



**Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Pró-Reitoria de Administração
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços
Setor de Planejamento da Contratação**

CESTA DE PRODUTOS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	FORNECIMENTO DE SALGADOS FRITOS – 90 G A 100 G: Características Gerais: Fornecimento de salgados fritos, tipo: risoles, coxinhas, pizzas, entre outros. Os salgados deverão ser fornecidos em variados sabores, como carne, queijo, frango, etc. O fornecimento dos salgados também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.
2	FORNECIMENTO DE SALGADOS ASSADOS – 90 G A 100 G: Características Gerais: Fornecimento de salgados assados, tipo: esfirras, americanos, enroladinhos, tortas, entre outros. Os salgados deverão ser fornecidos em variados sabores, como carne, queijo, frango, etc. O fornecimento dos salgados também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.
3	FORNECIMENTO DE REFRIGERANTE EM LATA – 350 ML: Características Gerais: Fornecimento de refrigerantes em lata de 350 ml. Os refrigerantes deverão ser fornecidos em diversos sabores, como: coca, guaraná, laranja, limão, uva etc. Podendo ser verificado a disponibilidade de fornecimento em produtos diet, light, zero açúcar e normal.

4	FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS – 500 ML: Características Gerais: Fornecimento de água mineral sem gás engarrafada em embalagens de 500 ml, com tampa rosqueável.
5	FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL COM GÁS – 500 ML: Características Gerais: Fornecimento de água mineral com gás engarrafada em embalagens de 500 ml, com tampa rosqueável.
6	FORNECIMENTO DE SUCO DE FRUTA – SABORES DIVERSOS – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de suco de frutas naturais ou polpa de frutas preparado com água mineral em copo de 300 ml. A disponibilidade de sabores deverá ser diversificada com sabores como: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, morango, uva, entre outros sabores a disposição. O suco deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.
7	FORNECIMENTO DE VITAMINA DE FRUTA COM LEITE – SABORES DIVERSOS – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de vitamina de frutas naturais ou polpa de frutas preparado com leite integral em copo de 300 ml. A disponibilidade de sabores deverá ser diversificada com sabores como: abacate, abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, morango, uva, entre outros sabores a disposição. A vitamina deverá ser feita no ato do pedido de compra mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.
8	FORNECIMENTO DE CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR – 50 ML: Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café de 50 ml preparado com água mineral. O café deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.

9	FORNECIMENTO DE CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR – 200 ML: Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café de 200 ml preparado com água mineral. O café deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.
10	FORNECIMENTO DE CAFÉ COM LEITE – 200 ML: Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café com leite de 200 ml, tendo o café sido preparado com água mineral e adicionado de leite integral. O café com leite deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) quanto a fabricação do café e apenas adicionando o leite, mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.
11	FORNECIMENTO DE SALADA DE FRUTAS – 250 ML: Características Gerais: Fornecimento de salada de frutas embaladas em embalagens plásticas de 250 ml com fechamento a vácuo para evitar que o produto se estrague mais rapidamente. A salada deverá ser composta por diversificadas frutas, como: suco de laranja ou acerola, pedaços de frutas como abacaxi, mamão, banana, uva, manga, entre outras à disposição. O fornecimento da salada de frutas também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.
12	FORNECIMENTO DE BOLO CASEIRO – FATIA – 200 G: Características Gerais: Fornecimento de fatias de bolo caseiro com peso em torno de 200 g. O fornecimento de bolos deverá disponibilizar diversificados tipos, tais como: bolo fofo (normal, mesclado, formigueiro, etc.), bolo liso (leite), bolo de chocolate, entre outros tipos. O fornecimento dos bolos também deverá respeitar o prazo para consumo informando sobre sua fabricação até sua validade, a qual deverá constar a vista do consumidor.
13	FORNECIMENTO DE ÁGUA DE COCO – COPO – 290 ML: Características Gerais: Fornecimento de água de coco em copo (lacre) de 290 ml devidamente fechado para proteger e preservar o sabor e consistência do conteúdo.

14	FORNECIMENTO DE ÁGUA DE COCO – GARRAFA – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de água de coco em garrafa plástica (tampa rosqueável) de 300 ml devidamente fechada para proteger e preservar o sabor e consistência do conteúdo.
15	FORNECIMENTO DE PÃO COM OVO – UNIDADE (peso mínimo de 100 g): Características Gerais: Fornecimento de sanduíche com peso mínimo de 100 g, composto por pão tipo francês (ou equivalente) e 1 (um) ovo de galinha preparado por cocção completa. O pão deverá apresentar boas condições de conservação, textura macia e características sensoriais adequadas. O sanduíche deve ser preparado imediatamente antes da distribuição ou comercialização (sendo vedada a oferta de ovos crus ou mal coccionados), mantendo temperatura adequada até o momento do consumo.
16	FORNECIMENTO DE TORRADA COM PÃO DE FORMA E COM PÃO INTEGRAL - UNIDADE (peso mínimo de 70g): Características gerais: Fornecimento de torrada com peso mínimo de 70g, sendo a tradicional composta por 2 (duas) fatias de pão de forma e 1 (uma) fatia inteira de queijo mussarela e a integral por 2 (duas) fatias de pão integral e 1 (uma) fatia inteira de queijo mussarela. O pão e o queijo deverão apresentar boas condições de conservação, com integridade físico-química e características sensoriais preservadas. O pão deverá possuir textura macia e o queijo deverá estar fresco, sem indícios de processo de rancificação e/ou deterioração. A torrada deve ser preparada imediatamente antes da distribuição ou comercialização, mantendo temperatura adequada até o momento do consumo.