



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

CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 002/2016

Chamada Pública FAU nº 002/2016 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, por dispensa de licitação, com fulcro no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução 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, Afrânio Alberto Tavares Krüger, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, nas Resoluções GGPAA nº 50 e 64, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por dispensa de licitação, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, durante o período de **01 de SETEMBRO de 2016 a 31 de JANEIRO de 2017**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda dia **31 de AGOSTO de 2016, às 10h00min**, na sede funcional da Fundação de Apoio Universitário, sito à Rua Marcílio Dias nº 939, Pelotas-RS.

1. Objeto

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

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



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

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 GGPA N° 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).



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

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 **6h30min às 7h30min** e em relação à entrega dos demais alimentos fica determinado que se dará das **08h00min às 14h00min**.



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

8. Pagamento

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

9. Disposições Gerais

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

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

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

10. Cláusula Antinepotismo

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

Pelotas/RS, 17 de agosto de 2016.

**AFRÂNIO ALBERTO TAVARES KRÜGER
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO**



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

ANEXO I - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 002/2016

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1. Aquisição de **produtos da Agricultura Familiar**, conforme a Lei 12.512/2011, Decreto 7775/2012 e Resoluções 50 3 64 do MDS, para o Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, com prazo de vigência de 05 (cinco) meses. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPEL, no período compreendido entre **01 de setembro de 2016 a 31 de janeiro 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,



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

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 ser de 1ª qualidade, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras; devem ser frescos, sem danos físicos ou mecânicos, livre de enfermidades e isenta de partes pútridas.

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

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

2.8. Segue abaixo relação de gêneros a serem adquiridos.

3 – ITENS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

**PEDIDO RE / CP nº 019 / 2016 - GRÃO
PERÍODO DE SETEMBRO DE 2016 A JANEIRO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	21.100	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).	3,17
			Arroz branco orgânico , 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	5,01

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

			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	16.020	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).	5,50
			Arroz integral orgânico - 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).	6,01
03	2.450	Kg	Feijão comum, classe cores, Carioca , tipo 1 "in natura", constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	8,20
04	16.220	Kg	Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato	7,48



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

			<p>naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	
			<p>Feijão preto orgânico - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e são, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 – ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 – ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.</p>	7,50

**PEDIDO RE CP nº 020 / 2016
PERÍODO DE SETEMBRO DE 2016 A JANEIRO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	390	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	9,96
02	1.570	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	11,06
03	575	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, textura e	6,39

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

			consistência de vegetal fresco	
			Abobrinha Itália orgânica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	7,70
04	3.000	Kg	Aipim higienizado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade	10,25
05	5.355	Kg	Alface crespa - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	6,08
			Alface crespa orgânica - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,80
06	4.375	Kg	Alface lisa - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	6,08
			Alface lisa orgânico - verde, tenro, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas	7,80
07	10	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	23,56
08	18.930	Kg	Banana prata - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas; peso médio unitário 100g.	3,82
			Banana prata orgânica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas; peso médio unitário 100g.	5,00
09	375	Kg	Batata doce - lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.	3,27
			Batata doce orgânica - lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.	4,50
10	1.555	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	14,26
11	2.150	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	14,04
12	3.820	Kg	Bergamota - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação	3,33

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

			adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca; peso médio unitário 120g.	
			Bergamota orgânica - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca; peso médio unitário 120g.	4,40
13	425	Kg	Berinjela - vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras.	5,74
			Berinjela orgânica - vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras.	7,80
14	3.980	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	3,81
			Beterraba orgânica - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	4,55
15	1.210	Kg	Brócolis higienizado e resfriado - vegetal verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e floração	13,92
16	2.815	Kg	Cebola - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	3,88
			Cebola orgânica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	5,80
17	930	Kg	Cebola em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg.	20,13
18	6.240	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	3,88
			Cenoura orgânica - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e brotos	5,80
19	710	Kg	Chuchu higienizado, processado e resfriado - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	14,92
20	1.310	Kg	Couve flor higienizada e congelada - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão e pontos pretos	16,04
21	2.050	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - verde, tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, isenta de folhas murchas e amarelas	13,90

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

22	90	Kg	Espinafre - as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros	8,98
			Espinafre orgânico - as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros	7,15
23	21.980	Kg	Laranja - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade; peso médio unitário 130g.	2,64
			Laranja orgânica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade; peso médio unitário 130g.	3,90
24	1.660	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 unitário 100g.	5,05
25	30,5	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	35,61
			Manjeriço orgânico - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser opostas, com um formato oval e verde clara; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	38,00
26	600	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	2,51
27	720	Kg	Milho processado e congelado - simples, grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, acondicionado em embalagem plástica de 2 Kg.	14,68
28	1.430	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro.	14,79
29	520	Kg	Pepino japonês - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	7,78
			Pepino japonês orgânico - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	10,40
30	1.200	Kg	Pepino Salada - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	3,99
			Pepino Salada orgânico - verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	4,15
31	8.180	Kg	Pêssego - casca firme, porém não dura; polpa branca; coloração de fundo deve ser creme ou amarelo-avermelhada; peso médio unitário 100g.	4,56

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

32	915	Kg	Pimentão Verde - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	6,31
			Pimentão Verde orgânico - vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco	7,15
33	190	Kg	Pimentão Vermelho - vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco	13,78
34	1.820	Kg	Repolho Roxo – vegetal firme, limpo e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	5,84
35	2.210	Kg	Repolho Verde - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	4,43
			Repolho Verde orgânico - vegetal firme, limpo e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	3,90
36	1.030	Kg	Rúcula - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	10,32
			Rúcula orgânica - verde, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e murchas	9,00
37	16	Kg	Salsinha - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	18,50
			Salsinha orgânica - textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos	23,00
38	154	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	18,59
			Tempero Verde orgânico - viçoso textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas ou talos amarelos ou murchos; combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha	23,00
39	8.835	Kg	Tomate para salada - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	5,29
			Tomate para salada orgânico - firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão	7,50
40	390	Kg	Uva preta ou rosada - apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	6,35
41	300	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - verde firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão	16,10



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

**PEDIDO RE CP Nº 021 / 2016 - LATICÍNIOS
PERÍODO DE SETEMBRO DE 2016 A JANEIRO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	1.480	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.	3,79
02	1.030	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.	3,79
03	183	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em baldes de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	34,87
04	860	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.	19,02
05	160	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado - embalado em plástico inviolável, em pacotes de 2 Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 15 dias a contar da data de entrega.	20,74



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

**PEDIDO RE CP nº 022 / 2016 - SCHIMIER
PERÍODO DE SETEMBRO DE 2016 A JANEIRO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	80	Kg	Schimier sabor abóbora - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	13,55
02	55	Kg	Schimier sabor ameixa - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	14,39
03	80	Kg	Schimier sabor goiaba - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	14,25
04	110	Kg	Schimier sabor morango - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades,	14,70

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

			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.	
05	55	Kg	Schimier sabor pêssego - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	14,29
06	110		Schimier sabor uva - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	14,48

4 – ENTREGA E FORNECIMENTO

4.1 - Os insumos, objeto desta chamada, serão fornecidos de **forma parcelada**, conforme **cronograma de entrega**, abaixo;

4.2 - Os insumos deverão ser entregues, conforme cronograma de entrega previamente estabelecido pelo Serviço de Nutrição, impreterivelmente no horário compreendido entre as **06h30min até as 07h30min** de segunda a sexta feira e entre as **08h00min até as 08h30min** nos sábados e feriados;

4.3 - *Havendo necessidade de alteração e/ou cancelamento do quantitativo constante no cronograma de entrega, este deverá ser realizado com antecedência de 48 horas anterior a data prevista da entrega através de e-mail ou telefone;*



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

4.4 - Local de entrega - os locais de entrega serão de acordo com solicitação do Serviço de Nutrição, e podem ser:

- Restaurante Escola Campus Capão do Leão - Campus Universitário, s/nº - Capão do Leão / RS.
- Restaurante Escola Campus Pelotas - Rua XV de Novembro, 510 ou Rua Andrade Neves, 1290 (entrada pela General Telles) - Pelotas/RS.

A) GRÃOS

SETEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
			RE CCL
02/set	Arroz branco	Kg	1.320
	Arroz integral	Kg	780
	Feijão preto	Kg	1.130
09/set	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900
16/set	Arroz branco	Kg	1.000
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão preto	Kg	900
23/set	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900
30/set	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900



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

OUTUBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
			RE CCL
07/out	Arroz branco	Kg	1.520
	Arroz integral	Kg	980
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	1.000
14/out	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão preto	Kg	900
21/out	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900
28/out	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão preto	Kg	900

NOVEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
			RE CCL
04/nov	Arroz branco	Kg	1.520
	Arroz integral	Kg	980
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	1.000
11/nov	Arroz branco	Kg	1.000
	Arroz integral	Kg	750
	Feijão preto	Kg	750
18/nov	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900
25/nov	Arroz branco	Kg	1.200



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

	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900

DEZEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
			RE CCL
02/dez	Arroz branco	Kg	1.520
	Arroz integral	Kg	980
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	1.000
09/dez	Arroz branco	Kg	1.000
	Arroz integral	Kg	750
	Feijão preto	Kg	750
16/dez	Arroz branco	Kg	600
	Arroz integral	Kg	350
	Feijão carioca	Kg	100
	Feijão preto	Kg	350
23/dez	Arroz branco	Kg	500
	Arroz integral	Kg	350
	Feijão carioca	Kg	100
	Feijão preto	Kg	350

JANEIRO DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
			RE CCL
06/jan	Arroz branco	Kg	1.020
	Arroz integral	Kg	660
	Freijão preto	Kg	680
13/jan	Arroz branco	Kg	700
	Arroz integral	Kg	580
	Feijão carioca	Kg	130
	Freijão preto	Kg	580



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

20/jan	Arroz branco	Kg	700
	Arroz integral	Kg	580
	Feijão carioca	Kg	130
	Feijão preto	Kg	580
27/jan	Arroz branco	Kg	700
	Arroz integral	Kg	580
	Feijão carioca	Kg	120
	Feijão preto	Kg	580

B) HORTIFRUTIGRANJEIROS

SETEMBRO 2016

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
QUINTA - 01	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Beterraba	Kg	140	90	230
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	20	10	30
	Milho processado congelado	Kg	60	40	100
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 02	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Banana prata	Kg	500	280	780
	Rúcula	Kg	30	10	40
	Salsinha	Kg	1	1	2
SÁBADO - 03	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40
	Bergamota	Kg	300		300
	Laranja	Kg	300		300
	Pepino em conserva	Kg	100		100
	TV	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
SEGUNDA - 05	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Beterraba	Kg	140	100	240
	Cenoura	Kg	80	40	120
	Laranja	Kg	550	250	800
	Manjeriço	Kg	1	1	2
	Repolho verde	Kg			100



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

	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 06	Alface crespa	Kg	50		50
	Alface lisa	Kg	55	40	95
	Banana prata	Kg	150		150
	Batata doce	Kg	30	15	45
	Bergamota	Kg	540	280	820
	Repolho verde	Kg	200		200
	TV	Kg	1		1
QUINTA - 08	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Cenoura	Kg	140	80	220
	Laranja	Kg	550	250	800
	Pepino japonês	Kg	120	80	200
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 09	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	180	680
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	30	30	60
SÁBADO - 10	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	30		30
	Beterraba	Kg	80		80
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	220		220
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	140		140
	Laranja	Kg	200		200
	Bergamota	Kg	240		240
	Rúcula	Kg	15		15
	Salsinha	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 12	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	550	250	800
	Cenoura	Kg	360	160	520
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 13	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Bergamota	Kg	550	280	830
	Repolho roxo	Kg		100	100
QUARTA - 14	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Beterraba	Kg	140	90	230
	Laranja	Kg	550	250	800
	Repolho roxo	Kg	160		160
	Rúcula	Kg	40	20	60
QUINTA - 15	Aipim higienizado e resfriado	Kg	320	160	480
	Alface crespa	Kg	70	40	110



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

	Banana prata	Kg	550	250	800
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Manjericão	Kg	0,5	0,5	1
SEXTA - 16	Beterraba	Kg		80	80
	Cenoura	Kg	80	60	140
	Pepino em conserva	Kg	200	120	320
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 17	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40
	Banana prata	Kg	200		200
	Cenoura	Kg	100		100
	Laranja	Kg	220		220
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE	CP	CCL
SEGUNDA - 19	Aipim higienizado e resfriado	Kg	20	40	60
	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	50	30	80
	Banana prata	Kg	200	120	320
	Beterraba	Kg	140		140
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	180		180
	Laranja	Kg	160		160
	TV	Kg	1	1	2
QUARTA - 21	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Bergamota	Kg	550	280	830
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 22	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Banana prata	Kg	500	220	720
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Rúcula	Kg	40	20	60
SEXTA - 23	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	210	110	320
	Laranja	Kg	550	250	800
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 24	Alface lisa	Kg	40		40
	Batata doce	Kg	250		250
	Beterraba	Kg	60		60
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	120		120
	Cenoura	Kg	10		10
	Laranja	Kg	200		200
	Manjericão	Kg	0,5		1
	Rúcula	Kg	60		60



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

04	Beterraba	Kg	120	80	200
	Milho processado congelado	Kg	40	20	60
	Laranja	Kg	580	260	840
	Rúcula	Kg	40	20	60
	TV	Kg	2	2	4
QUARTA - 05	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Aipim higienizado e resfriado	Kg		150	150
	Milho processado congelado	Kg	40	20	60
	Repolho roxo	Kg		50	50
	Repolho verde	Kg		70	70
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 06	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	220	720
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Repolho roxo	Kg	80		80
	Repolho verde	Kg	100		100
SEXTA - 07	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Cenoura	Kg	40	80	120
	Laranja	Unid	560	260	820
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 08	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40
	Banana prata	Kg	200		200
	Beterraba	Kg	60		60
	Cenoura	Kg	140		140
	Manjericão	Kg	0,50		0,5
	Pepino em conserva	Kg	100		100
	Repolho verde	Kg	50		50
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 10	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Laranja	Kg	560	260	820
	Repolho roxo	Kg		100	100
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 11	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Alface lisa	Kg	30		30
	Banana prata	Kg	160		160
	Beterraba	Kg	140	80	220



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

	Cenoura	Kg	20		20
	Manjeriçã	Kg	2	2	4
	Repolho roxo	Kg	140		140
	Rúcula	Kg	20		20
	TV	Kg	1		1
QUINTA - 13	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cenoura	Kg		20	20
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	250	120	370
	Laranja	Kg	560	260	820
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 14	Alface lisa	Kg	50	30	80
	Cenoura	Kg	20	150	170
	Rúcula	Kg	15	10	25
	Salsinha	Kg	1	1	2
SÁBADO - 15	Aipim higienizado e resfriado	Kg	180		180
	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40
	Banana prata	Kg	160		160
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	350		350
	Laranja	Kg	200		200
	Pepino em conserva	Kg	100		100
	Repolho verde	Kg	60		60
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 17	Alface lisa	Kg	70	40	110
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 18	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Unid	500	220	720
	Cenoura	Kg	140	80	220
	TV	Kg	1	1	2
QUARTA - 19	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	160	80	240
	Cenoura	Kg	100	60	160
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	190	80	270
	Laranja	Kg	560	260	820
	Manjeriçã	Kg	0,5	0,5	1
	Salsinha	Kg	1	1	2
	TV	Kg	1	1	2



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

QUINTA - 20	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Repolho verde	Kg	160	80	240
	Rúcula	Kg	40	20	60
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 21	Banana prata	Kg	500	200	700
	Repolho verde	Kg		100	100
SÁBADO - 22	Alface crespa	Kg	40		40
	Banana prata	Kg	240		240
	Cebola em conserva	Kg	80		80
	Cenoura	Kg	15		15
	Espinafre	Kg	60		60
	Laranja	Kg	200		200
	Rúcula	Kg	80		80
	TV	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 24	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cenoura	Kg	240	140	380
	Repolho verde	Kg	180		180
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 25	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Cenoura	Kg	80	60	140
	Laranja	Kg	580	260	840
	TV	Kg	1	1	2
QUARTA - 26	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	220	720
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	210	120	330
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 27	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	20	10	30
	Milho processado congelado	Kg	60	40	100
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 28	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Laranja	Kg	590	260	850
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Salsinha	Kg	1	1	2
SÁBADO - 29	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40



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

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
	Banana prata	Kg	200		200
	Pepino em conserva	Kg	100		100
	TV	Kg	1		1
SEGUNDA - 31	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Laranja	Unid	580	260	840
	Manjeriçao	Kg	0,5	0,5	1
	Repolho verde	Kg		100	100
	TV	Kg	1	1	2

NOVEMBRO DE 2016

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
TERÇA - 01	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Alface crespa	Kg	50		50
	Banana prata	Kg	180		180
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	30	10	40
	Cebola	Kg	40	40	80
	Pêssego	Kg	200		200
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	160		160
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 03	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg	140	80	220
	Laranja	Kg	580	260	840
	Pepino japonês	Kg	160	100	260
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 04	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	220	720
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40	30	70
	Cebola	Kg	20	40	60
SÁBADO - 05	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	30		30
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	240		240



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

	Cebola	Kg	20		20
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	150		150
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	90		90
	Pêssego	Kg	200		200
	Rúcula	Kg	20		20
	TV	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 07	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg		40	40
	Cenoura	Kg	350	140	490
	Laranja	Kg	580	260	840
	Pimentão verde	Kg		20	20
TERÇA - 08	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	220	720
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	220	260
	Cebola	Kg	40	40	80
	Pimentão verde	Kg	40		40
	Repolho roxo	Kg		100	100
TV	Kg	1	1	2	
QUARTA - 09	Alface lisa	kg	50	30	80
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	300	140	440
	Beterraba	Kg	140	90	230
	Cebola	Kg	20	40	60
	Pêssego	Kg	600	250	850
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Repolho roxo	Kg	180		180
	Rúcula	Kg	40	20	60
TV	Kg	1	1	2	
QUINTA - 10	Aipim higienizado e resfriado	Kg	320	160	480
	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	20	10	30
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 11	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	20	10	30
	Beterraba	Kg		90	90
	Laranja	Kg	580	260	840
	Pepino em conserva	Kg	200	100	300
SÁBADO - 12	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40



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

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
	Banana prata	Kg	200		200
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	140		140
	Pêssego	Kg	250		250
	Pimentão verde	Kg	10		10
SEGUNDA - 14	Aipim higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	50		50
	Alface lisa	Kg	60		60
	Banana prata	Kg	200		200
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10		10
	Beterraba	Kg	140		140
	Cebola	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	10		10
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	200		200
	Laranja	Kg	200		200
	Pimentão verde	Kg	20		20
	TV	Kg	1		1
QUARTA - 16	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	40	60
	Pimentão verde	Kg	10	20	30
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 17	Alface lisa	Kg	50	30	80
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	450	250	700
	Cebola	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg	80	40	120
	Pêssego	Kg	500	250	750
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	40	20	60
TV	Kg	1	1	2	
SEXTA - 18	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	200	700
	Cebola	Kg		40	40
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	210	100	310
	TV	Kg	2	1	3
SÁBADO - 19	Alface lisa	Kg	40		40
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Beterraba	Kg	60		60



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

	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	180		180
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	20		20
	Laranja	Kg	200		200
	Manjerona	Kg	1		1
	Pepino salada	Kg	40		40
	Pêssego	Kg	280		280
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Rúcula	Kg	60		60
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 21	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	40	60
	Pepino salada	Kg	140	80	220
	Pimentão verde	Kg		40	40
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 22	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	320	180	500
	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	250	750
	Cebola	Kg	20	40	60
	Milho processado congelado	Kg		60	60
	Pimentão verde	Kg	40		40
	TV	Kg	1	1	2
QUARTA - 23	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cebola em conserva	Kg	200	120	320
	Laranja	Kg	600	250	850
	Manjericão	Kg	2	1	3
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 24	Aipim higienizado e resfriado	Kg	340	180	520
	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	40	60
	Pêssego	Kg	600	250	850
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 25	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Beterraba	Kg	100		100
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	140	80	220
	Cebola	Kg	20	40	60
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	180	100	280
SÁBADO -	Alface lisa	Kg	80		80



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

26	Banana prata	Kg	200		200
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Cebola	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	80		80
	Laranja	Kg	250		250
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Rúcula	Kg	20		20
	Salsinha	Kg	1		1
	TV	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 28	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	40	60
	Milho processado congelado	Kg	40	30	70
	Pepino salada	Kg	140	80	220
	Pêssego	Kg	600	300	900
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Repolho roxo	Kg		100	100
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 29	Alface lisa	Kg	50	30	80
	Beterraba	Kg	120	90	210
	Cebola	Kg	20	40	60
	Repolho roxo	Kg	140		140
	Rúcula	Kg	40	20	60
	TV	Kg	2	2	4
QUARTA - 30	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	280	780
	Cebola	Kg	20	40	60
	Milho processado congelado	Kg	60	40	100
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Repolho verde	Kg		100	100
	Repolho roxo	Kg		60	60
	TV	Kg	1	1	2



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

DEZEMBRO DE 2016

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
QUINTA - 01	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	450	260	710
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Laranja	Kg	580	260	840
	Manjeriçao	Kg	0,5	0,5	1
	Pimentão verde	Kg		20	20
	Repolho verde	Kg	100		100
	Repolho roxo	Kg	80		80
	Tomate	Kg	280	140	420
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 02	Abobrinha itália	Kg	120	60	180
	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Banana prata	Kg	500	250	750
	Cebola	Kg		40	40
	Cenoura	Kg	40	80	120
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Tomate	Kg	260	160	420
	TV	Kg	1	1	2
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	50	30	80
SÁBADO - 03	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	250		250
	Alface crespa	Kg	40		40
	Alface lisa	Kg	40		40
	Beterraba	Kg	60		60
	Cebola	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	140		140
	Manjeriçao	Kg	0,5		0,5
	Pepino em conserva	Kg	100		100
	Pêssego	Kg	200		200
	Repolho verde	Kg	80		80
	Tomate	Kg	200		200
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 05	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	20	60



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

	Cebola	Kg	20	40	60
	Laranja	Kg	580	260	840
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Repolho roxo	Kg		100	100
	Tomate	Kg	280	140	420
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 06	Alface lisa	Kg	70	40	110
	Banana prata	Kg	500	220	720
	Cebola	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	20	10	30
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Pepino salada	Kg	120	80	200
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Repolho roxo	Kg	180		180
	Tomate	Kg	20	20	40
QUARTA - 07	Alface lisa	Kg	60	30	90
	Berinjela	Kg	120	60	180
	Beterraba	Kg	120	80	200
	Cebola	Kg		40	40
	Rúcula	Kg	30	20	50
	Tomate	Kg	260	140	400
	TV	Kg	1	1	2
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	15	10	25
QUINTA - 08	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg		150	150
	Alface crespa	Kg	70	40	110
	Cebola	Kg	20	20	40
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	200	100	300
	Pêssego	Kg	600	280	880
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	260	140	400
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 09	Abobrinha itália	Kg	20	10	30
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Cebola	Kg		40	40
	Cenoura	Kg		130	130
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	240	120	360
	Laranja	Kg	580	200	780
	Pimentão verde	Kg		20	20



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

	Rúcula	Kg	10	5	15
	Salsinha	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	240	120	360
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 10	Abobrinha itália	Kg	20		20
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	180		180
	Alface crespa	Kg	35		35
	Alface lisa	Kg	40		40
	Banana prata	Kg	180		180
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	50		50
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	280		280
	Melancia	Kg	200		200
	Pepino em conserva	Kg	100		100
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	100		100
	Tomate	Kg	250		250
	TV	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 12	Alface lisa	Kg	40	35	75
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pepino salada	Kg	80	60	140
	Pêssego	Kg	350	200	550
	Pimentão verde	Kg	40		40
	Tomate	Kg	220	100	320
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 13	Abobrinha itália	Kg	10	5	15
	Alface crespa	Kg	40	35	75
	Banana prata	Kg	300	160	460
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Berinjela	Kg	80	40	120
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	100	60	160
	Tomate	Kg	220	120	340
	TV	Kg		1	1
QUARTA - 14	Alface lisa	Kg	40	35	75
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	120	60	180
	Cebola	Kg		20	20



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

	Cenoura	Kg	60	40	100
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	100	60	160
	Manjericão	Kg	0,5	0,5	1
	Repolho verde	Kg		60	60
	Salsinha	Kg	0,5	0,5	1
	Tomate	Kg	220	120	340
QUINTA - 15	Alface lisa	Kg	20	20	40
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	140	100	240
	Beterraba	Kg	80	60	140
	Cebola	Kg	20	20	40
	Laranja	Kg	360	200	560
	Repolho verde	Kg	80		80
	Rúcula	Kg	20	15	35
	Tomate	Kg	200	100	300
	TV	Kg	1	1	2
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	40	30	70
SEXTA - 16	Cebola	Kg	20	20	40
	Pêssego	Kg	300	150	450
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Repolho verde	Kg		50	50
	Tomate	Kg	160	80	240
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 17	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	10		10
	Alface crespa	Kg	20		20
	Banana prata (com canela)	Kg	100		100
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	150		150
	Cebola	Kg	20		20
	Cebola em conserva	Kg	50		50
	Cenoura	Kg	10		10
	Espinafre	Kg	30		30
	Laranja	Kg	130		130
	Melancia	Kg	150		150
	Rúcula	Kg	20		20
	Tomate	Kg	200		200
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 19	Alface crespa	Kg	30	20	50
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	80	60	140



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

	Pêssego	Kg	100	100	200
	Pimentão verde	Kg	10	5	15
	Repolho verde	Kg	50	50	100
	Tomate	Kg	100	80	180
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 20	Alface lisa	Kg	35	25	60
	Banana prata	Kg	80	80	160
	Cebola	Kg		20	20
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Pepino salada	Kg	40	40	80
	Tomate	Kg	80	80	160
	TV	Kg		1	1
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	20	20	40
QUARTA - 21	Alface crespa	Kg	25	20	45
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	40	80
	Beterraba	Kg	20	20	40
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	60	60	120
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 22	Alface lisa	Kg	20	20	40
	Cebola	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	40	40	80
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	5	5	10
	Laranja	Kg	80	80	160
	Milho processado congelado	Kg	10	10	20
	Pimentão verde	Kg	5	5	10
	Tomate	Kg	40	60	100
SEXTA - 23	Alface lisa	Kg	10		10
	Cebola	Kg	10		10
	Pêssego	Kg	50		50
	Pimentão verde	Kg	5		5
	Rúcula	Kg	5		5
	Salsinha	Kg	1		1
	Tomate	Kg	40		40
	TV	Kg	1		1
SÁBADO - 24	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	100		100
	Abobrinha Itália	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	10		10
	Alface lisa	Kg	10		10



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

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
	Banana prata	Kg	40		40
	Berinjela	Kg	5		5
	Cebola	Kg	20		20
	Pepino em conserva	Kg	20		20
	Tomate	Kg	40		40
	TV	Kg	1		1
SEGUNDA - 26	Abobrinha itália	Kg	50	25	75
	Alface crespa	Kg	15	10	25
	Beterraba	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg	10	20	30
	Cenoura	Kg	10	5	15
	Laranja	Kg	30	30	60
	Manjeriçao	Kg	1		1
	Pimentão verde	Kg		5	5
	Repolho verde	Kg	40	20	60
	Tomate	Kg	30	15	45
TERÇA - 27	Alface lisa	Kg	15	10	25
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg		10	10
	Pêssego	Kg	30	20	50
	Pimentão verde	Kg	5		5
	Tomate	Kg	30	15	45
	TV	Kg	1	1	2
QUARTA - 28	Alface crespa	Kg	15	10	25
	Banana prata	Kg	50	30	80
	Cebola	Kg	10	5	15
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	40	20	60
	Tomate	Kg	15	10	25
QUINTA - 29	Alface lisa	Kg	10	5	15
	Cebola	Kg	10	10	20
	Cenoura	Kg	20	10	30
	Laranja	Kg	30	20	50
	Pepino japonês	Kg	40	20	60
	Tomate	Kg	20	10	30
SEXTA - 30	Alface crespa	Kg	10		10
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	100		100
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Laranja	Kg	30		30



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

Tomate	Kg	20		20
TV	Kg	1		1
Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	5		5

JANEIRO DE 2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 02	Alface crespa	Kg	30	20	50
	Banana prata	Kg	120	100	220
	Berinjela	Kg	20	20	40
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	60	60	120
	Manjericão	Kg	0,5	0,5	1
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Pimentão vermelho	Kg		10	10
	Tomate	Kg	20	40	60
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 03	Alface crespa	Kg	20	20	40
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10	40	50
	Cebola	Kg	20	20	40
	Laranja	Kg	120	100	220
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Repolho roxo	Kg		30	30
	Tomate	Kg	40	60	100
	TV	Kg	1	1	2
QUARTA- 04	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	40	50	90
	Alface lisa	Kg	15	15	30
	Beterraba	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg		20	20
	Maçã	Kg	120	100	220
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Repolho roxo	Kg	50		50
	Rúcula	Kg	10	10	20
Tomate	Kg	60	40	100	
QUINTA - 05	Aipim higienizado e resfriado	Kg	60	40	100
	Alface crespa	Kg	20	20	40
	Cebola	Kg	20	20	40
	Manjericão	Kg	0,5	0,5	1



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

	Pêssego	Kg	140	100	240
	Tomate	Kg	60	60	120
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 06	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	5	5	10
	Banana prata	Kg	120	100	220
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40	40	80
	Pepino em conserva	Kg	80	60	140
	Pimentão verde	Kg	5		5
	Tomate	Kg	40	60	100
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 07	Alface crespa	Kg	10		10
	Alface lisa	Kg	10		10
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	5		5
	Cebola	Kg	20		20
	Uva	Kg	120		120
	Melancia	Kg	100		100
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Tomate	Kg	40		40
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	30		30
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 09	Aipim higienizado e resfriado	Kg	20	10	30
	Alface lisa	Kg	30	25	55
	Cebola	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	120	120	240
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	60	60	120
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 10	Abobrinha itália	Kg	10	10	20
	Alface crespa	Kg	30	30	60
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10	10	20
	Beterraba	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg		20	20
	Cenoura	Kg	10	10	20
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	60	60	120
	Pêssego	Kg	140	140	280
	Tomate	Kg	60	60	120
QUARTA - 11	Alface crespa	Kg	30	30	60
	Cebola	Kg		20	20



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

	Laranja	Kg	120	120	240
	Pimentão verde	Kg		20	20
	Pimentão vermelho	Kg		20	20
	Tomate	Kg	60	60	120
	TV	Kg	1	1	2
QUINTA - 12	Alface lisa	Kg	20	20	40
	Banana prata	Kg	120	120	240
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	140	70	210
	Berinjela	Kg	40	40	80
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg		20	20
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	15	10	25
	Tomate	Kg	80	60	140
	TV	Kg		1	1
SEXTA - 13	Abobrinha itália	Kg	10	10	20
	Alface crespa	Kg	30	25	55
	Cenoura	Kg	20		20
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	70	50	120
	Pêssego	Kg	140	160	300
	Tomate	Kg	80	60	140
	TV	Kg	1	1	2
SÁBADO - 14	Abobrinha itália	Kg	5		5
	Alface lisa	Kg	20		20
	Uva	Kg	120		120
	Batata doce	Kg	80		80
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10		10
	Beterraba	Kg	30		30
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40		40
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	10		10
	Laranja	Kg	100		100
	Maçã	Kg	120		120
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	20		20
	Tomate	Kg	80		80
Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	10		10	
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 16	Alface crespa	Kg	40	30	70
	Banana prata	Kg	180	100	280



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

	Cebola	Kg	20	20	40
	Pepino salada	Kg	60	40	100
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Pimentão vermelho	Kg		10	10
	Tomate	Kg	100	80	180
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 17	Alface lisa	Kg	50	35	85
	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	140	100	240
	Cebola	Kg		20	20
	Milho processado congelado	Kg		40	40
	Pêssego	Kg	160	100	260
	Pimentão verde	Kg	30		30
	Pimentão vermelho	Kg	30		30
	Tomate	Kg	100	80	180
QUARTA - 18	Alface crespa	Kg	40	30	70
	Cebola em conserva	Kg	100	60	160
	Laranja	Kg	160	120	280
	Manjeriço	Kg	0,5	0,5	1
	Tomate	Kg	100	80	180
QUINTA - 19	Abobrinha itália	Kg	60	40	100
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	120	80	200
	Alface lisa	Kg	50	35	85
	Cebola	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	180	120	300
	Tomate	Kg	100	80	180
	TV	Kg	1	1	2
SEXTA - 20	Alface crespa	Kg	40	30	70
	Banana prata	Kg	180	120	300
	Beterraba	Kg	80		80
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	80	40	120
	Cebola	Kg		20	20
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	80	40	120
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	100	80	180
SABADO - 21	Alface lisa	Kg	55		55
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10		10
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	40		40
	Laranja	Kg	120		120



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

	Melancia	Kg	150		150
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	10		10
	Salsinha	Kg	1		1
	Tomate	Kg	100		100
	TV	Kg	1		1
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 23	Alface crespa	Kg	40	30	70
	Cebola	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	180	120	300
	Milho processado congelado	Kg	10	10	20
	Pepino salada	Kg	60	40	100
	Pimentão verde	Kg	30		30
	Pimentão vermelho	Kg	30		30
	Tomate	Kg	100	60	160
	TV	Kg	1	1	2
TERÇA - 24	Alface lisa	Kg	30	20	50
	Banana prata	Kg	180	120	300
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	180	120	300
	Beterraba	Kg	60	40	100
	Cebola	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Pimentão vermelho	Kg	10	10	20
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Tomate	Kg	100	80	180
QUARTA - 25	Aipim higienizado e resfriado	Kg		80	80
	Alface crespa	Kg	40	30	70
	Cebola	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	140	70	210
	Milho processado congelado	Kg	20	20	40
	Pêssego	Kg	200	120	320
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Repolho roxo	Kg		30	30
	Repolho verde	Kg		30	30
	Tomate	Kg	100	60	160
QUINTA - 26	Alface lisa	Kg	50	40	90
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	180	120	300
	Cebola	Kg		20	20
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Laranja	Kg	160	100	260



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

	Manjeriçao	Kg	0,5	0,5	1
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Repolho roxo	Kg	40		40
	Repolho verde	Kg	40		40
	Tomate	Kg	100	80	180
SEXTA - 27	Abobrinha itália	Kg	50	40	90
	Alface crespa	Kg	40	30	70
	Alho poró	Kg	1	1	2
	Cebola	Kg		20	20
	Cenoura	Kg	20	40	60
	Maçã	Kg	140	80	220
	Pimentão verde	Kg		20	20
	Pimentão vermelho	Kg		20	20
	Tomate	Kg	80	100	180
	TV	Kg	1	1	2
		Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	20	20
SÁBADO - 28	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	140		140
	Alface crespa	Kg	25		25
	Alface lisa	Kg	25		25
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	80		80
	Beterraba	Kg	40		40
	Cebola	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	60		60
	Manjeriçao	Kg	0,5		1
	Manjeriçao	Kg	0,5		1
	Pepino em conserva	Kg	50		50
	Pêssego	Kg	120		120
	Pimentão verde	Kg	30		30
	Repolho verde	Kg	50		50
	Tomate	Kg	60		60
Uva	Kg	150		150	
Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 30	Alface crespa	Kg	30	30	60
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	10	10	20
	Cebola	Kg	20	20	40
	Laranja	Kg	160	100	260
	Repolho roxo	Kg		50	50
	Tomate	Kg	80	80	160
	TV	Kg	1	1	2
SEGUNDA - 31	Alface lisa	Kg	35	35	70
	Cebola	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	160	100	260



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

Manjericão	Kg	1	1	2
Pepino salada	Kg	60	40	100
Repolho roxo	Kg	50		50
Tomate	Kg	40	20	60
TV	Kg	1	1	2

C) LATICÍNIOS

SETEMBRO DE 2016

Data de Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA	
			RE	CP
02/set	Bebida láctea sabor morango	Litro	80	
	Leite em pó integral	Kg	40	
	Creme de leite fresco	Balde	5	
06/set	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60	
	Creme de leite fresco	Balde	20	
09/set	Leite em pó integral	Kg	40	
	Bebida láctea sabor morango	Litro	80	
13/set	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60	
	Creme de leite fresco	Balde	12	
16/set	Bebida láctea sabor morango	Litro	80	
23/set	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	80	
	Leite em pó integral	Kg	40	
	Creme de leite fresco	Balde	5	
27/set	Bebida láctea sabor morango	Litro	80	
	Creme de leite fresco	Balde	12	
	Leite em pó integral	Kg	50	
30/set	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	80	

OUTUBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA	
			RE	CP
04/out	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60	
	Leite em pó integral	Kg	40	
07/out	Bebida láctea sabor morango	Litro	80	
11/out	Bebida láctea sabor morango	Litro	60	
	Creme de leite fresco	Balde	12	
	Leite em pó integral	Kg	40	
14/out	Bebida láctea sabor morango	Litro	80	
	Creme de leite fresco	Balde	15	



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

18/out	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Leite em pó integral	Kg	40
21/out	Bebida láctea sabor morango	Litro	80
25/out	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Leite em pó integral	Kg	50
28/out	Bebida láctea sabor morango	Litro	80
	Creme de leite fresco	Balde	5

NOVEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA
			RE CP
01/nov	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Leite em pó integral	Kg	40
	Creme de leite fresco	Balde	18
	Queijo mussarela	Kg	60
04/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	80
08/nov	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Creme de leite fresco	Balde	12
	Leite em pó integral	Kg	40
11/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	80
18/nov	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	80
	Creme de leite fresco	Balde	4
	Leite em pó integral	Kg	40
	Queijo mussarela	Kg	60
22/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Creme de leite fresco	Balde	12
25/nov	Bebida láctea sabor morango	Litro	80
	Leite em pó integral	Kg	50
29/nov	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Leite em pó integral	Kg	40

DEZEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA
			RE CP
02/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	80
	Leite em pó integral	Kg	40
06/dez	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60



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

	Creme de leite fresco	Unid	12
09/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Creme de leite fresco	Unid	10
13/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Leite em pó integral	Kg	30
16/dez	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	50
20/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Leite em pó integral	Kg	30
23/dez	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	40
	Leite em pó integral	´Kg	30
27/dez	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Leite em pó integral	´Kg	30

JANEIRO DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
			RE CP
03/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Leite em pó integral	Kg	30
06/jan	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	40
	Creme de leite fresco	Balde	6
10/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Leite em pó integral	Kg	30
13/jan	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	40
	Creme de leite fresco	Balde	3
	Queijo mussarela	Kg	40
17/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Creme de leite fresco	Balde	10
	Leite em pó integral	Kg	30
20/jan	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	40
24/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Leite em pó integral	Kg	30
27/jan	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	40
31/jan	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Leite em pó integral	Kg	30
	Creme de leite fresco	Balde	10

D) SCHIMIER

SETEMBRO DE 2016



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

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
02/set	Schimier sabor abóbora	Kg	30
13/set	Schimier sabor ameixa	Kg	25
23/set	Schimier sabor morango	Kg	30
30/set	Schimier sabor goiabada	Kg	25

OUTUBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
04/out	Schimier sabor uva	Kg	30
11/out	Schimier sabor pêssego	Kg	25
18/out	Schimier sabor ameixa	Kg	30
28/out	Schimier sabor morango	Kg	25

NOVEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
01/nov	Schimier sabor uva	Kg	30
08/nov	Schimier sabor goiabada	Kg	25
18/nov	Schimier sabor pêssego	Kg	30
25/nov	Schimier sabor abóbora	Kg	25

DEZEMBRO DE 2016

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
02/dez	Schimier sabor morango	Kg	30
13/dez	Schimier sabor goiabada	Kg	30
20/dez	Schimier sabor uva	Kg	25

JANEIRO DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
03/jan	Schimier sabor abóbora	Kg	25
17/jan	Schimier sabor uva	Kg	25
31/jan	Schimier sabor morango	Kg	25



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

ANEXO II - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 002/2016

CALENDÁRIO AGRÍCOLA

Calendário Agrícola – OFERTA DE HORTIFRUTIL DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora Japonesa <i>In Natura</i>	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Abóbora Japonesa Orgânica	X	X	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	x			x
Batata Doce Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x				x
Batata inglesa	x	x	x	x	x	x	x				x	x
Bergamota			x	x	x	x	x	x	x			
Bergamota Orgânica			x	x	x	x	x	x	x			
Berinjela	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
Brócolis Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Caqui			x	x	x							
Cebola	x	x	x	x	x	x					x	x
Cebola Orgânica	x	x	x								x	x
Cenoura	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
Chuchu		x	x	x	x	x						
Chuchu Orgânico		x	x	x	x	x						x
Couve Flor <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 DE RESTAURANTE ESCOLA**

Couve-flor Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve Chinesa				x	x	x	x	x	x	x	x	
Couve Orgânica	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	x	x	x	x	x	x
Espinafre Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Amendoim	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Carioca	x	x	x	x	x							
Feijão Preto	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Goiaba			x	x	x	x	x					
Hortelã									x	x	x	x
Laranja			x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Laranja Orgânica			x	x	x	x	x	x	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
Manjerição	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Maça EVA ou GALA	x	x	x	x	x	x						
Mangerona	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Melancia	x	x	x									x
Melão	x	x	x									x
Milho Doce <i>In natura</i>	x	x	x	x	x							x
Milho pipoca			x	x								
Morango <i>In Natura</i>	x	x						x	x	x	x	x
Mostarda	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mostarda Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Nabo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino Em Conserva	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	Não Há oferta											
Pêssego em calda	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pêssego	x										x	x
Pimentão (vermelho, amarelo)	x	x										x
Pimentão Verde	x	x	x	x	x	x						x
Pimentão Verde Orgânico	x	x	x	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



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

Repolho Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rúcula	x	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	x
Tempero Verde	x	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	x
Tomate	x	x	x	x	x	x	x						x
Uva	x	x											
Vagem <i>In Natura</i>	x	x	x	x	x	x							x
Vagem Orgânica	x	x	x	x	x							x	x

Calendário Agrícola – OFERTA DE FRUTAS DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Bergamota				x	x	x	x	x	x			
Bergamota Orgânica				x	x	x	x	x	x			
Caqui				x	x							
Goiaba				x	x	x	x					
Laranja				x	x	x	x	x	x	x	x	
Laranja Orgânica				x	x	x	x	x	x	x	x	
Limão				x	x	x	x	x	x	x	x	
Maça EVA ou GALA	x	x	x	x	x	x						
Melancia	x	x	x									x
Melão	x	x	x									x
Morango <i>In Natura</i>	x	x						x	x	x	x	x
Pêra	Não Há Oferta											
Pêssego	x										x	x
Uva	x	x										

Há disponibilidade de DOCES de goiaba, caqui, melancia, abóbora, morango, ameixa, uva, pêssego e maçã, durante o ano todo.

Calendário Agrícola – OFERTA DE PRODUTOS CONGELADOS DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Aipim	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Morango	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Abóbora	x	x	x	x	x	x	x					



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

Vagem	x	x	x	x	x	x						x
Cenoura	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milho Doce	x	x	x	x	x							
Mix de Vegetais	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kit Sopa	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
Salsa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beterraba	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

A validade dos produtos congelados é de 12 meses

Calendário Agrícola – OFERTA DE PRODUTOS RESFRIADOS DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Couve-flor				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beterraba	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Abóbora	x	x	x	x	x	x	x					x
Vagem	x	x	x	x	x	x						x
Cenoura	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Batata	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
Beterraba	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Calendário Agrícola – OFERTA DE LEITE E DERIVADOS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Queijo mussarela fatiado	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bebida láctea morango	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bebida láctea salada de frutas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Creme de leite - NATA - 3,5kg	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Leite integral	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x



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

ANEXO III - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 002/2016

PROPOSTA DE VENDA

**PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA
FAMILIAR**

Proposta de atendimento da Chamada Pública FAU nº 002/2016

I – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA

1. Nome do Proponente	2. CNPJ	3. Nº da DAP Jurídica
4. Endereço	5. Município	6. CEP
6. Nome do representante legal	8. CPF	9. DDD/Fone
10. Banco	11. Nº da Agência	12. Nº da Conta Corrente

II – DETALHAMENTO DOS PRODUTOS, QUANTIDADES E VALORES

1. Produto	2. Unid	3. Quantidade	4. Valor Unitário	5. Valor Monetário
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				



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

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		



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

	Nº DAP		
	CPF		
7	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
8	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
9	Nome		
	Nº DAP		
	CPF		
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 DE RESTAURANTE ESCOLA**

ANEXO IV - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 002/2016

MINUTA

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO FAU Nº ____ / 2016

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

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, sob a modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda regular dos Restaurantes Escolas da Universidade Federal de Pelotas, pelo convênio sob nº 020/2009 – Programa Interdisciplinar Restaurante Escola, pelo período de 5 (cinco) meses de acordo com os itens e respectivos quantitativos expressos no edital de Chamada Pública FAU nº 002/2016, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

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



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

2.2 Discriminação do objeto:

<u>Item</u>	<u>Descrição / Especificação</u>	<u>Unidade de Medida</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Valor</u>
1				
...				

CLÁUSULA TERCEIRA

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

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Autorização de Compra, expedida pelo Departamento de Licitações e Contratos, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de janeiro 2017.

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública FAU sob nº 002/2016 e seus respectivos anexos.

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

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

5.4 Em caso de indisponibilidade de algum produto será realizada a sua substituição por outro equivalente indicado pelo CONTRATADO ou sugerido pela



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

CONTRATANTE, mediante prévio aviso de até 2 (dois) dias e acordo entre as partes.

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

CLÁUSULA SEXTA

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

CLÁUSULA SÉTIMA

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

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;



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

- 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.
 - 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 48 (quarenta e oito) 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;



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

- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

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

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

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

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



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

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 n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

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

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

Pelotas, ____ de janeiro de 2016

**AFRÂNIO ALBERTO TAVARES KRÜGER
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO**

TESTEMUNHAS

1.

Nome:

CPF:

2.

Nome:

CPF: