



Projeto de Extensão:

DEMANDA DE ALIMENTOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSC: POSSIBILIDADES DE ABASTECIMENTO COM PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Coordenação Projeto:

Suzi Barletto Cavalli

Bolsistas:

Paloma Mannes

Vitória Uliana Bianchini

Coordenação RU:

Beatriz Martinelle

Nutricionistas:

Melina Valério dos Santos

Graziella Campanella

Helen Ardenghi

Restaurante Universitário - UFSC

- **Localização:** UFSC, campus Trindade – Florianópolis/SC
- **Horário de funcionamento:**
 - segunda a sexta, das 11h00min às 13h30min e das 17h00min até às 19h00min.
 - finais de semana e feriados das 11h00min às 13h00min e das 17h00min até às 19h00min.
- **Número de refeições:** média de 8.600, sendo 6.300 no almoço e 2.300 no jantar.

Periodicidade de Entregas

- Frutas e Verduras: diária
- Carnes: semanal
- Alimentos menos perecíveis: quinzenal

ÁREA FÍSICA DE PRÉ-PREPARO DE VEGETAIS



Necessidade de compra de produtos minimamente processados devido a falta de espaço físico.

Frutas e Verduras

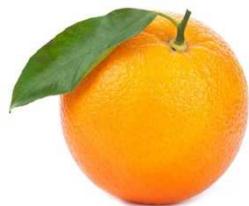
Frutas in natura:



Banana grupo 1 - Cavendish, tipo especial conforme normas de qualidade portaria 126/81.



Maçã nacional espécie Royal Gala, categoria 2, classe 110, peso limite inferior/superior de 157 e 171 gramas, armazenada em caixa de papelão de 18 quilos média de 120 unidades cada caixa.



Laranja in natura, tipo pera, grupo 1, classe 4 e categoria especial.

Frutas e Verduras

Frutas in natura:



Banana = 1600 kg / mês



Maçã = 18.500 unidades / mês



Laranja = 17 mil unidades / mês

Frutas e Verduras

Frutas pré-elaboradas:



Melão in natura, pré-elaborado, higienizado.
Apresentação: cubos 3x3cm



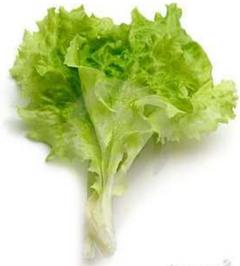
Morango pré-elaborado: higienizado.
Apresentação: inteiro



Salada de fruta pré-elaborada: maçã, mamão formosa, abacaxi, e melão picados, na proporção de 20% de cada fruta, sem adição de açúcar

Frutas e Verduras

Vegetais pré-elaborados:



Alface pré-elaborada, espécie americana/crespa/romana/lisa, embalagem própria para alimentos, com prazo de validade de 3 dias.
Apresentação: **folhas inteiras**



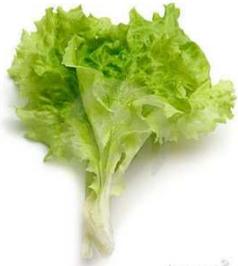
Brócolis pré-elaborado, in natura, higienizado, espécie comum, características adicionais: cortado em florete.



Abóbora tipo paulista, sem casca, sem sementes, higienizada, pré-elaborada. Apresentação: cubos 3x3cm.

Frutas e Verduras

Vegetais pré-elaborados:



Alface = 490 kg / mês



Brócolis = 640 kg / mês



Abóbora = 740 kg / mês

Frutas e Verduras

Vegetais pré-elaborados:



Cenoura in natura, pré-elaborada, higienizada, sem casca. Apresentação: ralada.



Cenoura in natura, pré-elaborada, higienizada, sem casca. Apresentação: rodela



Cenoura in natura, pré-elaborada, higienizada, sem casca. Apresentação: cubos.

Frutas e Verduras

Vegetais pré-elaborados:



Cenoura ralada = 560 kg / mês



Cenoura em rodelas = 1270 kg / mês



Cenoura em cubos = 60 kg / mês

Carnes (1 mês)



Coxa e Sobrecoxa
de Frango

4400 KG



Peito de Frango

2775KG



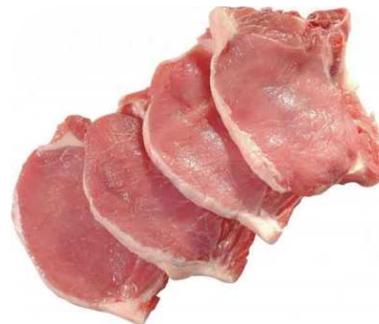
Charque

877 KG



Patinho Bovino

4817 KG



Bisteca Suína

1400 KG



Filé de Peixe

4000 KG

Laticínios



Leite de vaca, embalagem tetra pak (caixinha), tipo UHT, integral. Próximo a data de fabricação.



logurte, ingredientes: leite pasteurizado semi desnatado, com polpa de fruta natural, homogeneizado, sabores diversos, pote de 120 g cada. Data de fabricação recente, no máximo 15 dias.



Creme de leite pasteurizado, gordura láctea- mínimo 35%, apresentação: embalagem tetra rex(caixinha), peso 1 quilo, prazo de validade de 180 dias, conservação ambiente seco e arejado, data de fabricação de no máximo 60 dias.

Laticínios



Leite de Vaca = 1200 litros / mês.



logurte = 2900 kg / mês



Crema de Leite = 150 kg / mês

Alimentos Menos Perecíveis



Arroz amarelão de 1ª qualidade, longo fino tipo 1, parbolizado, escolhido eletronicamente na fonte, em embalagem plástica transparente de 5 quilos, em fardos de 30 quilos. Validade 12 meses.



Feijão, tipo 1, tipo grupo: anão, tipo classe: preto, empacotado, prazo de validade de 180 dias.



Farinha de mandioca de 1ª qualidade, tipo 1, torrada, extra fina, branca, em embalagens plástica transparente inviolável de 1 quilo, validade de 12 meses, data de fabricação de no máximo 30 dias.

Alimentos Menos Perecíveis



Arroz Amarelão = 8000 kg / mês



Feijão Preto = 8000 kg / mês



Farinha de Mandioca = 2000 kg / mês



Produtos Orgânicos



Aipim, descascado, embalado a vácuo, pré-elaborada, produto orgânico, higienizada, na apresentação: picado, fatia ou inteiro. Deve conter selo de certificação de produto orgânico. Apresentação: em tiras com +- 5x3cm



Abobrinha verde, pré-elaborada, produto orgânico, higienizada, na apresentação: picada, fatia ou inteira. Deve conter selo de certificação de produto orgânico. Apresentação: cortada em palitos



Couve, pré-elaborado, produto orgânico, higienizada, na apresentação: picado fininho para salada, ou picado grande, ou folha. Deve conter selo de certificação de produto orgânico. Apresentação: cortado fino 2 mm



Produtos Orgânicos



Aipim Orgânico = 900 kg / mês



Abobrinha Orgânica = 460 kg / mês



Couve Folha Orgânica = 130 kg / mês



Obrigado!