



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

CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2017

Chamada Pública FAU nº 001/2017 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, por dispensa de licitação, com fulcro no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAА Nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012.

A **FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU**, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Professor Araújo nº 538, Pelotas/RS, inscrita no CNPJ sob o nº 89.876.114/0001-03, representada neste ato pelo seu Diretor-Presidente, Afrânio Alberto Tavares Krüger, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, nas Resoluções GGPAА nº 50 e 64, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por dispensa de licitação, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, durante o período de **20 de fevereiro a 31 de maio de 2017**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda dia 17 de Fevereiro 2017, às 09h30min, na sede funcional da Fundação de Apoio Universitário, sito à Rua Marcílio Dias, nº 939, Centro, CEP: 96020-480 – 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 03 (três) meses e 08 (oito) dias, conforme especificações do Termo de Referência (ANEXO I).



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

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

2. FONTE DE RECURSO

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

3. PREÇO

A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPAА 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 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 PADRONIZAÇÃO 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



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

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

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



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

Pública Federal.

Pelotas/RS, 13 de fevereiro de 2017.

AFRÂNIO ALBERTO TAVARES KRÜGER
Diretor-Presidente
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO

Registre-se e publique-se.



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

ANEXO I - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2017

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 03 (três) meses e 08 (oito) dias. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPEL, no período compreendido entre **20 de fevereiro a 31 de maio de 2017**, 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.



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

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 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 001 / 2017 - GRÃOS
PERÍODO DE FEVEREIRO A MAIO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	15.240	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).	R\$ 3,20	R\$ 48.768,00



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

			<p>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 arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). O produto deve ser acondicionado em embalagem polietileno, próprias para alimentos, contendo 5 Kg. Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).</p>	R\$ 5,10	R\$ 77.724,00
02	9.800	Kg	<p>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).</p>	R\$ 5,89	R\$ 57.722,00
			<p>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).</p>	R\$ 6,08	R\$ 59.584,00
03	1.100	Kg	<p>Feijão comum, classe cores, Carioca, tipo 1 "in natura", constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, última safra. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de</p>	R\$ 8,20	R\$ 9.020,00



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

			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.		
			Feijão comum, classe cores, Carioca Orgânico , 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.	R\$ 9,27	R\$ 10.197,00
04	11.040	Kg	Feijão preto - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, própria para alimentos, contendo 1 Kg. O produto bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.	R\$ 6,75	R\$ 74.520,00
			Feijão preto orgânico - tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e	R\$ 8,00	R\$ 88.320,00



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

			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.		
VALOR TOTAL				R\$ 52,49	R\$ 425.855,00

**PEDIDO RE CP nº 002 / 2017 - HORTIFRUTI
PERÍODO DE FEVEREIRO A MAIO DE 2017**

	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	1.250	Kg	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços , peso médio de 75 g - vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo. Embalagens contendo 6 Kg e 1Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 10,32	R\$ 12.895,00
02	2.770	Kg	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos , com 25g de peso médio e 2x4cm de comprimento - vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo. Embalagens contendo 6 Kg e 1Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 11,49	R\$ 31.816,22
03	1.510	Kg	Abobrinha Itália - vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos; devem ser brilhantes e com peso proporcional ao tamanho.	R\$ 4,98	R\$ 7.524,83
04	2.290	Kg	Aipim higienizado e resfriado , com peso médio de 40g e medindo 5cm - vegetal firme e íntegro;		



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

			textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo. Embalagens contendo 10 Kg e 1Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 12,00	R\$ 27.470,84
05	3.375	Kg	Alface crespa - as folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	R\$ 7,80	R\$ 26.325,00
			Alface crespa orgânica - as folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	R\$ 10,18	R\$ 34.368,75
06	2.240	Kg	Alface lisa - as folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	R\$ 7,80	R\$ 17.472,00
			Alface lisa orgânica - as folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	R\$ 10,18	R\$ 22.810,67
07	12.060	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.	R\$ 4,26	R\$ 51.315,30
			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.	R\$ 4,48	R\$ 53.988,60
08	535	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.	R\$ 3,58	R\$ 1.917,08
			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.	R\$ 4,13	R\$ 2.211,33
09	1.935	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos (maionese) - com peso médio de 10g e medindo 2x2cm - vegetal firme e íntegro; textura e	R\$ 14,00	R\$ 27.082,26



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

			consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo. Embalagens contendo 6 Kg e 1Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.		
10	5.650	Kg	Batata inglesa higienizada e resfriada em metades , com peso médio de 50g por metade - vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo. Embalagens contendo 6 kg e 1kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 13,78	R\$ 77.868,30
11	5.660	Kg	Bergamota Montenegrina - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca; peso médio unitário 120g.	R\$ 3,30	R\$ 18.696,87
			Bergamota Montenegrina orgânica - cor alaranjada, sabor adocicado, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca; peso médio unitário 120g.	R\$ 3,74	R\$ 21.168,40
12	1.520	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.	R\$ 5,18	R\$ 7.868,53
13	2.400	Kg	Beterraba - nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas	R\$ 3,27	R\$ 7.852,00
			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	R\$ 3,36	R\$ 8.064,00
14	555	Kg	Brócolis higienizado e resfriado em floretes - com média de 40g de peso, vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de	R\$ 13,83	R\$ 7.675,65

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

			primeira qualidade; embalados em sacos de polietileno 17µm garantindo assim sua integridade até o consumo. Embalagens contendo 3 Kg e ½ Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.		
15	3.800	Kg	Caqui - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão	R\$ 4,62	R\$ 17.543,33
16	3.780	Kg	Cebola branca - bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado; livre de bulbos brotados, com feridas, áreas amolecidas e mofo.	R\$ 3,23	R\$ 12.222,00
			Cebola branca orgânica - bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado; livre de bulbos brotados, com feridas, áreas amolecidas e mofo.	R\$ 3,63	R\$ 13.734,00
17	190	Kg	Cebola em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 1,8 Kg. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.	R\$ 23,04	R\$ 4.376,84
18	02	Kg	Cebolinha - as folhas devem ser verde escura, sem amassados, roliça, com textura e consistência de vegetal fresco; livre de folhas amareladas e murchas	R\$ 18,28	R\$ 36,55
			Cebolinha orgânica - as folhas devem ser verde escura, sem amassados, roliça, com textura e consistência de vegetal fresco; livre de folhas amareladas e murchas	R\$ 20,05	R\$ 40,10
19	4.920	Kg	Cenoura - vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	R\$ 3,57	R\$ 17.548,00
			Cenoura orgânica - vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	R\$ 3,88	R\$ 19.106,00
20	2.410	Kg	Chuchu higienizado, processado e resfriado - com aproximadamente 15g de peso e medindo 2x2cm, vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo.	R\$ 13,93	R\$ 33.571,30

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

			Embalagens contendo 6 Kg e 1Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.		
21	380	Kg	Couve chinesa - deve ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado; o talo não pode estar mole ou com manchas pretas; textura e consistência de vegetal fresco.	R\$ 5,68	R\$ 2.156,50
22	1.475	Kg	Couve flor higienizada e congelada em floretes , com média de 40g de peso, vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalados em sacos de polietileno 17µm garantindo assim sua integridade até o consumo. Embalagens contendo 3 Kg e ½ Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 15,08	R\$ 22.243,00
23	1.100	Kg	Couve verde higienizada, processada e resfriada - vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; acondicionado em embalagens plásticas de polietileno 17µm garantindo assim sua integridade até o consumo. Embalagens contendo 3 Kg e ½ Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 13,29	R\$ 14.619,00
24	5.510	Kg	Laranja Valência - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade; peso médio unitário 130g.	R\$ 2,67	R\$ 14.702,52
			Laranja Valência orgânica - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Peso médio 180g por unidade; peso médio unitário 130g.	R\$ 2,84	R\$ 15.630,03
25	13.390	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.	R\$ 4,96	R\$ 66.414,40
26	35	Kg	Manjeriço - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser lisas, sem manchas ou pontinhos pretos; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	R\$ 35,42	R\$ 1.239,58



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

			Manjeriço orgânico - apresentar textura e consistência de vegetal fresco, as folhas deverão ser lisas, sem manchas ou pontinhos pretos; devem estar livres de folhas murchas ou amareladas	R\$ 40,17	R\$ 1.405,83
27	1.350	Kg	Milho processado e congelado – simples; grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagens plásticas de polietileno 17µm garantindo assim sua integridade até o consumo. Embalagens contendo 3 Kg e ½ Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 14,68	R\$ 19.820,70
28	120	Kg	Nabo - a pele deve ser lisa, sem machucados ou manchas; tenros e macios, com pele branquinha ou ligeiramente esverdeada.	R\$ 5,74	R\$ 689,00
			Nabo orgânico - a pele deve ser lisa, sem machucados ou manchas; tenros e macios, com pele branquinha ou ligeiramente esverdeada.	R\$ 7,45	R\$ 894,00
29	740	Kg	Pepino em conserva - produto natural em salmoura suave, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 3,2 Kg. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.	R\$ 17,62	R\$ 13.041,76
30	740	Kg	Pepino japonês - casca deve ser firme, sem rugas, bem verde e lustrosa; as bordas devem ser arredondadas; deve possuir textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	R\$ 6,74	R\$ 4.988,83
31	1.780	Kg	Pepino salada - casca deve ser firme, sem rugas, bem verde e lustrosa; deve possuir textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	R\$ 3,75	R\$ 6.680,93
			Pepino salada orgânico - casca deve ser firme, sem rugas, bem verde e lustrosa; deve possuir textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.	R\$ 4,31	R\$ 7.665,87
32	80	Kg	Pêssego em calda em cubos - produto natural, acondicionado em embalagens de vidro contendo até 3,0 Kg. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes	R\$ 9,38	R\$ 750,67

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

			em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.		
33	1.175	Kg	Pimentão verde - devem apresentar-se limpos, firmes e com casca brilhante; os talos devem ter sido cortados rentes ao vegetal; textura e consistência de vegetal fresco	R\$ 6,56	R\$ 7.709,96
			Pimentão verde orgânico - devem apresentar-se limpos, firmes e com casca brilhante; os talos devem ter sido cortados rentes ao vegetal; textura e consistência de vegetal fresco	R\$ 7,74	R\$ 9.094,50
34	40	Kg	Pimentão vermelho - devem apresentar-se limpos, firmes e com casca brilhante; os talos devem ter sido cortados rentes ao vegetal; textura e consistência de vegetal fresco	R\$ 13,27	R\$ 530,67
35	670	Kg	Rabanete - redondos, de coloração vermelha, firmes e sem machucados ou rachaduras; as folhas deve estar firmes e bem verdes.	R\$ 6,06	R\$ 4.060,20
36	1.840	Kg	Repolho roxo - as cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras; as folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações; deve apresentar textura e consistência de vegetal fresco.	R\$ 3,51	R\$ 6.455,33
37	1.175	Kg	Repolho verde - as cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras; as folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações; deve apresentar textura e consistência de vegetal fresco.	R\$ 2,68	R\$ 3.152,92
			Repolho verde orgânico - as cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras; as folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações; deve apresentar textura e consistência de vegetal fresco.	R\$ 2,85	R\$ 3.348,75
38	390	Kg	Rúcula - as folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	R\$ 11,01	R\$ 4.293,25
			Rúcula orgânica - as folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	R\$ 10,90	R\$ 4.251,00
39	01	Kg	Salsinha - pode apresentar folhas crespas ou lisas, na cor verde escuro, com aspecto de produto fresco, sem pontos amarelados ou escuros.	R\$ 17,42	R\$ 17,42
			Salsinha orgânica - pode apresentar folhas crespas ou lisas, na cor verde escuro, com aspecto de produto fresco, sem pontos amarelados ou escuros.	R\$ 16,83	R\$ 16,83



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

40	105	Kg	Tempero verde - combinação de 50% de cebolinha e 50% de salsinha, conforme descrição nos itens 21 e 52, respectivamente	R\$ 18,22	R\$ 1.912,75
			Tempero verde orgânico - combinação de 50% de salsinha e 50% de cebolinha, conforme descrição nos itens 21 e 52, respectivamente	R\$ 19,27	R\$ 2.023,00
41	18.260	Kg	Tomate para salada - tipo longa vida ou gaúcho, precisam ter cor uniforme e serem firmes e lisos, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão, sem manchas, furos ou ferimentos	R\$ 4,83	R\$ 89.934,60
			Tomate para salada orgânico - tipo longa vida ou gaúcho, precisam ter cor uniforme e serem firmes e lisos, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão, sem manchas, furos ou ferimentos	R\$ 5,22	R\$ 97.134,33
42	200	Kg	Uva preta ou rosada - devem ser carnudas, firmemente presas, o caule deve ser verde e flexível; não podem estar enrugadas e com áreas descoradas ao redor do caule.	R\$ 7,46	R\$ 1.492,00
43	230	Kg	Vagem higienizada processada e resfriada - com aproximadamente 5g de peso e medindo 1x3cm de comprimento - vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo. Embalagens contendo 7 Kg e 1Kg transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim.	R\$ 15,98	R\$ 3.674,25
VALOR TOTAL				R\$ 605,45	R\$ 1.016.614,15

**PEDIDO RE / CP nº 003 / 2017 - LATICÍNIOS
PERÍODO DE FEVEREIRO A MAIO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	730	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,	R\$ 2,75	R\$ 2.007,50



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

			30 dias a contar da data de entrega.		
02	690	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.	R\$ 2,75	R\$ 1.897,50
03	125	Balde	Creme de leite fresco (nata) - apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; embalado em balde de 3,0 Kg , em conformidade com a legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 10 dias a contar da data de entrega.	R\$ 29,00	R\$ 3.625,00
04	480	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.	R\$ 19,00	R\$ 9.120,00
05	240	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.	R\$ 21,00	R\$ 5.040,00
06	155	Kg	Queijo tipo ricota fresca de consistência semi dura, quebradiça e textura compacta; sem glúten e sem gorduras trans. Embalagem de 500g. 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.	R\$ 21,00	R\$ 3.255,00
VALOR TOTAL				R\$ 95,50	R\$ 24.945,00

**PEDIDO RE CP nº 004 / 2017 - SCHIMIER
PERÍODO DE FEVEREIRO A MAIO DE 2017**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	120	Kg	Doce de leite pastoso - isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em potes de 400gr, com validade mínima de 10 meses a partir da sua data de	R\$ 13,90	R\$ 1.668,00



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

			entrega.		
02	60	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.	R\$ 12,10	R\$ 726,00
03	25	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.	R\$ 13,10	R\$ 327,50
04	55	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.	R\$ 12,90	R\$ 709,50
05	55	Kg	Schimier sabor morango - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua	R\$ 13,50	R\$ 742,50



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

			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.		
06	75	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.	R\$ 13,10	R\$ 982,50
07	55	kg	Schimier sabor uva - obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.	R\$ 12,90	R\$ 709,50
VALOR TOTAL				R\$ 91,50	R\$ 5.865,50

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.



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

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.*

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

FEVEREIRO DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CCL
24/fev	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	600
	Feijão carioca	Kg	100
	Feijão preto	Kg	750

MARÇO DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CCL
03/mar	Arroz branco	Kg	1.380
	Arroz integral	Kg	780
	Feijão preto	Kg	960
10/mar	Arroz branco	Kg	1.350
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	960
17/mar	Arroz branco	Kg	1.050
	Arroz integral	Kg	600
	Feijão preto	Kg	750
24/mar	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	750

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

	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	900
31/mar	Arroz branco	Kg	750
	Arroz integral	Kg	600
	Feijão preto	Kg	450

ABRIL DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CCL
07/abr	Arroz branco	Kg	600
	Arroz integral	Kg	360
	Feijão preto	Kg	360
13/abr	Arroz branco	Kg	600
	Arroz integral	Kg	360
	Feijão preto	Kg	360
20/abr	Arroz branco	Kg	1.350
	Arroz integral	Kg	750
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	960
28/abr	Arroz branco	Kg	960
	Arroz integral	Kg	750
	Feijão preto	Kg	750

MAIO DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CCL
05/mai	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	900
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	960
12/mai	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	750
	Feijão preto	Kg	960
19/mai	Arroz branco	Kg	1.200
	Arroz integral	Kg	750
	Feijão carioca	Kg	200
	Feijão preto	Kg	960
26/mai	Arroz branco	Kg	1.200



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

Arroz integral	Kg	750
Feijão preto	Kg	960

B) HORTIFRUTIGRANJEIROS

DATA: 20 a 25 de Fevereiro/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 20	Abobrinha itália	Kg	100	60	160
	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Beterraba	Kg	120	60	180
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40	20	60
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	60	50	110
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	40	20	60
	Pimentão verde	Kg	20	10	30
	Pimentão vermelho	Kg	20	10	30
	Repolho verde	Kg	160	80	240
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Tomate	Kg	220	120	340	
TERÇA - 21	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	15	35
	Batata doce	Kg	20	15	35
	Cebola branca	Kg		20	20
	Maçã	Kg	400	240	640
	Tomate	Kg	220	120	340
QUARTA - 22	Abobrinha itália	Kg	20	10	30
	Alface crespa	Kg	55	40	95
	Banana prata	Kg	350	200	550
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	280	120	400
	Repolho roxo	Kg		60	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	220	140	360
QUINTA - 23	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	120	80	200
	Banana prata	Kg	380	200	580



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

	Milho processado congelado	Kg		60	60
	Pepino salada	Kg	120	80	200
	Repolho roxo	Kg	100		100
	Tempero verde	Kg	1	1	2
SEXTA - 24	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Beterraba	Kg	60		60
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20	10	30
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	340	180	520
	Tomate	Kg	180	120	300
SÁBADO - 25	Alface crespa	Kg	30		30
	Alface lisa	Kg	20		20
	Banana prata	Kg	240		240
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	160		160
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cebolinha	Kg	1,0		1,0
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	180		180
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	80		80
	Pepino em conserva	Kg	20		20
	Pepino japonês	Kg	60		60
	Rúcula	Kg	10		10
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	140		140
	Uva preta	Kg	200		200

DATA: 27 de Fevereiro/2017

Entrega	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 27 - CARNAVAL - 28	Aipim higienizado e resfriado	Kg	120		120
	Alface crespa	Kg	50		50
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	50		50
	Beterraba	Kg	40		40
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	140		140
	Maçã	Kg	200		200
	Manjericão	Kg	0,5		0,5
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Pimentão vermelho	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	60		60



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

	Tomate	Kg	160		160
--	--------	----	-----	--	-----

DATA: 1 a 4 de Março/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
QUARTA - 01	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	120		120
	Alface lisa	Kg	35		35
	Cebola branca	Kg	20		20
	Manjeriço	Kg	0,5		0,5
	Milho processado congelado	Kg	40		40
	Repolho roxo	Kg	40		40
	Rúcula	Kg	10		10
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	20		20
QUINTA - 02	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Berinjela	Kg	100	60	160
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40	20	60
	Maçã	Kg	350	250	600
	Manjeriço	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	240	140	380
SEXTA -03	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20	10	30
	Banana prata	Kg	380	200	580
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	60	80	140
	Pepino em conserva	Kg	80	50	130
	Pimentão verde	Kg	30	10	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	220	120	340
SÁBADO - 04	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	100		100
	Alface crespa	Kg	30		30
	Alface lisa	Kg	30		30
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	240		240
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40		40
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	160		160
	Maçã	Kg	240		240
	Nabo	Kg	20		20



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

	Tomate	Kg	240		240
--	--------	----	-----	--	-----

DATA: 06 a 11 de Março/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 06	Aipim higienizado e resfriado	Kg	30	20	50
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Pepino salada	Kg	140	80	220
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg		40	40
TERÇA - 07	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	380	150	530
	Maçã	Kg	400	240	640
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Tomate	Kg	220	120	340	
QUARTA - 08	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Banana prata	Kg	400	220	620
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Tomate	Kg	240	140	380
QUINTA - 09	Alface lisa	Kg	40	30	70
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	460	250	710
	Berinjela	Kg	120	60	180
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	80	40	120
	Manjericão	Kg	0,5	0,5	1
	Milho processado congelado	Kg	100	80	180
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
SEXTA - 10	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	30	20	50
	Alface crespa	Kg	55	30	85
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg		80	80



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

	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	180	90	270
	Maçã	Kg	380	200	580
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	120	400
SABADO -11	Alface lisa	Kg	30		30
	Banana prata	Kg	200		200
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Batata doce	Kg	200		200
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	80		80
	Cebola branca	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	140		140
	Manjeriçã	Kg	1		1
	Maçã	Kg	240		240
	Pepino salada	Kg	60		60
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Rúcula	Kg	30		30
	Tomate	Kg	40		40
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	10		10

DATA: 13 a 18 de Março/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 13	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Banana prata	Kg	400	220	620
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Pepino japonês	Kg	140	80	220
	Pimentão verde	Kg	30	20	50
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	40	80
TERÇA - 14	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	340	180	520
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Cebola branca	Kg	60	40	100
	Maçã	Kg	40	20	60
	Milho processado congelado	Kg		60	60
	Repolho roxo	Kg	160	100	260
	Tempero verde	Kg	1	1	2
QUARTA - 15	Alface crespa	Kg	55	35	90



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

	Beterraba	Kg	120	60	180
	Cebola branca	Kg		40	40
	Maçã	Kg	400	220	620
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	220	140	360
QUINTA - 16	Abobrinha itália	Kg	140	80	220
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	360	180	540
	Alface lisa	Kg	55	35	90
	Banana prata	Kg	400	220	620
	Cebola branca	Kg		20	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
SEXTA - 17	Alface crespa	Kg	55	35	90
	Berinjela	Kg	140	80	220
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	240	120	360
SABADO - 18	Alface crespa	Kg	50		50
	Alface lisa	Kg	10		10
	Banana prata	Kg	220		220
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	15		15
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cebola em conserva	Kg	60		60
	Cenoura	Kg	20		20
	Maçã	Kg	220		220
	Nabo	Kg	40		40
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Rúcula	Kg	10		10
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	240		240
Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	50		50	

DATA: 20 a 25 de Março/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 20	Alface crespa	Kg	50	30	80
	Beterraba	Kg	80	40	120

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

	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Pepino salada	Kg	120	60	180
	Rabanete	Kg	80	40	120
	Repolho verde	Kg	20	10	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	60	40	100
TERÇA - 21	Alface lisa	Kg	30	20	50
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	300	220	520
	Caqui	Kg	380	240	620
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg	120	80	200
	Maçã	Kg	40	20	60
	Pepino em conserva	Kg	40	40	80
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg		20	20
QUARTA - 22	Aipim higienizado e resfriado	Kg		100	100
	Alface crespa	Kg	50	30	80
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	280	140	420
	Maçã	Kg	380	200	580
	Milho processado congelado	Kg	40	20	60
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Repolho roxo	Kg		40	40
	Repolho verde	Kg		40	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Tomate	Kg	140	100	240	
QUINTA - 23	Abobrinha itália	Kg	20	10	30
	Alface lisa	Kg	45	30	75
	Banana prata	Kg	350	180	530
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	350	220	570
	Cebola branca	Kg		20	20
	Pepino salada	Kg	60	40	100
	Repolho roxo	Kg	50		50
	Repolho verde	Kg	50		50
	Tomate	Kg	120	80	200
SEXTA - 24	Abobrinha itália	Kg	100	40	140
	Alface crespa	Kg	45	25	70
	Cebola branca	Kg	20	20	40



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

	Cenoura	Kg	40		40
	Manjeriçã	Kg	0,5	0,5	1
	Pimentã verde	Kg	10	10	20
	Tomate	Kg	160	100	260
SÁBADO - 25	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	140		140
	Alface crespa	Kg	20		20
	Alface lisa	Kg	20		20
	Banana prata	Kg	200		200
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	280		280
	Beterraba	Kg	60		60
	Caqui	Kg	200		200
	Cebola branca	Kg	40		40
	Manjeriçã	Kg	0,5		0,5
	Pepino em conserva	Kg	60		60
	Pimentã verde	Kg	20		20
	Repolho verde	Kg	40		40
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	100		100

DATA: 27 a 31 de Março/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 27	Alface crespa	Kg	40	20	60
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	100	40	140
	Maçã	Kg	250	160	410
	Manjeriçã	Kg	1	1	2
	Pepino japonês	Kg	30	20	50
	Pimentã verde	Kg	10	10	20
	Rabanete	Kg	30	20	50
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	140	80	220
TERÇA - 28	Alface lisa	Kg	40	15	55
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	300	150	450
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Repolho roxo	Kg	50	30	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	20	20	40
QUARTA - 29	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	140	80	220
	Alface lisa	Kg	20	10	30
	Banana prata	Kg	250	150	400



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

	Berinjela	Kg	80	40	120
	Beterraba	Kg	60	40	100
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Pimentão verde	Kg	20	20	40
	Rúcula	Kg	10	5	15
	Tomate	Kg	120	80	200
QUINTA - 30	Alface crespa	Kg	35	15	50
	Caqui	Kg	240	150	390
	Cenoura	Kg	20	10	30
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	70	40	110
	Milho processado congelado	Kg		50	50
	Tempero verde	Kg	1	0	1
	Tomate	Kg	120	80	200
SEXTA - 31	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	10	10	20
	Abobrinha Itália	Kg	80	40	120
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg		80	80
	Maçã	Kg	240	120	360
	Tempero verde	Kg		1	1
	Tomate	Kg	120	80	200

DATA: 01 de Abril/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SÁBADO - 01	Aipim higienizado e resfriado	Kg	100		100
	Abobrinha Itália	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	20		20
	Alface lisa	Kg	20		20
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	30		30
	Beringela	Kg	40		40
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	140		140
	Laranja	Kg	140		140
	Banana prata	Kg	140		140
	Manjericão	Kg	0,5		0,5
	Pepino em conserva	Kg	20		20
	Pepino japonês	Kg	20		20
	Pepino salada	Kg	20		20
Pimentão verde	Kg	5		5	



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

	Repolho verde	Kg	50		50
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	180		180

DATA: 03 a 08 de Abril/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 03	Alface lisa	Kg	35	15	50
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	240	120	360
	Pimentão verde	Kg	20	10	30
	Repolho roxo	Kg	80	50	130
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	80	60	140
TERÇA - 04	Alface crespa	Kg	35	15	50
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	15	5	20
	Caqui	Kg	260	150	410
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	100	50	150
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	160	80	240
QUARTA - 05	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	240	120	360
	Alface lisa	Kg	20	10	30
	Cebola branca	Kg		20	20
	Cenoura	Kg	20	10	30
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Laranja	Kg	260	150	410
	Pepino salada	Kg	40	20	60
	Rabanete	Kg	30	20	50
	Rúcula	Kg	10	5	15
	Tomate	Kg	160	80	240
QUINTA - 06	Alface lisa	Kg	35	15	50
	Banana prata	Kg	280	120	400
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	300	140	440
	Beterraba	Kg	60	40	100
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Manjeriçã	Kg	0,5	0,5	1
	Milho processado congelado	Kg	70	50	120



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

	Pimentão verde	Kg	30	20	50
	Tomate	Kg	140	60	200
SEXTA - 07	Cenoura	Kg	20	10	30
	Cebola branca	Kg		20	20
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	10	5	15
	Couve chinesa	Kg	60	30	90
	Maçã	Kg	240	120	360
	Tomate	Kg	100	60	160
SÁBADO - 08	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	5		5
	Alface crespa	Kg	15		15
	Alface lisa	Kg	15		15
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	180		180
	Caqui	Kg	240		240
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cebola em conserva	Kg	50		50
	Cenoura	Kg	20		20
	Laranja	Kg	200		200
	Pepino em conserva	Kg	20		20
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	50		50
	Rúcula	Kg	20		20
	Tomate	Kg	260		260

DATA: 10 a 15 de Abril/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 10	Alface crespa	Kg	35	15	50
	Banana prata	Kg	240	100	340
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	100	60	160
	Pimentão verde	Kg	5	5	10
	Rabanete	Kg	50	40	90
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	140	80	220
TERÇA - 11	Alface lisa	Kg	35	15	50
	Beterraba	Kg	80	40	120
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Maçã	Kg	240	120	360



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

	Pepino salada	Kg	60	40	100
	Tomate	Kg	120	80	200
	Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	60	40	100
QUARTA - 12	Alface crespa	Kg	35	15	50
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	80	60	140
	Laranja	Kg	240	150	390
	Pimentão verde	Kg	30	20	50
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	140	80	220
QUINTA - 13	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Banana prata	Kg	160		160
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	160		160
	Caqui	Kg	180	100	280
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	180	90	270
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	10	5	15
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Rúcula	Kg	10		10
	Salsinha	Kg	1		1
	Tomate	Kg	180	80	260
SÁBADO - 15	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	140		140
	Abobrinha itália	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	25		25
	Alface lisa	Kg	25		25
	Berinjela	Kg	40		40
	Cebola branca	Kg	20		20
	Maçã	Kg	140		140
	Pepino salada	Kg	40		40
	Pêssego em calda em cubos	Kg	80		80
	Rabanete	kg	40		40
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	140		140

DATA: 17 a 22 de Abril/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA -	Abobrinha itália	Kg	80	40	120

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

17	Alface crespa	Kg	35	15	50
	Banana prata	Kg	200	120	320
	Beterraba	Kg	60	40	100
	Brocolis higienizado e resfriado	Kg	20	10	30
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40	20	60
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Repolho verde	Kg		50	50
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	140	80	220
TERÇA - 18	Alface lisa	Kg	35	15	50
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	10	30
	Batata doce	Kg	20	20	40
	Laranja	Kg	220	150	370
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	80		80
Tomate	Kg	140	60	200	
QUARTA - 19	Abobrinha itália	Kg	20	10	30
	Alface crespa	Kg	35	15	50
	Banana prata	Kg	200	120	320
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	240	70	310
	Maçã	Kg	180	100	280
	Repolho roxo	Kg		40	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
Tomate	Kg	140	80	220	
QUINTA - 20	Alface crespa	Kg	25		25
	Alface lisa	Kg	35	15	50
	Banana prata	Kg	160		160
	Bergamota	Kg	240	150	390
	Beterraba	Kg	40		40
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Cebola branca	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Milho processado congelado	Kg		60	60
	Pepino salada	Kg	60	40	100
	Repolho roxo	Kg	60		60
	Tomate	Kg	80	40	120



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

SÁBADO - 22	Alface crespa	Kg	25		25
	Alface lisa	Kg	15		15
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	160		160
	Bergamota	Kg	200		200
	Cebolinha	Kg	1		1
	Cenoura	Kg	40		40
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	140		140
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	30		30
	Laranja	Kg	160		160
	Maçã	Kg	20		20
	Pepino em conserva	Kg	40		40
	Pepino japonês	Kg	40		40
	Rúcula	Kg	10		10
	Tomate	Kg	140		140

DATA: 24 a 29 de Abril/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 24	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Berinjela	Kg	120	80	200
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	440	160	600
	Maçã	Kg	440	240	680
	Manjericão	Kg	2	1	3
	Pimentão verde	Kg	30	20	50
	Repolho verde	Kg	140	80	220
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	40	80
TERÇA - 25	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	150	170
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Banana prata	Kg	440	240	680
	Repolho roxo	Kg		80	80
	Tomate	Kg	280	140	420
QUARTA - 26	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	300	180	480
	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Cebola branca	Kg	20	40	60



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

	Laranja	Kg	440	240	680
	Manjeriço	Kg	1	1	2
	Milho processado congelado	Kg	100	80	180
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Repolho roxo	Kg	140		140
	Rúcula	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
QUINTA - 27	Aipim higienizado e resfriado	Kg	340	180	520
	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Bergamota	Kg	480	300	780
	Cebola branca	Kg		40	40
	Cenoura	Kg	20	10	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	160	440
SEXTA - 28	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40	10	50
	Cebola branca	Kg		40	40
	Cenoura	Kg	60		60
	Couve chinesa	Kg	100	60	160
	Maçã	Kg	440	240	680
	Pepino em conserva	Kg	140	80	220
	Tomate	Kg	280	120	400
SÁBADO - 29 / Domingo - 30 / Segunda - 1º de maio	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	60		60
	Aipim higienizado e resfriado	Kg	20		20
	Alface crespa	Kg	25		25
	Alface lisa	Kg	50		50
	Banana prata	Kg	200		200
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	240		240
	Bergamota	Kg	200		200
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40		40
	Cebola branca	Kg	40		40
	Cenoura	Kg	60		60
	Maçã	Kg	200		200
	Nabo	Kg	20		20
	Pepino salada	Kg	60		60
	Pimentão verde	Kg	20		20
Tempero verde	Kg	2		2	
Tomate	Kg	300		300	



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

DATA: 02 a 07 de Maio/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
Terça - 02	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	340	160	500
	Laranja	Kg	440	240	680
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	140	420
Quarta - 03	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Banana prata	Kg	440	240	680
	Cebola branca	Kg		40	40
	Pimentão verde	Kg	10	20	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	160	440
Quinta - 04	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	460	240	700
	Bergamota	Kg	450	260	710
	Berinjela	Kg	120	60	180
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Milho processado congelado	Kg	140	100	240
	Rúcula	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg		40	40
Sexta - 05	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	20	15	35
	Alface crespa	Kg	60	35	95
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg		80	80
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	220	90	310
	Maçã	Kg	440	240	680
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	140	420
Sábado - 06	Abobrinha Itália	Kg	20		20
	Alface lisa	Kg	30		30



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

Banana prata	Kg	160		160
Batata doce	kG	200		200
Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20		20
Brócolis higienizado e resfriado	Kg	60		60
Caqui	Kg	240		240
Cebola branca	Kg	20		20
Cenoura	Kg	160		160
Laranja	Kg	240		240
Pepino salada	Kg	40		40
Pimentão verde	Kg	20		20
Rúcula	Kg	30		30
Tomate	Kg	80		80
Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	10		10

DATA: 08 a 14 de Maio/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 08	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Bergamota	Kg	450	260	710
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Pepino japonês	Kg	140	80	220
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Repolho roxo	Kg		80	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	40	80
TERÇA - 09	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	350	180	530
	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Banana prata	Kg	440	240	680
	Cebola branca	Kg	80	60	140
	Maçã	Kg	20	20	40
	Milho processado congelado	Kg		80	80
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Repolho roxo	Kg	140		140
	Tempero verde	Kg	1	1	2
QUARTA - 10	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Caqui	Kg	440	240	680
	Cebola branca	Kg		20	20



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

	Manjeriçao	Kg	1	1	2
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	140	420
QUINTA - 11	Abobrinha itália	Kg	140	60	200
	Apim higienizado e resfriado	Kg	360	160	520
	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Cebola branca	Kg	40	20	60
	Laranja	Kg	440	240	680
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	40	80
SEXTA - 12	Alface crespa	Kg	60	35	95
	Berinjela	Kg	120	60	180
	Cebola branca	Kg		40	40
	Maçã	Kg	440	240	680
	Tomate	Kg	280	140	420
SABADO -13	Alface crespa	Kg	30		30
	Alface lisa	Kg	10		10
	Banana prata	Kg	200		200
	Bergamota	Kg	240		240
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	15		15
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cebola em conserva	Kg	80		80
	Cenoura	Kg	20		20
	Nabo	Kg	40		40
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Rúcula	Kg	5		5
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	280		280
Vagem higienizada, processada e resfriada	Kg	60		60	

DATA: 15 a 21 de Maio/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 15	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Beterraba	Kg	100	40	140
	Cebola branca	Kg	60	40	100
	Cenoura	Kg	60	40	100
	Maçã	Kg	440	240	680



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

	Pepino salada	Kg	140	80	220
	Rabanete	Kg	100	60	160
	Repolho verde	Kg	15	10	25
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	40	40	80
TERÇA - 16	Alface lisa	Kg	40	20	60
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	300	200	500
	Bergamota	Kg	460	300	760
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Cenoura	Kg	140	80	220
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Pepino em conserva	Kg	40	20	60
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Rúcula	Kg	20	20	40
	Tempero verde	Kg	2	1	3
	Tomate	Kg		40	40
QUARTA - 17	Aipim higienizado e resfriado	Kg		120	120
	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	20	20	40
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	340	140	480
	Maçã	Kg	440	240	680
	Milho processado congelado	Kg	60	40	100
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Repolho verde	Kg		50	50
	Repolho roxo	Kg		40	40
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	200	160	360
QUINTA - 18	Abobrinha itália	Kg	10	10	20
	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Banana prata	Kg	440	240	680
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	20	40
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	460	240	700
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Pepino salada	Kg	80	40	120
	Repolho roxo	Kg	60		60
	Repolho verde	Kg	80		80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	200	100	300
SEXTA - 19	Abobrinha itália	Kg	120	60	180
	Alface crespa	Kg	60	35	95
	Cebola branca	Kg	20	20	40
	Cenoura	Kg	40		40



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

	Laranja	Kg	400	250	650
	Manjericão	Kg	1,0	1,0	2
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	140	420
SÁBADO - 20	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	250		250
	Alface crespa	Kg	30		30
	Alface lisa	Kg	30		30
	Banana prata	Kg	240		240
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	280		280
	Bergamota	Kg	260		260
	Beterraba	Kg	60		60
	Cebola branca	Kg	40		40
	Manjericão	Kg	1,0		1
	Pepino em conserva	Kg	60		60
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Repolho verde	Kg	60		60
	Tempero verde	Kg	1		1
	Tomate	Kg	180		180

DATA: 22 a 28 de Maio/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 22	Alface crespa	Kg	60	35	95
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	20	20	40
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	140	80	220
	Maçã	Kg	440	240	680
	Manjericão	Kg	1	1	2
	Pepino japonês	Kg	60	40	100
	Pimentão verde	Kg	10	10	20
	Rabanete	Kg	40	40	80
	Repolho roxo	Kg		80	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
TERÇA - 23	Tomate	Kg	280	140	420
	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Batata inglesa higienizada em metades	Kg	450	250	700
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Laranja	Kg	440	250	690
	Repolho roxo	Kg	140		140
Tempero verde	Kg	1	1	2	



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

	Tomate	Kg	40	40	80
QUARTA - 24	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	300	160	460
	Alface lisa	Kg	30	20	50
	Berinjela	Kg	100	60	160
	Beterraba	Kg	140	80	220
	Caqui	Kg	440	300	740
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Pimentão verde	Kg	40	20	60
	Rúcula	Kg	10	5	15
	Tomate	Kg	280	140	420
QUINTA - 25	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Banana prata	Kg	440	240	680
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg	20	10	30
	Couve verde higienizada, processada e resfriada	Kg	210	90	300
	Milho processado congelado	Kg		120	120
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	200	120	320
SEXTA - 26	Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	Kg	20	10	30
	Abobrinha Itália	Kg	140	60	200
	Bergamota	Kg	450	250	700
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Cenoura	Kg		160	160
	Couve chinesa	Kg	80	50	130
	Pimentão verde	Kg		20	20
	Repolho roxo	Kg		80	80
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	140	420
SÁBADO - 27	Aipim higienizado e resfriado	Kg	200		200
	Alface crespa	Kg	30		30
	Alface lisa	Kg	30		30
	Brócolis higienizado e resfriado	Kg	40		40
	Berinjela	Kg	40		40
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	440		440
	Laranja	Kg	220		220
	Maçã	Kg	220		220
	Manjericão	Kg	0,5		0,5
	Pepino em conserva	Kg	30		30



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

	Pepino japonês	Kg	30		30
	Pepino salada	Kg	40		40
	Pimentão verde	Kg	10		10
	Repolho verde	Kg	50		50
	Tomate	Kg	240		240

DATA: 29 a 31 de Maio/2017

Entrega Data	Produto	Unid	Quantidade		Total
			RE CP	RE CCL	
SEGUNDA - 29	Alface lisa	Kg	60	40	100
	Banana prata	Kg	440	220	660
	Cebola branca	Kg	40	40	80
	Pepino salada	Kg	80	40	120
	Pimentão verde	Kg	30		30
	Repolho roxo	Kg	140	0	140
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	100	80	180
TERÇA - 30	Alface crespa	Kg	60	40	100
	Batata doce	Kg	40	20	60
	Bergamota	Kg	450	260	710
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Chuchu higienizado, processado e resfriado	Kg	260	120	380
	Couve flor higienizada e congelada	Kg	20	10	30
	Tempero verde	Kg	1	1	2
	Tomate	Kg	280	140	420
QUARTA - 31	Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	Kg	320	180	500
	Alface lisa	Kg	30	20	50
	Batata inglesa higienizada em cubos (maionese)	Kg	40	20	60
	Cebola branca	Kg	20	40	60
	Maçã	Kg	440	240	680
	Pepino salada	Kg	60	40	100
	Pimentão verde	Kg		10	10
	Rabanete	Kg	40	40	80
	Rúcula	Kg	20	10	30
	Tomate	Kg	280	140	420
	Cebola branca	Kg	20		20
	Cenoura	Kg	140		140
	Laranja	Kg	200		200



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

	Nabo	Kg	60		60
	Pimentão verde	Kg	20		20
	Tomate	Kg	280		280

C) LATICÍNIOS

FEVEREIRO DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CP
21/fev	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Creme de leite fresco	Balde	12
	Queijo tipo ricota	Kg	20
	Leite em pó integral	Kg	30
24/fev	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Leite em pó integral	Kg	30
	Creme de leite fresco	Balde	15

MARÇO DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CP
03/mar	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Leite em pó	Kg	40
07/mar	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
10/mar	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Creme de leite	Balde	6
	Queijo ricota	Kg	10
	Queijo mussarela	Kg	100
14/mar	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Creme de leite	Balde	12
	Leite em pó	Kg	30
17/mar	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
21/mar	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Leite em pó	Kg	30
24/mar	Bebida láctea sabor salada de fruta	Kg	60
28/mar	Bebida láctea sabor morango	Litro	40
	Creme de leite	Balde	6
	Leite em pó	Kg	10
31/mar	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30
	Creme de leite	Kg	8



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

ABRIL DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CP
04/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30
	Leite em pó	Kg	20
07/abr	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30
	Queijo tipo ricota	Kg	20
11/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30
	Creme de leite	Balde	4
	Leite em pó	Kg	30
18/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	30
	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	30
	Creme de leite	Balde	20
	Leite em pó	Kg	40
	Queijo tipo ricota	Kg	90
25/abr	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Creme de leite	Balde	10
	Leite em pó	Kg	40
28/abr	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60

MAIO DE 2017

Entrega	Produto	Unid	LOCAL DA ENTREGA
Data			RE CP
02/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Leite em pó	Kg	40
05/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Queijo mussarela	Kg	140
	Queijo ricota	Kg	15
	Creme de leite	Balde	5
09/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Creme de leite	Balde	8
	Leite em pó	Kg	30
12/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
16/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Leite em pó	Kg	40
19/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
23/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	60



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

	Creme de leite	Balde	9
	Leite em pó	Kg	30
26/mai	Bebida láctea sabor salada de fruta	Litro	60
	Creme de leite	Balde	10
30/mai	Bebida láctea sabor morango	Litro	60
	Leite em pó	Kg	40

D) SCHIMIER

FEVEREIRO DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
20/fev	Schimier sabor goiaba	Kg	25
27/fev	Schimier sabor morango	Kg	25

MARÇO DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
06/mar	Schimier sabor abóbora	Kg	30
13/mar	Schimier sabor ameixa	Kg	25
20/mar	Doce de leite	Kg	40
27/mar	Schimier sabor pêssego	Kg	25

ABRIL DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
03/abr	Schimier sabor uva	Kg	30
10/abr	Schimier sabor pêssego	Kg	25
17/abr	Doce de leite	Kg	40
24/abr	Schimier sabor morango	Kg	30

MAIO DE 2017

Data da Entrega	Produto	Unid	LOCAL DE ENTREGA RE CP
02/mai	Schimier sabor uva	Kg	25
08/mai	Schimier sabor goiabada	Kg	30
15/mai	Schimier sabor pêssego	Kg	25
22/mai	Schimier sabor abóbora	Kg	30
29/mai	Doce de leite	Kg	40



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

ANEXO II - CHAMADA PÚBLICA FAU Nº 001/2017
CALENDÁRIO AGRÍCOLA

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

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Arroz Branco												
Arroz Branco Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Arroz Integral												
Arroz Integral Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Carioca	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão Carioca Orgânico	x	x	x	x	x	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

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

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abobrinha Itália	x	x	x	x							x	x
Alface Crespa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface Crespa Orgânica	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 Lisa Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Batata Doce	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Batata Doce Orgânica	x	x	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	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
Cebola Branca	x	x	x	x	x	x					x	x
Cebola Branca Orgânica	x	x	x								x	x
Cebolinha	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cebolinha Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	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
Couve Chinesa												
Manjerição	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**

Manjerição Orgânico	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
Nabo Orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino Japonês				x	x							
Pepino para Salada	x	x	x	x	x						x	x
Pepino para Salada Orgânico	x	x	x	x	x						x	x
Pimentão Verde	x	x	x	x	x							x
Pimentão Verde Orgânico	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 Verde Orgânico	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
Rúcula Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Salsinha	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Salsinha 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 para Salada	x	x	x	x	x	x						x
Tomate para Salada Orgânico	x	x	x	x	x	x						x

Calendário Agrícola – OFERTA DE PRODUTOS EM CONSERVA - DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Cebola em Conserva	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

Calendário Agrícola – OFERTA DE PRODUTOS CONGELADOS, HIGIENIZADOS, PROCESSADOS E/OU RESFRIADOS - DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora Japonesa higienizada com casca em pedaços	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Abóbora Japonesa higienizada sem casca em cubos	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Aipim higienizado e congelado	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos	x	x	x	x	x	x	x				x	x



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

(maionese)												
Batata inglesa higienizada e resfriada em metades	x	x	x	x	x	x	x				x	x
Brócolis higienizado e resfriado em floretes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chuchu higienizado, processado e resfriado				x	x							
Couve Flor higienizada e congelada em floretes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve Verde higienizada, processada e resfriada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milho congelado e resfriado	x	x	x	x	x							
Vagem higienizada, processada e resfriada	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
Banana Prata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Banana Prata Orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bergamota Montenegrina				x	x	x	x	x	x			
Bergamota Montenegrina Orgânica				x	x	x	x	x	x			
Caqui				x	x							
Laranja Valência				x	x	x	x	x	x	x	x	
Laranja Valência Orgânica				x	x	x	x	x	x	x	x	
Limão cravo				x	x	x	x	x	x	x	x	
Maça Fuji ou Gala	x	x	x	x	x	x						
Melancia	x	x	x									x
Pêssego	x										x	x
Pêssego em calda e cubos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Uva Preta ou Rosada	x	x										

Calendário Agrícola – OFERTA DE LATICÍNIOS - COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Bebida Láctea (sabor: morango)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bebida Láctea (sabor: salada de fruta)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Creme de Leite Fresco (nata)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Leite Integral em Pó	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Queijo (tipo: mussarela fatiado)	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**

Queijo (tipo: ricota fresca)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Calendário Agrícola – OFERTA DE SCHI MIER - COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Doce de Leite Pastoso	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schimier sabor Abóbora	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schimier sabor Ameixa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schimier sabor Goiaba	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schimier sabor Morango	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schimier sabor Pêssego	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Schimier sabor Uva	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 001/2017

PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento da Chamada Pública FAU nº 001/2017

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				
11				
12				
13				



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

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		



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

	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 001/2017

MINUTA

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO FAU Nº ____ / 2017

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 03 (três) meses e 08 (oito) dias, de acordo com os itens e respectivos quantitativos expressos no edital de Chamada Pública FAU nº 001/2017, 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 maio de 2017**.

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública FAU sob nº 001/2017 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.



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

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

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;



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

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



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

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, 20 de fevereiro de 2017.

AFRÂNIO ALBERTO TAVARES KRÜGER
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO

TESTEMUNHAS

1.

Nome:

CPF:

2.

Nome:

CPF: