	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1		**1**
Sexta-feira	Repolho verde	kg	70	70	**140**
	Alface crespa	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	100	140	**240**
	banana 100 120g	un	1500	1800	**3300**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Batata doce	kg		60	**60**
	Iogurte morango	l		25	**25**
	Queijo	kg		20	**20**
	Pimentão	kg	20	20	**40**
Sábado	Alface crespa	un		54	**54**
	Rúcula	un		10	**10**
	Pepino	kg		20	**20**
	Tomate	kg		40	**40**
	Vagem higienizada	kg		20	**20**
	Cebola	kg		20	**20**

10/11 a 16/11	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	600		**600**
	Feijão de cor	kg	150		**150**
	Carne de frango - filé de peito	kg	520		**520**
	Leite integral em pó	kg	50	50	**100**
	Couve flor higienizada	kg	100	140	**240**
	Alface crespa	un	120	180	**300**
	Pepino salada	kg	80	80	**160**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Pimentão vermelho	kg	10		**10**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Laranja	un	1800	1800	**3600**
	Beterraba	kg	80	80	**160**
	Cebola	kg	20	20	**40**

	Chimier sabor variado	kg		12	**12**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Terça-feira	Brócolis higienizado	kg	25	25	**50**
	Croquete de carne	un	4000	6000	**10000**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Alface mimosa	un	130	160	**290**
	Banana	un	1600	1800	**3400**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Iogurte pêssego	l		25	**25**
	Pêssego	un	1800	2000	**3800**
Quarta-feira	Alface crespa	un	120	160	**280**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Cebola	kg	20	40	**60**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Maça 100 120g	un	1800	1800	**3600**
	Cenoura	kg	80	80	**160**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Farinha de milho média	kg	50		**50**
	Abóbora jap hig em pedaços sem casca	kg	140	160	**300**
Quinta-feira	Repolho verde	kg	60	60	**120**
	Tomate	kg	80	80	**160**
	Alface crespa	un	120	130	**250**
	Rúcula	un	30	50	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	20		**20**
Sexta-feira	Batata inglesa higienizada	kg	150	180	**330**
	Banana prata	un	1400	1600	**3000**
	Alface crespa	un	100	144	**244**
	Pepino salada	kg	60	80	**140**
	Tomate	kg	100	140	**240**
	Nata	kg		6	**6**
	Cebola	kg	40		**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**

	Iogurte salada frutas	l		30	**30**
	Grão de bico	kg		50	**50**
Sábado	Batata higienizada em palito	kg		60	**60**
	Alface	un		54	**54**
	Cenoura	kg		40	**40**
	Couve flor higienizada	kg		20	**20**
	Tomate	kg		60	**60**
	Pimentão vermelho	kg		20	**20**
	Pimentão Verde	kg		20	**20**
	Cebola	kg		20	**20**

17/11 A 23/11	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**
	Feijão preto	kg	600		**600**
	Feijão de cor	kg	150		**150**
	Salsichão	kg	520		**520**
	Aipim higienizado	kg	120	140	**260**
	Alface crespa	un	120	180	**300**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Abobrinha itália	kg	80	80	**160**
	Maça 100 120g	un	1800	1800	**3600**
	Cebola	kg	20		**20**
	Leite em pó integral	kg	50	50	**100**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Chimier sabor variado	kg		15	**15**
Terça-feira	Alface roxa	un	130	160	**290**
	Batata inglesa higienizada	kg	180	200	**380**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Beterraba	kg	80	80	**160**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Cebola	kg	20		**20**
	Iogurte morango	l		30	**30**

	Nata	kg	15	15	**30**
	Pêssego	un	1800	1800	**3600**
Quarta-feira	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Pimentão vermelho	kg	20	20	**40**
	Alface	un	144	160	**304**
	Laranja 100g	un	1700	1700	**3400**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Batata inglesa higienizada	kg	200	240	**440**
	Tomate	kg	80	80	**160**
	Repolho	kg	80	80	**160**
	Pepino salada	kg	60	80	**140**
	Alface	un	144	160	**304**
	Cenoura	kg	140	160	**300**
	Vagem	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Cebola	kg	20		**20**
Sexta-feira	Alface	un	100	126	**226**
	Tomate	kg	100	140	**240**
	Couve flor higienizada	kg	80	90	**170**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Maçã	un	1600	1600	**3200**
	Iogurte salada de frutas	l		20	**20**
	Beterraba	kg	40		**40**
Sábado	Alface roxa	un		18	**18**
	Alface crespa	un		18	**18**
	Tomate	kg		20	**20**
	Berinjela	kg		20	**20**
	Cenoura	kg		40	**40**
	Batata inglesa in natura	kg		50	**50**

24/11 a 30/11	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1200		**1200**
	Arroz integral	kg	600		**600**

	Feijão preto	kg	600		**600**
	Feijão de cor	kg	150		**150**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	520		**520**
	Milho processado	kg	30		**30**
	Alface crespa	un	120	180	**300**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Laranja 100g	un	1700	1700	**3400**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Chimier sabor variado	kg		15	**15**
Terça-feira	Alface crespa	un	120	144	**264**
	Rúcula	un	20	30	**50**
	Batata higienizada em pedaços	kg	180	220	**400**
	Tomate	kg	120	180	**300**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Iogurte morango	l		25	**25**
	Farinha de milho média	kg	50		**50**
	Pêssego	un	1600	1800	**3400**
Quarta-feira	Alface crespa	un	120	144	**264**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Tomate	kg	120	140	**260**
	Pepino salada	kg	60	80	**140**
	Maça 100 120g	un	1700	1700	**3400**
	Cenoura	kg	80	80	**160**
	Berinjela	kg	80	80	**160**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20		**20**
	Abóbora jap hig com casca em pedaços	kg	140	160	**300**
Quinta-feira	Repolho verde	kg	60	80	**140**
	Tomate	kg	80	80	**160**
	Pimentão verde	kg	40	40	**80**
	Pimentão vermelho	kg	20	20	**40**
	Cebola	kg	20	20	**40**

	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Grão de bico	kg	80	80	**160**
	Soja em Grão	kg	80	80	**160**
Sexta-feira	Alface	kg	120	160	**280**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	520		**520**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Abobrinha	kg	60	80	**140**
	Banana	un	1400	1600	**3000**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Iogurte - salada de frutas	l		25	**25**
	Cenoura	kg	160		**160**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Tomate	kg		60	**60**
	Pepino japonês	kg		20	**20**
	Cenoura	kg		180	**180**
	Brócolis	kg		40	**40**
	Beterraba	kg		40	**40**

01/12 a 07/12	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	1050		**1050**
	Arroz integral	kg	500		**500**
	Feijão preto	kg	750		**750**
	Feijão de cor	kg	120		**120**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Alface cresp	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Chimier sabor variado	kg		15	**15**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Repolho verde	kg	80	80	**160**
	Pêssego	un	1700	1700	**3400**

Terça-feira	Alface crespa	un	120	150	**270**
	Rúcula	un	20	30	**50**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Cenoura	kg	100	100	**200**
	Cebola	kg	20		**20**
	Iogurte pêssego	l		25	**25**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão vermelho	kg	10	10	**20**
	Nata	kg	15	15	**30**
	Leite em pó	kg	50	50	**100**
	Maçã	un	1500	1800	**3300**
Quarta-feira	Alface crespa	un	120	144	**264**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	400	400	**800**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Pepino salada	kg	60	60	**120**
	Laranja 100g	un	1600	1600	**3200**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Alface	un	100	160	**260**
	Tomate	kg	100	160	**260**
	Couve flor higienizada	kg	100	140	**240**
	Repolho verde	kg	40	40	**80**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg		20	**20**
Sexta-feira	Batata higienizada em pedaços	kg	170	200	**370**
	Salsichão	kg		100	**100**
	Carne de frango - filé em cubos	kg		50	**50**
	Bolinho de batata	kg		1200	**1200**
	Alface	un	100	140	**240**
	Banana	kg	120	140	**260**
	Tomate	kg	60	80	**140**
	Pêssego	un	1200	1600	**2800**
	Cenoura	kg		40	**40**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Tomate	kg		40	**40**

	Pimentão	kg		20	**20**

08/12 a 14/12	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Arroz branco	kg	600		**600**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Feijão preto	kg	450		**450**
	Feijão de cor	kg	120		**120**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	520		**520**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	20		**20**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Alface cresp	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Chimier sabor variado	kg		12	**12**
	Beterraba	kg	120	140	**260**
Terça-feira	Alface mimosa	un	130	144	**274**
	Tomate	kg	60	80	**140**
	Pepino salada	kg	60	40	**100**
	Cebola	kg	20		**20**
	Iogurte pêssego	l		20	**20**
Quarta-feira	Alface crespa	un	120	126	**246**
	Tomate	kg	120	160	**280**
	Berinjela	kg	40	60	**100**
	Laranja 100g	un	1700	1700	**3400**
	Batata inglesa higienizada	kg	180	180	**360**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Abobora japonesa	kg	140	140	**280**
Quinta feira	Alface	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Cenoura	kg	120	140	**260**
	Repolho roxo	kg	40	40	**80**
	Abacaxi	kg	10	10	**20**
	Cebola	kg	20		**20**

	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
Sexta feira	Tomate	kg	100	140	**240**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg		80	**80**
	Alface	un	108	126	**234**
	Pepino	kg	60	60	**120**
	Maça 100 120g	un	1600	1600	**3200**
	Cebola	kg	20		**20**
	Manjericão	un	10	5	**15**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Nata	kg		6	**6**
	Iogurte morango	l		20	**20**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Cenoura	kg		20	**20**
	Vagem	kg		40	**40**
	Tomate	kg		40	**40**
	Pepino	kg		20	**20**

15/12 a 21/12	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Alface	un	100	144	**244**
	Arroz branco	kg	600		**600**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Feijão preto	kg	450		**450**
	Feijão de cor	kg	120		**120**
	Salsichão	kg	320		**320**
	Schimier sabor variado	kg		12	**12**
	Pepino	kg	60	80	**140**
	Tomate	kg	60	60	**120**
	Pimentão verde	kg	40	40	**80**
	Pimentão vermelho	kg	20	20	**40**
	Pêssego	un	1600	1700	**3300**
	Aipim higienizado	kg	80	100	**180**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg	60	60	**120**
Terça-	Tomate	kg	100	140	**240**

feira	Carne de frango - sobrecoxa	kg	250	250	**500**
	Alface	un	100	100	**200**
	Rúcula mole	un	30	40	**70**
	Beterraba	kg	100	140	**240**
	Cebola	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Iogurte sabor morango	l		25	**25**
	Farinha de milho média	kg	50		**50**
	Laranja	un	1200	1400	**2600**
	Batata inglesa higienizada em cubos	kg	120	160	**280**
Quarta-feira	Alface	un	100	144	**244**
	Laranja média 100g	un	1400	1600	**3000**
	Couve	kg	80		**80**
	Tomate	kg	20		**20**
	Pimentão verde	kg	20		**20**
Quinta-feira	Alface	un	120	144	**264**
	Tomate	kg	120	140	**260**
	Berinjela	kg	40	60	**100**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
Sexta-feira	Alface roxa	un	60	80	**140**
	Carne de frango - filé de peito	kg		50	**50**
	Rúcula	un	30	30	**60**
	Tomate	kg	120	140	**260**
	Banana	un	1000	1000	**2000**
	Batata inglesa higienizada	kg	100	100	**200**
	Iogurte sabor variado	l		15	**15**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Tomate	kg		20	**20**
	Beterraba	kg		20	**20**
	Banana	kg		40	**40**
	Brócolis	kg		40	**40**

	Maçã	kg		10	**10**

22 a 31 /12	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Alface	un	54	72	**126**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	200		**200**
	Tomate	kg	60	80	**140**
	Abobrinha	kg	20	40	**60**
	Beterraba	kg	60	60	**120**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Laranja	un	600	600	**1200**
	Cebola	kg	20	20	**40**
Terça-feira	Alface	un	54	72	**126**
	Tomate	kg	60	80	**140**
	Queijo	kg		10	**10**
	Iogurte - salada de frutas	l		20	**20**
	Nata	kg		10	**10**
	Leite	kg		50	**50**
	Abacaxi	kg		10	**10**
	Pêssego compota	kg		10	**10**
	Melão	kg		10	**10**
	Mamão	kg		10	**10**
	Morango	kg		5	**5**
	Cenoura	kg		20	**20**
	Batata in natura	kg		25	**25**
	Aipim higienizado	kg	50	50	**100**

05/01 a 11/01	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda -feira	Arroz branco	kg	600		**600**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Feijão preto	kg	450		**450**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Salsichão	kg	300		**300**

	Pepino	kg	40	40	**80**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão vermelho	kg	10	10	**20**
	Pimentão amarelo	kg	10	10	**20**
	Pêssego	un	600	600	**1200**
	Aipim higienizado	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg	20	20	**40**
Terça - feira	Tomate	kg	40	60	**100**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	350		**350**
	Alface crespa	un	36	36	**72**
	Rúcula mole	un	20	20	**40**
	Beterraba	kg	60	80	**140**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Batata Inglesa Higienizada em cubos	kg	80	80	**160**
	Iogurte de morango	l		20	**20**
	Leite integral em pó	kg	40	40	**80**
Quarta-feira	Couve chinesa	kg	20	20	**40**
	Pêra	un	600	600	**1200**
	Abóbora japonesa	kg	60	60	**120**
	Couve	kg	40		**40**
Quinta-feira	Alface	un	54	54	**108**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Berinjela	kg	20	40	**60**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	20		**20**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Iogurte de pêssego	l		20	**20**
Sexta-feira	Alface roxa	un	36	36	**72**
	Carne de frango - filé em cubos	kg		40	**40**
	Rúcula	un	20	20	**40**
	Tomate	kg	40	60	**100**

	Pêssego	un	600	600	**1200**
	Batata inglesa higienizada em metades	kg	80	100	**180**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Tomate	kg		40	**40**
	Beterraba	kg		20	**20**
	Banana	kg		20	**20**
	Brócolis higienizado	kg		30	**30**

12/01 a 18/01	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Cebola	kg	20	20	**40**
	Milho processado	kg	30		**30**
	Alface Crespa	un	54	54	**108**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Abobrinha	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Beterraba	kg	20	20	**40**
	Pêra	un	600	600	**1200**
Terça-feira	Rúcula	un	20	20	**40**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	400		**400**
	Alface crespa	un	36	36	**72**
	Abóbora processada pedaços	kg	80	80	**160**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Cebola	kg	20		**20**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Iogurte salada de frutas	l		20	**20**
Quarta-feira	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Repolho verde	kg	20	20	**40**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Beterraba	kg	40	60	**100**
	Abacaxi	kg	10	10	**20**
	Couve	kg	80	80	**160**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Vagem	kg	10	10	**20**

	Pêssego	un	600	600	**1200**
	Batata inglesa higienizada em metades	kg	80	80	**160**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Pimentão Verde	kg	10	10	**20**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	180		**180**
	Pimentão Vermelho	kg	10	10	**20**
	Pimentão Amarelo	kg	10	10	**20**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Cebola	kg	20		**20**
	Repolho verde	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Iogurte de morango	l		20	**20**
	Nata	kg	7	10,5	**17,5**
Sexta-feira	Banana	kg	40	40	**80**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg		70	**70**
	Pepino	kg	20	20	**40**
	Tomate	kg	20	40	**60**
	Alface	un	54	54	**108**
	Cebola	kg	20		**20**
	Pêra	un	600	600	**1200**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg		20	**20**
Sábado	Rúcula	un		10	**10**
	Alface	un		18	**18**
	Repolho verde	kg		10	**10**
	Repolho roxo	kg		5	**5**
	Tomate	kg		20	**20**
	Melancia	kg		40	**40**

19/01 a 25/01	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Arroz branco	kg	600		**600**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Feijão	kg	450		**450**
	Cebola	kg	20		**20**

	Tomate	kg	40	60	**100**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Berinjela	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Maçã 80 a 100gr	un	600	600	**1200**
	Pimentão verde	kg	20		**20**
Terça-feira	Batata Inglesa Hig. em metades	kg	80	80	**160**
	Repolho roxo	kg	20	20	**40**
	Alface mimosa	un	54	54	**108**
	Abóbora japonesa	kg	60	60	**120**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tomate	kg	20		**20**
	Tempero Verde	kg	1		**1**
	Iogurte de pêssego	l		20	**20**
Quarta-feira	Couve chinesa	kg	20	20	**40**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	350		**350**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Pepino salada	kg	20	20	**40**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Beterraba	kg	60	60	**120**
	Pêssego	un	600	600	**1200**
	Cebola	kg	20	20	**40**
Quinta-feira	Repolho verde	kg	10	10	**20**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Pimentão Verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão Vermelho	kg	10	10	**20**
	Pimentão Amarelo	kg	10	10	**20**
	Cenoura	kg	20	20	**40**
	Tempero Verde	kg	1		**1**
	Iogurte de morango	l		20	**20**
Sexta-feira	Couve-flor higienizado	kg	20	20	**40**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg		70	**70**
	Brócolis higienizado	kg	20	20	**40**
	Alface roxa	un	54	54	**108**
	Tomate	kg	20	40	**60**

	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Cebola	kg	20		**20**
	Cenoura	kg	80		**80**
	Maçã 80 a 100g	un	600	600	**1200**
Sábado	Alface crespa	un		18	**18**
	Tomate	kg		20	**20**
	Chuchu	kg		20	**20**
	Couve chinesa	kg		8	**8**
	Vagem	kg		5	**5**
	Cenoura	kg		80	**80**
	Rabanete	kg		15	**15**

26/01 a 01/02	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Milho processado	kg	30		**30**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	180		**180**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Repolho Roxo	kg	15	15	**30**
	Abacaxi	kg	10	10	**20**
	Pêra	un	600	600	**1200**
	Cebola	kg	20		**20**
	Pimentão verde	kg	10		**10**
	Pimentão amarelo	kg	10		**10**
	Beterraba	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Terça-feira	Alface	un	36	36	**72**
	Rúcula	un	20	20	**40**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Pepino	kg	20	20	**40**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Iogurte pêssego	l		20	**20**
Quarta-feira	Batata higienizada em metades	kg	80	80	**160**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	350		**350**

	Alface	un	54	54	**108**
	Repolho verde	kg	10	10	**20**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Maçã 80 a 100g	un	600	600	**1200**
	Cebola	kg	20		**20**
	Abóbora japonesa	kg	60	60	**120**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
Quinta-feira	Alface	un	54	54	**108**
	Croquete de carne	un	2000	1500	**3500**
	Berinjela	kg	40	40	**80**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	20	20	**40**
	Repolho verde	kg	40	40	**80**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão vermelho	kg	10	10	**20**
	Iogurte salada de frutas	l		20	**20**
	Nata	kg		7	**7**
Sexta-feira	Alface mimosa	un	54	54	**108**
	Carne de frango - filé de peito	kg		40	**40**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Beterraba	kg	40	60	**100**
	Pêssego	un	600	600	**1200**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Cenoura	kg	20		**20**
Sábado	Alface	un		36	**36**
	Rúcula	un		10	**10**
	Pepino	kg		20	**20**
	Tomate	kg		20	**20**
	Repolho verde	kg		10	**10**
	Repolho Roxo	kg		10	**10**
	Cenoura	kg		20	**20**
	Brócolis higienizados	kg		10	**10**

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

02/02 a 08/02	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Arroz branco	kg	600		**600**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Feijão preto	kg	450		**450**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Salsichão	kg	250		**250**
	Aipim higienizado	kg	60	80	**140**
	Alface Crespa	un	54	54	**108**
	Pepino	kg	20	20	**40**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Cebola	kg	40		**40**
	Cenoura	kg	20	20	**40**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão Vermelho	kg	10	10	**20**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Chimier sabor variado	kg		12	**12**
	Leite integral em pó	kg	40	40	**80**
	Maçã 80 a 100g	un	700	700	**1400**
Terça-feira	Alface	un	36	36	**72**
	Rúcula	un	20	20	**40**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Batata higienizada cubos	kg	80	80	**160**
	Cenoura	kg	40		**40**
	Beterraba	kg	40	60	**100**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Iogurte salada de fruta	l		20	**20**
Quarta-feira	Couve chinesa	kg	20	20	**40**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	350		**350**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Pêra	un	600	600	**1200**
Quinta-feira	Alface roxa	un	54	54	**108**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Brócolis higienizado	kg	40	40	**80**

	Cebola	kg	20	20	**40**
	Tempero verde	kg	1		**1**
	Nata	kg	7	7	**14**
	Iogurte Pêssego	l		20	**20**
Sexta-feira	Batata higienizada em metades	kg	80	100	**180**
	Carne de frango - filé em cubos	kg		40	**40**
	Alface	un	54	54	**108**
	Repolho verde	kg	15	15	**30**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Berinjela	kg	40	40	**80**
	Melão	kg	40	40	**80**
	Tempero verde	kg	1	1	**2**
	Alface	un		36	**36**
	Rúcula	un		10	**10**
	Tomate	kg		40	**40**
	Abobrinha	kg		20	**20**
	Beterraba	kg		20	**20**
	Banana prata	kg		20	**20**

09/02 a 15/02	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Cebola	kg	20	20	**40**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	180		**180**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Cebola roxa	kg	10	10	**20**
	Beterraba	kg	20	20	**40**
	Pepino salada	kg	40	40	**80**
	Pêra	un	600	600	**1200**
	Vagem	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	40	60	**100**
Terça-feira	Cebola	kg	20		**20**
	Bolinho de batata	un	3000		**3000**

	Tempero Verde	kg	1		**1**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Repolho roxo	kg	10	10	**20**
	Chuchu	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg	20	20	**40**
	Iogurte pêssego	l		20	**20**
Quarta-feira	Couve flor higienizada	kg	30	30	**60**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Pimentão amarelo	kg	10	10	**20**
	Pimentão vermelho	kg	10	10	**20**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Alface mimosa	un	54	54	**108**
	Maçã 80 a 100g	un	700	700	**1400**
	Milho processado	kg	20		**20**
	Beterraba	kg	40	60	**100**
Quinta-feira	Iogurte salada de frutas	l		20	**20**
	Nata	kg		7	**7**
	Tempero Verde	kg	1		**1**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Batata higienizada em metades	kg	80	80	**160**
	Cenoura	kg	40	40	**80**
	Abóbora japonesa	kg	60	80	**140**
Sexta-feira	Cebola	kg	20	20	**40**
	Carne de frango - filé de peito	kg	60		**60**
	Alface crespa	un	36	36	**72**
	Rúcula	un	20	20	**40**
	Repolho verde	kg	20	20	**40**
	Tomate	kg	40	60	**100**
Sábado	Aipim higienizado	kg		40	**40**
	Alface crespa	un		36	**36**
	Rúcula	un		10	**10**
	Pepino salada	kg		5	**5**
	Pimentão verde	kg		10	**10**

	Tomate	kg		20	**20**
	Repolho verde	kg		5	**5**
	Cenoura	kg		30	**30**

16/02 a 22/02	Produto	Unidade	L. RECL	L. RECP	Total
Segunda-feira	Alface crespa	un		36	**36**
	Rúcula	un		10	**10**
	Tempero Verde	kg		1	**1**
	Tomate	kg		40	**40**
	Abobrinha itália	kg		10	**10**
	Melancia	kg		40	**40**
	Cenoura	kg		20	**20**
	Chimier sabor variado	kg		10	**10**
	Iogurte morango	l		20	**20**
Quarta-feira	Alface roxa	un		54	**54**
	Cebola	kg		20	**20**
	Pimentão verde	kg		10	**10**
	Tempero Verde	kg		1	**1**
	Tomate	kg		60	**60**
	Abóbora higienizada cubos	kg		60	**60**
	Pepino salada	kg		40	**40**
	Maçã 80 a 100g	un		600	**600**
	Abacaxi perola	kg		10	**10**
Quinta-feira	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Carne de frango - sobrecoxa	kg	300		**300**
	Cebola	kg	40	20	**60**
	Pimentão verde	kg	10		**10**
	Tempero Verde	kg	1		**1**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Tomate	l		20	**20**
	Nata	kg	10,5	10,5	**21**
	Queijo	kg		10	**10**
Sexta-feira	Alface crespa	un	36	36	**72**
	Carne de frango - filé de peito	kg		50	**50**

	Rúcula	un	20	20	**40**
	Pimentão verde	kg	10	10	**20**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Tomate	kg	40	60	**100**
	Repolho verde	kg	20	20	**40**
	Cenoura	kg		40	**40**
	Beterraba	kg		30	**30**
	Maçã 80 a 100g	un	600	600	**1200**
Sábado	Couve chinesa	kg		10	**10**
	Tomate	kg		40	**40**
	Batata inglesa higienizada em metades	kg		50	**50**
	Alface	un		18	**18**
	Repolho roxo	kg		10	**10**

23/02 a 01/03	**Produto**	**Unidade**	**L. RECL**	**L. RECP**	**Total**
Segunda-feira	Produto	kg	600		**600**
	Arroz integral	kg	300		**300**
	Feijão preto	kg	450		**450**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	180		**180**
	Alface crespa	un	54	54	**108**
	Cebola	kg	20		**20**
	Pimentão	kg	10		**10**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Tomate	kg	40	40	**80**
	Aipim higienizado	kg	80	100	**180**
	Pepino	kg	40	40	**80**
	Maçã 100 a 120g	un	700	700	**1400**
	Beterraba	kg	80	100	**180**
Terça-feira	Alface crespa	un	54	72	**126**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Rúcula	un	20	20	**40**
	Tempero Verde	kg	1		**1**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Cenoura	kg	60	80	**140**

	Iogurte pêssego	l		20	**20**
	Leite em pó	kg	40	40	**80**
Quarta-feira	Alface mimosa	un	54	72	**126**
	Carne de frango - filé em cubos	kg	350		**350**
	Cebola	kg	20		**20**
	Abóbora jap em pedaços hig sem casca	kg	80	80	**160**
	Pimentão	kg	10	10	**20**
	Tempero Verde	kg	1	1	**2**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Pêra	un	700	700	**1400**
Quinta-feira	Alface crespa	un	54	72	**126**
	Cebola	kg	20	20	**40**
	Iogurte morango	l		20	**20**
	Tomate	kg	80	100	**180**
	Batata higienizada em metades	kg	80	100	**180**
	Berinjela	kg	60	80	**140**
	Grão de bico	kg	60		**60**
Sexta-feira	Alface	un	36	54	**90**
	Rúcula	un	20	20	**40**
	Pimentão verde	kg	20	20	**40**
	Pimentão vermelho	kg	10	10	**20**
	Pimentão amarelo	kg	10	10	**20**
	Pepino salada	kg	40	40	**80**
	Tomate	kg	60	80	**140**
	Maçã 80 a 100g	un	700	700	**1400**
	Batata inglesa in natura	kg		25	**25**
	Cebola	kg		20	**20**
	Couve verde	kg		50	**50**
Sábado	Pimentão verde	kg		10	**10**
	Alface	un		54	**54**
	Tomate	kg		40	**40**
	Beterraba	kg		40	**40**
	Cebola	kg		20	**20**

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

ANEXO II - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2014

CALENDÁRIO AGRÍCOLA

Calendário Agrícola

OFERTA DE HORTIFRUTI DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS DA EMATER

Em sustenido só há disponibilidade do produto se houver condições climáticas adequadas ou produção em ambiente protegido.

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora Japonesa *In Natura*	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Abóbora Japonesa orgânica	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X
Abobrinha Itália	x	x	x	x	x	#	#	#	#	x	x	x
Aipim *In Natura*					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	
Alface Roxa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alho poró	x	x	x	x								
Amendoim em casca					x	x	x					
Batata Doce *In Natura*	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Batata Doce Orgânica			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			
Berinjela	x	x	x	x	x	x					x	x
Beterraba	#	#	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 *In Natura*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis Orgânico							x	x	x	x	x	
Caqui			x	x	x							
Cebola	x	x	x	x	x	x					x	x
Cebola Orgânica									x	x	x	
Cenoura	#	#	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cenoura Orgânica	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Chuchu	#	#	x	x	x	x						
Chuchu Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Couve Flor *In Natura*						x	x	x	x	x	x	
Couve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve Chinesa	#	#	#	x	x	x	x	x	x	x	x	#
Couve Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor Orgânica							x	x	x			
Ervilha *in natura*							x	x	x	x		
Espinafre						x	x	x	x	x	x	
Espinafre Orgânico							x	x	x	x	x	
Feijão Amendoim	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Carioca	x	x	x					x	x	x	x	
Feijão Preto	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Goiaba			x	x	x	x	x					
Hortelã									x	x	x	x
Laranja suco				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Laranja Orgânica							x	x	x			
Limão				x	x	x	x	x	x	x	x	
Louro	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Maça EVA ou GALA	x	x	x	x	x	x	x					
Mangerona								x	x	x	x	x
Melão	x	x	x								x	x
Milho Doce *In natura*	x	x	x	x	x	x						
Milho pipoca			x	x								
Morango *In Natura*								#	x	x	x	x
Mostarda	#	#	#	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mostarda Orgânica							x	x	x			
Nabo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino Salada	x	x	x	x	x						x	x
Pepino Salada Orgânico	x	x	x	x	x	x						x
Pêra	x	x	x	x								
Pêssego	x										x	x
Pimetão amarelo	x	x	x	x	x	x						
Pimentão Verde	x	x	x	x	x	x						x
Pimentão Verde Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Pimentão Vermelho	x	x	x	x	x	x						
Rabanete	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho Roxo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho Verde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho Orgânico							x	x	x	x	x	
Rúcula	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rúcula Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tempero Verde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tempero Verde Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tomate	x	x	x	x	x	x						x
Vagem *In Natura*	x	x	x	x	x	x						x
Vagem Orgânica	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 001/2014

PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR		
Proposta de atendimento da Chamada Pública FAU nº 001/2014		
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					
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		

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

10	Nome Nº DAP 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 01/2014

MINUTA

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO FAU Nº ___/2014

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, Cristiano Guedes Pinheiro, 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 001/2014, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, sob a modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda regular dos Restaurantes Escolas da Universidade Federal de Pelotas, pelo convênio sob nº 020/2009 – Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, pelo período de 6 (seis) meses de acordo com os itens e respectivos quantitativos expressos no edital de Chamada Pública FAU nº 001/2014, 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:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
...				

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda de alimentos da Agricultura Familiar é de até R$ 8.000,00 (oito mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Autorização de Compra, expedida pelo Departamento de Licitações e Contratos, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até ____, _____ de 20___.
5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública FAU sob nº 001/2014 e seus respectivos anexos.
5.3 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.
5.4 Em caso de indisponibilidade de algum produto será realizada a sua substituição por outro equivalente indicado pelo CONTRATADO ou sugerido pela CONTRATANTE, mediante prévio aviso de 15 (quinze) dias e acordo entre as partes.
5.5 Em caso de severas alterações dos preços ocasionadas por modificações de mercado, as quais obstaculizem o fornecimento, poderão ser suspensas as entregas ou realizado aditivo contratual que regularize o equilíbrio econômico contratual.

CLÁUSULA SEXTA

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

CLÁUSULA SÉTIMA

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

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 Contratadano 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.
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:

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 0001/2014, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA n.º 50, de 26/09/2012, 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 omisso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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.

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

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 setembro de 2014

CRISTIANO GUEDES PINHEIRO

FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO

TESTEMUNHAS

1.

Nome:

CPF:

2.

Nome:

CPF: