



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, Instituição Federal de Ensino Superior, de natureza autárquica, criada pela Lei n.º 3.868 de 30/01/1961 e reestruturada pelo Decreto n.º 63.577 de 08/11/1968, situada à Avenida Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, Vitória, ES, CEP 29.075-910, doravante denominada UFES, torna público, para conhecimento de quantos possam interessar, que fará realizar Licitação na Modalidade **PREGÃO**, espécie **ELETRÔNICA (SRP)**, Tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei n.º 10.520 de 17/07/2002, Decreto n.º 5.450 de 31/05/2005, Decreto n.º 3.555 de 08/08/2000 e suas alterações, Decreto n.º 3.722 de 09/01/2001, Lei Complementar n.º 123/06 de 14/12/2006, Decreto n.º 6.204 de 05/09/2007, Lei n.º 11.488 de 15/06/2007 (art. 34), Decreto n.º 7.892 de 23/01/2013, e subsidiariamente a Lei n.º 8.666 de 21/06/1993 e alterações posteriores, bem como pela Lei n.º 8.078 de 11/11/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e pelas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos:

**PORTARIAS DE DESIGNAÇÃO DE PREGOEIROS E DE EQUIPE DE APOIO: 1.626, de 22 de julho de 2014 e 3166 e 3167, de 6 de dezembro de 2013.**

**RETIRADA DO EDITAL:** nos sítios eletrônicos [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) (Consultas – Licitações – Aviso de Licitações) e [www.ru.ufes.br](http://www.ru.ufes.br) (Licitações – Editais – 2014).

**DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:**

Processo Administrativo n.º 23068.012493/2014-55

DIA: 16/09/2014

HORÁRIO: 10h:00min (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

CÓDIGO UASG: 153048

**SEÇÃO I - DO OBJETO**

1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES E DERIVADOS**, pelo período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, atendendo à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe (Itens 01 a 32), de São Mateus-ES (Itens 33 a 64), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (Itens 65 a 96), conforme especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

**a. em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Comprasnet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

## SEÇÃO II – DOS ITENS

2. Os Itens descritos no Anexo I – Termo de Referência do Edital foram numerados de acordo com a região geográfica a ser atendida, da seguinte forma:

- a. **De 01 a 32 (Cidade de Vitória-ES):** itens destinados a atender à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe, com entrega sendo realizada única e exclusivamente no Campus de Goiabeiras.
- b. **De 33 a 64 (Cidade de São Mateus-ES):** itens destinados a atender à demanda do Restaurante da UFES do Campus de São Mateus-ES, com entrega sendo realizada neste Campus.
- c. **De 65 a 96 (Cidades de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES):** itens destinados a atender à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES, com entrega sendo realizada única e exclusivamente no Campus de Alegre-ES.

## SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).
4. O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.
5. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
6. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Restaurante da UFES responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
7. Não poderão participar deste Pregão:
  - a. empresas que estejam constituídas sob a forma de consórcio;
  - b. empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- c. empresas cujo cotista e/ou acionista, quer majoritário, quer minoritário, também o seja de outra empresa que apresentar proposta para esta licitação;
  - d. empresa suspensa de participar em licitações ou impedido de contratar com o Restaurante da UFES;
  - e. empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública, suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas para tal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
  - f. sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no Brasil;
  - g. empresas em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
  - h. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.
8. Para fins de participação nesta Licitação deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 12.813, de 16 de maio de 2013.
9. Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital.
- a. a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

**SEÇÃO IV – DA PROPOSTA**

10. A licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, consignar o **valor unitário** e a descrição do produto ofertado.

- a. a licitante deverá descrever no campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” disponível no Sistema, especificação compatível com a descrição constante no Termo de Referência anexo I deste Edital, podendo a proposta ser desclassificada caso não atenda ao objeto;
- b. para os itens ofertados, a proposta das licitantes deverá conter no mínimo 100% (cem por cento) da quantidade total estimada pelo setor requisitante da compra, conforme Anexo I – Termo de Referência deste Edital, sob pena de desclassificação da proposta.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**c. a licitante deverá informar uma única marca por item cotado, sob pena de desclassificação da proposta.**

**d. o preço unitário do item deverá ser cotado de acordo com os preços praticados no mercado e expresso em moeda corrente nacional - Reais (R\$).**

11. Nos preços ofertados deverão estar considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e as despesas decorrentes da execução do objeto.
12. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
13. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
  - a. caso a assinatura da Ata de Registro de Preços não possa ocorrer dentro do período de validade da proposta, por motivo de força maior, poderá ser solicitada a prorrogação da validade por, no máximo, igual período.
14. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa a desclassificação da proposta.

#### SEÇÃO V - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

15. A licitante deverá encaminhar proposta, **exclusivamente** por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para abertura da Sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
  - a. por ocasião do envio da proposta, a licitante enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007 deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.
16. Até a abertura da Sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

#### SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

17. A abertura da Sessão Pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).
18. A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes será **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

19. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

#### SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

20. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

21. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

#### SEÇÃO VIII - DA FORMULAÇÃO DE LANCES

22. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances para o **preço unitário** de cada item objeto deste Pregão Eletrônico, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

23. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

24. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

25. Durante o transcurso da Sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.

26. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não caberá o direito de pleitear qualquer alteração.

27. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja considerado inexequível.

28. A etapa de lances da Sessão Pública será encerrada por decisão do Pregoeiro.

29. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de **até 30 (trinta) minutos**, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

#### SEÇÃO IX – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

30. Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007, e houver proposta apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007, num montante igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- a. a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007 melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
  - b. não sendo vencedora a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007 melhor classificada, na forma da sub-condição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na condição prevista no caput, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
  - c. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007 que se encontrem no intervalo estabelecido nesta Condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.
31. Não ocorrendo à adjudicação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da licitante detentora da proposta **originalmente** melhor classificada se, após a negociação, houver compatibilidade de preço com o valor estimado, e a licitante for considerada habilitada.

**SEÇÃO X – DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO**

32. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
33. No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e reiniciada somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**SEÇÃO XI - DA NEGOCIAÇÃO**

34. Encerrada a etapa de lances, concedido o benefício às microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007, de que trata o art. 44 da Lei Complementar n.º 123/2006, o Pregoeiro poderá encaminhar contraposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- a. a negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes;
- b. após o envio da mensagem, será aberto o **prazo máximo de até 10 (dez) minutos, a critério do Pregoeiro**, para manifestação por parte da licitante questionada;
- c. caso haja algum fato superveniente, o prazo acima estipulado poderá ser dilatado;
- d. a não apresentação de manifestação por parte da licitante ensejará o fim da tentativa de negociação, quando serão considerados os valores ofertados na etapa de lances para análise;
- e. as negociações poderão ser retomadas, a critério da Administração.

35. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, na forma da **SEÇÃO XVI - DA REDUÇÃO DE PREÇOS AO VALOR DA PROPOSTA DO LICITANTE MAIS BEM CLASSIFICADO** deste Edital.

36. A apresentação de novas propostas na forma do subitem anterior não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

## SEÇÃO XII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

37. Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, quando houver, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

38. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

39. Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

40. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Restaurante da UFES ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

41. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o Pregoeiro solicitará da respectiva licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação.

42. Caso o valor unitário de cada item ultrapasse o número de duas casas decimais após a vírgula, o Pregoeiro aproveitará apenas duas casas decimais, não processando nenhum tipo de arredondamento numérico.

43. Se a proposta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**SEÇÃO XIII – DAS EXIGÊNCIAS PARA A ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

44. Será exigida a **apresentação de amostra de todos os itens desta Licitação**, sob pena de desclassificação no certame e aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital.
45. Encerrada a fase de lances, a licitante classificada com menor lance deverá apresentar amostra do item cotado, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.**
46. As amostras serão recebidas **somente até as 16h:00min, durante o prazo estabelecido para sua entrega.**
47. As amostras deverão ser apresentadas com **no mínimo 01 (uma) unidade do objeto cotado (conforme previsto no Anexo I – Termo de Referência do Edital)**, devendo estar devidamente identificadas com o nome da licitante, nº do item, e conter as informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, marca, fabricante, número do Lote, Selo do Serviço de Inspeção Responsável, entre outras informações exigidas na forma da legislação específica vigente.
48. **Todas as amostras (independentemente do local a que se destina a entrega do item) deverão ser encaminhadas à Seção de Nutrição do Restaurante da UFES, (27) 3335-2034, aos cuidados da Nutricionista Leticia Calvi Pizetta, no seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES.**
49. Caso tenha sido solicitado à Licitante amostra de itens com a mesma especificação, mas com entrega prevista para lugares diferentes, basta enviar 01 (uma) amostra do item na forma do Edital (não há necessidade de repetição), desde que a Licitante tenha cotado a "MESMA MARCA" para os diferentes lugares a que se destina a entrega.
50. As amostras serão abertas/manuseadas para serem submetidas aos testes culinários internos, onde serão avaliados a compatibilidade do material ofertado em relação às especificações constante no Anexo I – Termo de Referência do Edital e a qualidade do material ofertado para o uso pretendido, levando em consideração a relação custo x benefício.
51. Os critérios de avaliação das amostras estão previstos no Anexo I – Termo de Referência deste Edital (páginas 67 a 73 deste Edital).
52. Caso houver necessidade, a amostra apresentada poderá ser submetida à análise laboratorial em laboratório de notoriedade pública. Nesse caso, todos os custos de análise laboratoriais correrão, sempre, por conta da licitante.
53. Será rejeitado o produto em que a amostra apresentar divergência em relação às especificações técnicas do Edital, e/ou baixo padrão de qualidade do material para o uso pretendido.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

54. Não será aceita a proposta da licitante em que a amostra for desaprovada ou que não for entregue no prazo estabelecido, exceto se apresentar justificativas plausíveis por escrito.
55. Depois de vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes, modificações ou substituições nos produtos apresentados para fins de adequá-los às especificações constantes neste Edital.
56. Todos os custos de envio das amostras são de responsabilidade da empresa participante do certame.
57. A Administração Pública não efetuará devolução das amostras recebidas, em hipótese alguma.
58. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078/90 do (Código de Defesa do Consumidor), e demais legislações pertinentes.

**SEÇÃO XIV - DA HABILITAÇÃO**

59. A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.
- a. a licitante deverá apresentar habilitação válida no SICAF ou apresentar os documentos que supram tal habilitação.
60. Será exigida a habilitação fiscal federal, estadual e municipal válidas na forma da lei.
- a. considera-se habilitada, para efeitos de comprovação da regularidade fiscal, a licitante que apresentar a seguinte documentação válida:
- i. Regularidade Fiscal Federal, contemplando:
    - I) Receita Federal;
    - II) FGTS;
    - III) INSS.
  - ii. Regularidade Fiscal Estadual e Municipal, contemplando:
    - I) Receita Estadual;
    - II) Receita Municipal.
61. Será exigida a comprovação da boa situação financeira da licitante aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) maiores que um (>1), através da Qualificação Econômico-Financeira constante em campo próprio do SICAF.
- a. no caso de a licitante apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos Índices (Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral), calculados e informados pelo SICAF, a mesma deverá apresentar comprovação de capital social ou patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, na forma do **subitem 70.a.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

62. Além das condições de habilitação elencadas no relatório consolidado do SICAF, serão consultados, em atendimento às deliberações do Tribunal de Contas da União (acórdão n.º 1.793/2012 - TCU - Plenário), e à Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, os sítios eletrônicos do Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>) e do Portal da Transparência (<http://www.portaltransparencia.gov.br>), **sendo exigido, como requisito de habilitação, que a licitante possua Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa válida, bem como documento no qual não conste registro de sanção em vigor no Portal da Transparência, do tipo "inidônea" ou "suspensa".**

63. Para Fins de habilitação, a licitante deverá apresentar as seguintes declarações:

- a. declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- b. declaração de inexistência de fato impeditivo da habilitação;
- c. declaração de que a empresa licitante conhece e concorda com as condições estabelecidas no Edital e que atende aos requisitos de habilitação;
- d. declaração, quando for o caso, de que é ME, EPP ou cooperativa;
- e. declaração de Elaboração Independente de Proposta;
  - i. as declarações acima deverão ser preenchidas no sítio COMPRASNET, quando da elaboração e envio da proposta, as quais somente serão visualizadas e impressas na etapa de habilitação, pelo Pregoeiro, para a habilitação da(s) licitante(s) vencedora(s).

64. A licitante deverá apresentar, ainda, a seguinte documentação, sob pena de desclassificação na fase de habilitação do certame:

- a. **Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial**, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes, do domicílio do licitante, datada de, no máximo, 60 (sessenta) dias consecutivos anteriores à data da solicitação feita pelo Pregoeiro, salvo se a mesma trouxer consignado o seu prazo de validade.

65. **Para fins de habilitação técnica**, será exigida apresentação da seguinte documentação da empresa participante, sob pena de desclassificação na fase de habilitação do certame:

- a. **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em papel timbrado das empresas ou órgãos adquirentes dos materiais, devidamente



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

assinado(s), comprovando a aptidão do licitante para o fornecimento de materiais pertinentes ao objeto desta licitação, sem quaisquer restrições.

b. um dos seguintes documentos:

i. **Registro, ou Reserva de Registro, atualizado do Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF)**, se a empresa estiver enquadrada nas alíneas “a, b, c, d, e, ou f”, do art. 3º da LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, e na alínea “a” do art. 4º LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950 (ATUALIZADO PELA LEI Nº 7.889, DE 1989); **ou**

ii. **Registro, ou Reserva de Registro, atualizado no Órgão da Administração Pública Estadual (IDAF – Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo)**, quando a empresa for sediada no Estado do Órgão Promotor da Licitação (SIE), se a empresa estiver enquadrada nas alíneas “a, b, c, d, e, ou f”, do art. 3º da LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, e na alínea “b” do art. 4º LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950 (ATUALIZADO PELA LEI Nº 7.889, DE 1989); **ou**

iii. **Registro, ou Reserva de Registro, atualizado no Órgão da Administração Pública Municipal**, quando a empresa for sediada no Município a que se destina a entrega (SIM), se a empresa estiver enquadrada nas alíneas “a, b, c, d, e, ou f”, do art. 3º da LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, e na alínea “c” do art. 4º LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950 (ATUALIZADO PELA LEI Nº 7.889, DE 1989); **ou**

iv. **Alvará Sanitário** emitido pelo setor competente em favor da empresa participante, se a empresa estiver enquadrada na alínea “g”, do art. 3º da LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, e na alínea “d” do art. 4º LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950 (ATUALIZADO PELA LEI Nº 7.889, DE 1989).

c. caso a empresa participante não seja a produtora da marca cotada deverá, também, ser apresentado o documento mencionado no **subitem 65.b.i**, ou no **subitem 65.b.ii**, ou no **subitem 65.b.iii**, dependendo do caso concreto, da empresa produtora da marca/marca cotada.

66. Para fins de habilitação, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

67. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento”, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

68. Documento apresentado com validade expirada acarretará a inabilitação do proponente.

69. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**SEÇÃO XV – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO**

70. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser encaminhados da seguinte forma:
- a. os documentos que **não sejam passíveis de consulta nos sítios oficiais do Governo Federal** (SICAF, COMPRASNET, Portal da Transparência, TST), ou seja, os documentos previstos nos subitens **61.a (somente no caso dos índices contábeis da licitante não atenderem à exigência do Edital), 64.a, 65.a, 65.b.i, 65.b.ii, 65.b.iii, 65.b.iv e 65.c, bem como o Anexo II – Complementação da Proposta deste Edital (página 74 do Edital)**, deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contado da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”**, tendo como destinatário o **Setor de Compras do Restaurante da UFES**, situado à **Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES, aos cuidados do Pregoeiro Murilo Freitas Garcia Duarte.**
  - b. os documentos que sejam passíveis de consulta nos sítios oficiais do Governo Federal (SICAF, COMPRASNET, Portal da Transparência e TST) serão consultados após a conclusão da fase de aceitação de todos os itens do certame.
71. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado no Brasil, e também devidamente autenticado pelo respectivo Consulado, ou Embaixada ou no Cartório de Títulos e Documentos.
72. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente autenticados pelo respectivo Consulado ou Embaixada ou pelo Cartório de Títulos e Documentos.
73. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados para habilitação deverão estar em nome da licitante, e, preferencialmente, com o número do CNPJ e o respectivo endereço.
74. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
75. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa enquadrada na hipótese do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007, havendo alguma restrição na comprovação Fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- a. a não regularização da documentação implicará decadência do direito à adjudicação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei n.º 10.520/2002, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**SEÇÃO XVI - DA REDUÇÃO DE PREÇOS AO VALOR DA PROPOSTA DO LICITANTE MAIS BEM CLASSIFICADO**

76. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

- a. a apresentação de novas propostas não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;
- b. a redução de preços aludida no subitem 76 deste Edital tem por objetivo tão somente a formação de Cadastro de Reserva para composição da Ata de Registro de Preços.

77. A Licitante que desejar compor o Cadastro de Reserva deverá manifestar seu interesse por meio do preenchimento do modelo constante no **Anexo V - Modelo de Solicitação para Composição de Cadastro Reserva na Ata de Registro de Preços** deste Edital, sob pena de desconsideração da solicitação da licitante.

- a. a documentação deverá ser apresentada através do e-mail [comprasrcufes@gmail.com](mailto:comprasrcufes@gmail.com), no prazo de até 30 (trinta) minutos, contado da solicitação do Pregoeiro no chat eletrônico;
- b. o documento deverá: (i) ser confeccionado em papel timbrado da Licitante; (ii) ser assinado pelo responsável legal pela licitante; e (iii) conter o carimbo com CNPJ da licitante.

78. Somente para o item(ns) na situação “aceito e habilitado” será solicitada a declaração de redução de preços, na forma desta SEÇÃO do Edital.

79. A Licitante que desejar compor o Cadastro de Reserva deverá atender aos requisitos de aceitação e habilitação da proposta na forma deste Edital, sob pena de desconsideração de sua solicitação.

**SEÇÃO XVII - DO RECURSO**

80. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá **prazo mínimo de 30 (trinta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, em atendimento às deliberações do Tribunal de Contas da União (acórdão n.º 1.990/2008 - TCU - Plenário).

81. O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

82. A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contra razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

83. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da Sessão Pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

84. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**SEÇÃO XVIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

85. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

86. A homologação deste Pregão compete ao Ordenador de Despesas do Restaurante da UFES.

87. O objeto deste Pregão será adjudicado aos licitantes vencedores dos respectivos itens.

**SEÇÃO XIX – DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO, DA EQUIPE DE APOIO E DO ORDENADOR DE DESPESAS**

88. Cabe ao **Pregoeiro** todas as atribuições dispostas no art. 11 do Decreto n.º 5.450/2005.

89. Cabe a **Equipe de Apoio**, dentre outras atribuições, auxiliar o Pregoeiro em todas as fases do processo licitatório.

90. Ao **Ordenador de Despesa** cabe:

- a. adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, se houver interposição de recurso;
- b. homologar o resultado e promover a contratação correspondente a este Pregão;
- c. anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e Fundamentado;
- d. revogar este Pregão, se considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, por motivo de Fato superveniente devidamente comprovado.

91. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ou da documentação.

92. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

**SEÇÃO XX – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**93.** Após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:

- a. será incluído, na respectiva ata, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;
- b. o preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal de Compras do Governo federal e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços;
- c. a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.

**94.** O registro a que se refere o subitem anterior tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da ata, nos casos previstos em Lei.

**95.** Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:

- a. os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;
- b. os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceito cotar seus bens ou serviços em valor igual ao do licitante mais bem classificado.

**96.** Uma vez homologado o resultado deste Pregão, a Administração do Restaurante da UFES convocará o primeiro fornecedor classificado e os demais fornecedores que aceitaram praticar o mesmo valor cotado pela Licitante mais bem classificada, para assinatura da Ata de Registro de Preço, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**97.** O Restaurante da UFES convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preço.

- a. o prazo referido no subitem 96 deste Edital poderá ser prorrogado, (uma vez, por igual período) desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Restaurante da UFES.

**98.** Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de Fornecimento, conforme o art. 14 do Decreto n.º 7.892/2013.

**99.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**100.** A vigência da Ata de Registro de Preço proveniente deste Pregão será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último, podendo ser prorrogada mediante anuência das partes envolvidas, desde que a vigência da Ata não ultrapasse o limite máximo de 12 (doze) meses e desde que comprovada a vantagem econômica da prorrogação, na forma da Lei.

**SEÇÃO XXI – DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇOS**

**101.** Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preço qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Restaurante da UFES, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/1993 e no Decreto n.º 7.892/2013.

- a.** caberá ao Restaurante da UFES autorizar a realização do procedimento de adesão ao Registro de Preços por outro órgão da Administração.

**102.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preço, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, sem prejuízo dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

**103.** A soma das adesões realizadas por outros órgãos da Administração não poderá ultrapassar o limite máximo de 05 (cinco) vezes do quantitativo previsto por item no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

- a.** as aquisições ou contratações adicionais a que se refere esta SEÇÃO do Edital não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**104.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

**105.** Caberá ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**106.** É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão à ata de registro de preços da Administração Pública Federal.

**SEÇÃO XXII – DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**107.** A Divisão de Nutrição do Restaurante da UFES será o setor responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preço decorrentes desta contratação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

**108.** A convocação do Proponente pelo Restaurante da UFES será formalizada e conterà o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo pedido.

**109.** O Proponente convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

**110.** Quando comprovada a hipótese acima, a Divisão de Nutrição do Restaurante da UFES poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

**SEÇÃO XXIII – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

**111.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/1993 ou de redução dos preços praticados no mercado.

**112.** Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/1993, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

**113.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Restaurante da UFES para negociação do valor registrado em Ata.

**SEÇÃO XXIV – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE**

**114.** O Proponente terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o direito do contraditório e da ampla defesa:

- a.** a pedido, quando:
  - i.** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
  - ii.** o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
- b.** por iniciativa do Restaurante da UFES, quando o fornecedor:
  - i.** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado;
  - ii.** perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- iii. por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- iv. não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- v. não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- vi. caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

**115.** Em qualquer das hipóteses descritas na condição anterior, concluído o processo, o Restaurante da UFES fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preço e informará ao Proponente a nova ordem de registro.

**116.** A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a. por decurso do prazo de vigência;
- b. quando não restarem Fornecedores registrados.

**SEÇÃO XXV - DO RECEBIMENTO DA NOTA DE EMPENHO**

**117.** Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração do Restaurante da UFES poderá convocar a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta, para retirada da Nota de Empenho, dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, ou a entregará diretamente, sujeito à aceitação da licitante, em igual prazo, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

**118.** O prazo para a retirada na Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do Restaurante da UFES.

**119.** É facultado a Administração, quando a convocada não retirar ou aceitar a Nota de Empenho, no prazo e nas condições estabelecidas, convocar outra licitante, obedecida a ordem de classificação, para assinatura da Ata de Registro de Preços, após negociação, aceitação da proposta e comprovação dos requisitos de habilitação.

**120.** Para o caso de recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho, o licitante vencedor estará sujeito à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total adjudicado.

**SEÇÃO XXVI - DA ENTREGA, DO RECEBIMENTO E DA ATESTAÇÃO**

**121.** A entrega em cada campus será realizada conforme descrito abaixo, com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição dos Restaurantes da UFES de Goiabeiras (**Itens 01 a 32**), de São Mateus-ES (**Itens 33 a 64**) e de Alegre-ES (**Itens 65 a 96**), obedecendo rigorosamente às especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria, nos seguintes horários e endereços:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- a. **Itens 01 a 32 (duas entregas por semana, conforme necessidade do setor requisitante da compra): terças-feiras e quintas-feiras (se não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte), conforme necessidade do setor requisitante da compra**, no Almojarifado do Restaurante da UFES de Goiabeiras, das 08h:00min às 12h:00min ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição do Restaurante da UFES de Goiabeiras, no seguinte endereço: **Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.**
- b. **Itens 33 a 64 (uma entrega por semana, conforme necessidade do setor requisitante da compra): segundas-feiras (se não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte), conforme necessidade do setor requisitante da compra**, no Almojarifado do Restaurante da UFES do Campus de São Mateus-ES, das 07h:00min às 10h:00min ou das 12h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição do Restaurante da UFES do Campus de São Mateus-ES, no seguinte endereço: **BR 101 Norte, km 60, São Mateus, ES, Telefone: (27) 3312-1622 / (27) 3312-1705.**
- c. **Itens 65 a 96 (uma entrega por semana, conforme necessidade do setor requisitante da compra): quartas-feiras (se não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte) conforme necessidade do setor requisitante da compra**, no Almojarifado do Restaurante da UFES do Campus de Alegre-ES, das 07h:00min às 10h:00min ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição do Restaurante da UFES do Campus de Alegre-ES, no seguinte endereço: **Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre/ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.**

**122.** Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (**inclusive solicitar a antecipação desta**), mediante prévia comunicação ao fornecedor.

**123.** A programação será enviada, via fax ou e-mail, pelo Serviço Financeiro do Restaurante da UFES, com pelo menos 72 horas de antecedência.

**124.** No caso de falta da mercadoria solicitada, o setor requisitante da compra deverá ser comunicado com antecedência de no mínimo 48 horas, para que sejam feitas as alterações necessárias no pedido.

**125.** As entregas deverão obedecer rigorosamente às especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria.

**126.** As mercadorias deverão ser entregues em carro de transporte de carroceria fechada, isotérmico, adequado ao transporte de produtos perecíveis e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas na unidade.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- 127.** As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo, e deverão estar em conformidade com a legislação vigente, respeitando rigorosamente às especificações contidas no Edital.
- 128.** O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 do (Código de Defesa do Consumidor), e demais Legislações pertinentes.
- 129.** As mercadorias deverão ser entregues congeladas, com exceção da salsicha, costela suína salgada, orelha suína salgada, pé suíno salgado, charque, toucinho, linguiça calabresa defumada, linguiça paio defumada, apresuntado e mussarela.
- 130.** O Filé de Peito de Frango, Filé de Coxa e Contra Coxa de Frango e Contra Coxa de Frango deverão ser in natura e não poderão conter nenhum tipo de tempero.
- 131.** O Filé de Peito de Frango deverá ser entregue em caixas de aproximadamente 20 Kg.
- 132.** A carne poderá conter no máximo até 10% (dez por cento) de resíduos.
- 133.** A mercadoria deverá conter o selo do Serviço de Inspeção Responsável, bem como embalagem lacrada contendo o nome do frigorífico de procedência.
- 134.** O material entregue, se em desacordo com o solicitado, será rejeitado no todo ou em parte.
- 135.** Caso os produtos entregues não atendam às especificações do objeto ou apresentem problemas após o recebimento, a empresa fornecedora deverá efetuar a troca destes no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, no local original da entrega, devendo ser respeitado com rigor o horário previsto para as entregas nos diferentes Campi da Universidade.
- 136.** Nos termos dos artigos. 73 a 76 da Lei n.º 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:
- a.** provisoriamente, no ato da entrega do(s) produto(s), para imediata verificação da conformidade do material com as especificações do objeto licitado;
  - b.** definitivamente, em até 02 (duas) horas, contadas do recebimento provisório do(s) produto(s), posteriormente à verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação.
- 137.** As entregas deverão ser acompanhadas por:
- a.** nota fiscal discriminada em 02 (duas) vias, para liquidação e pagamento da despesa.
- 138.** A entrega do(s) material(is) será acompanhada e fiscalizada por representantes da Administração, lotados no Restaurante da UFES dos Campi de Goiabeiras (**Itens 01 a 32**), de São Mateus-ES (**Itens 33 a 64**), e de Alegre-ES (**Itens 65 a 96**), designados para esse fim, permitida a assistência de terceiros.
- 139.** A atestação de conformidade da entrega do(s) produto(s) caberá ao titular do Almojarifado do Restaurante da UFES dos Campi de Goiabeiras (**Itens 01 a 32**), de São Mateus-ES (**Itens 33 a 64**) e de Alegre-ES (**Itens 65 a 96**), ou a outro(s) servidor(es) designado(s) para esse fim.
- 140.** Os representantes dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras (**Itens 01 a 32**), de São Mateus-ES (**Itens 33 a 64**) e de Alegre-ES (**Itens 65 a 96**) anotarão, em registro próprio, as ocorrências



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

relacionadas à execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

**SEÇÃO XXVII - DOS ENCARGOS DO RESTAURANTE DA UFES**

141. Caberá à Restaurante da UFES:

- a. notificar a licitante vencedora quanto à requisição de fornecimento;
- b. permitir acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências do Restaurante da UFES para a entrega dos produtos adquiridos, bem como para a instalação/manutenção dos dosadores;
- c. prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da licitante vencedora;
- d. efetuar os pagamentos devidos pelo fornecimento do objeto, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do Edital;
- e. exercer a fiscalização sobre os materiais fornecidos, observando preços, quantitativos e as especificações do material, bem como sobre os serviços prestados;
- f. comunicar oficialmente à licitante vencedora qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, bem como quaisquer falhas verificadas no cumprimento do que disposto em Edital;
- g. solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto.

**SEÇÃO XXVIII – DOS ENCARGOS DA LICITANTE VENCEDORA**

142. Caberá à licitante vencedora, a partir do recebimento da Nota de Empenho, o cumprimento das seguintes obrigações:

- a. **cumprir, de forma expressa, todas as obrigações constantes na SEÇÃO XXVI – DA ENTREGA, DO RECEBIMENTO E DA ATESTAÇÃO, bem como no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA deste Edital.**
- b. responsabilizar-se pela carga e descarga no ato da entrega, sem ônus para o Restaurante da UFES;
- c. responder, em relação aos funcionários designados para a entrega da mercadoria, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço e por outras correlatas, tais como salários, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;
- d. respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências, do Restaurante da UFES;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- e. responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do Restaurante da UFES, ou ainda a terceiros, durante a execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Restaurante da UFES;
- f. comunicar à Administração do Restaurante da UFES qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- g. manter, durante o período de contratação, o atendimento das condições de habilitação exigidas na licitação;
- h. fiscalizar regularmente os empregados designados para a entrega da mercadoria, verificando as condições em que o serviço está sendo prestado;
- i. arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da entrega da mercadoria;
- j. manter os empregados designados para a entrega da mercadoria sob as normas disciplinares do Restaurante da UFES, substituindo, no prazo máximo de 01 (um) dia útil após notificação, qualquer deles considerado inconveniente pelo representante do Restaurante da UFES;
- k. fornecer e exigir dos empregados designados para a entrega da mercadoria, o uso de todos os equipamentos de segurança recomendados pelas normas regulamentares, quando o caso, afastando do serviço aqueles que se negarem a usá-los.

**143.** À licitante vencedora caberá assumir a responsabilidade por:

- a. todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Restaurante da UFES;
- b. todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados durante a execução do objeto deste Pregão, ainda que acontecido nas dependências do Restaurante da UFES;
- c. todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução do objeto deste Pregão, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- d. encargos fiscais e comerciais resultantes do objeto deste Pregão.

**144.** A inadimplência da licitante vencedora, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do Restaurante da UFES, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Restaurante da UFES.

**145.** São expressamente vedadas à licitante vencedora:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- a. a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Restaurante da UFES para execução do objeto deste Pregão;
- b. a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto licitado;
- c. a veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Administração do Restaurante da UFES.

**SEÇÃO XXIX – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO**

146. Após o recebimento definitivo do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal/fatura, em 02 (duas) vias, para fins de liquidação e pagamento.
147. O pagamento será feito em favor da CONTRATADA, mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento no Setor Financeiro do Restaurante da UFES da nota fiscal/fatura discriminada em 02 (duas) vias, para liquidação e pagamento da despesa.
148. O Restaurante da UFES poderá deduzir do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Edital.
149. O pagamento se dará somente após a entrega do produto, conforme os prazos e as quantidades estabelecidos no período de execução, com a verificação de conformidade do produto com o solicitado e da eventual atestação da fatura.
150. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação Financeira:
  - a. comprovação de regularidade junto à Justiça do Trabalho (CNDT), à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede;
  - b. comprovação de inexistência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU;
  - c. atestação de conformidade da entrega do(s) material (is);
  - d. cumprimento das obrigações assumidas;
  - e. manutenção de todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.
151. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a nota fiscal/fatura será devolvida à CONTRATADA pelo Setor de Contabilidade e o pagamento ficará pendente, até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal.
152. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

Restaurante da UFES, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da nota Fiscal/Fatura será calculado por meio da aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

**Sendo:**

**EM** = Encargos moratórios;

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela em atraso.

**I** = Índice de compensação Financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{i}{365} \qquad I = \frac{6/100}{365} \qquad I = 0,00016438$$

**Sendo i** = taxa percentual anual no valor de 6%.

### SEÇÃO XXX - DAS SANÇÕES

**153.** Com fundamento no art. 7º da Lei n.º 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto n.º 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada do SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das cominações legais e multa, a licitante e a adjudicatária que:

- a. não retirar ou não aceitar a Nota de Empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b. não assinar o Contrato ou Ata de Registro de Preços;
- c. deixar de entregar documentação exigida neste Edital;
- d. apresentar documentação falsa;
- e. ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- f. não manter a proposta;
- g. falhar ou fraudar na execução do fornecimento do objeto deste Pregão;
- h. comportar-se de modo inidôneo;
- i. fizer declaração falsa;
- j. cometer fraude fiscal.

**154.** Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, a adjudicatária ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação contratual, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- a. advertência;
  - b. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso da inexecução total da obrigação assumida;
  - c. multa de 0,33% (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso injustificado calculado sobre o valor total dos itens não entregues dentro do prazo, até o máximo de 30 (trinta) dias; observando o limite de 10% (dez por cento). Atingido tal limite, será considerada inexecução total da obrigação assumida e será cancelada unilateralmente a aquisição a que se refere este edital, sem prejuízo das demais sanções cominadas cabíveis. “A multa moratória será aplicada a partir do 2º (segundo) dia da inadimplência, contados da data definida para o regular cumprimento das obrigações.”;
  - d. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto na alínea “c”, de inexecução parcial da obrigação assumida;
  - e. suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Restaurante da UFES, pelo prazo de até 2 (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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;
  - g. as penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 155.** As sanções de multa poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração da UFES e impedimento de licitar e contratar com a União.
- 156.** Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima serão recolhidos pelo inadimplente à conta da UFES ou descontados dos pagamentos devidos à Contratada, a critério da Administração.
- 157.** Para o caso de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, a licitante vencedora estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total adjudicado.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**SEÇÃO XXXI – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**158.** Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da Sessão Pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico [comprasrcufes@gmail.com](mailto:comprasrcufes@gmail.com).

**159.** O Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**160.** Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**161.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, exclusivamente para o endereço eletrônico [comprasrcufes@gmail.com](mailto:comprasrcufes@gmail.com).

**162.** O envio de pedido de impugnação e/ou de esclarecimento ao ato convocatório deste Pregão deverá ser confirmado junto ao Serviço de Compras do Restaurante da UFES, por meio do telefone (27) 3335-2033.

**163.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), por meio do link *Acesso livre>Pregões>Agendados*, para conhecimento da sociedade em geral e dos fornecedores, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

**SEÇÃO XXXII - DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO**

**164.** A autoridade competente poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**165.** A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigações de indenizar, ressalvado o previsto em Lei.

**166.** No caso de revogação ou anulação da presente licitação, ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**SEÇÃO XXXIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**167.** Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, estes serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- 168.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 169.** Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente Pregão.
- 170.** O resultado desta licitação será lavrado na Ata da Sessão Pública e publicado no Diário Oficial da União.
- 171.** Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Pregão poderão ser obtidos junto ao Pregoeiro no e-mail: [comprasrcufes@gmail.com](mailto:comprasrcufes@gmail.com) ou pelo fax (27) 3335-2033.
- 172.** Esclarecimentos sobre a inscrição no SICAF poderão ser obtidos junto à Unidade Cadastradora do licitante. A Unidade Cadastradora do Restaurante da UFES situa-se no Departamento de Administração/Proad, Campus Universitário de Goiabeiras, telefone (27) 3335-2311 e fax (27) 3335-2314 ou (27) 3335-2316, nos dias úteis no horário das 10h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min.
- 173.** O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 174.** No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
- 175.** No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:
- adiada sua abertura;
  - alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.
- 176.** Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente Pregão serão sanados pelo Pregoeiro, obedecida a legislação vigente.

**SEÇÃO XXXIV - DOS ANEXOS**

- 177.** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:
- ANEXO I** – Termo de Referência (páginas 29 a 71);
  - ANEXO II** – Complementação da Proposta (página 72);
  - ANEXO III** - Minuta da Ata de Registro de Preços (página 73 a 74);
  - ANEXO IV** - Minuta da Ata de Registro de Preços (para Cadastro de Reserva) (página 75);



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- e. **ANEXO V** - Modelo de Solicitação para Composição de Cadastro Reserva na Ata de Registro de Preços (Página 76).

**SEÇÃO XXXV - DO FORO**

**178.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Vitória, Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**Vitória (ES), 02 de Setembro de 2014.**

**Murilo Freitas Garcia Duarte  
Pregoeiro**

**Amélia Lopes Lima  
Ordenadora de Despesas**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

- a) **Objeto:** Registro de Preços para Eventuais Aquisições de Carnes e Derivados, pelo período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, atendendo à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe (Itens 01 a 32), de São Mateus-ES (Itens 33 a 64), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (Itens 65 a 96).
- b) **Modalidade:** Pregão.
- c) **Espécie:** Eletrônica.
- d) **Tipo:** Menor Preço por Item.
- e) **Da especificação e quantidade do material a ser adquirido:**
- i. **Itens 01 a 32** (duas entregas por semana, conforme necessidade do setor requisitante da compra): **terças-feiras e quintas-feiras (se não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte), conforme necessidade do setor requisitante da compra**, no Almoxarifado do Restaurante da UFES de Goiabeiras, das 08h:00min às 12h:00min ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição do Restaurante da UFES de Goiabeiras, no seguinte endereço: **Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE POR LOCAL DE ENTREGA (MENSAL/TOTAL)	
			GOIABEIRAS MENSAL	TOTAL
01	ACÉM BOVINO: moído, congelado, com no máximo 15% de gordura de acordo com a IN 83/03, sem tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adicionamento de proteína de soja, em embalagem de 3 a 5 kg. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do	Quilo	1.500	18.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
02	<b>ALMÔNDEGA BOVINA:</b> com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, 25 g por unidade, congelada, levemente temperada, embalagem contendo 1 a 3 kg. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	800	9.600
03	<b>ALMÔNDEGA DE FRANGO:</b> com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, 25 g por unidade, congelada, levemente temperada, embalagem contendo 1 a 3 kg. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a três meses. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.000	12.000
04	<b>APRESUNTADO EM BARRA:</b> refrigerado, carne suína selecionada, embalado em saco de polietileno fechado à vácuo e rotulado. Peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem primária: deve conter identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	70	840
05	<b>CARNE BOVINA TIPO CHÁ DE DENTRO:</b> congelado, limpo, cortado em bifés, iscas ou cubos de acordo com a solicitação. Embalagem de 3 a 5 kg. Bifés: todos seguindo o padrão de 120g de peso, medido 10 x 12 cm. Cubos: com aproximadamente 30 g. Iscas: deverá respeitar padrão de corte uniforme. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses e com pH máximo de 6,1. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 5% de resíduo, ser isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de	Quilo	2.500	30.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
06	<b>CARNE BOVINA, MIÚDOS- FÍGADO:</b> em iscas, congelado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduos. Embalagem de 3 a 5 kg. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro do órgão competente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	250	3.000
07	<b>CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO:</b> congelado, em peça, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar embalado hermeticamente em embalagem plástica de polietileno flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter pesos até 5 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no serviço de inspeção responsável, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: carne bovina lagarto peça, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	2.400	28.800



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

08	<p><b>CARNE DE FRANGO, MIÚDO – MOELA:</b> limpa, congelada, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com perda máxima de degelo de 10% e 1% em resíduos. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimentos sob inspecionados, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento, com consistência firme e elástica, com pele íntegra, isento de sangue, lavado, escorrido e congelado. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, impresso, contendo peso líquido de 1 a 5 kg. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	400	4.800
09	<p><b>CARNE DE PORCO:</b> carne suína, tipo pernil, traseiro, desossado, inteiro, cubo, isca ou bife, congelado. Embalagem contendo 3 a 5 kg. Limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses, com pH máximo de 6,1. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 5% de resíduo, isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	2.000	24.000
10	<p><b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO COSTELA:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	450	5.400
11	<p><b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO ORELHA:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em</p>	Quilo	25	300





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
12	<b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO PÉ:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	25	300
13	<b>CARRÉ SUÍNO:</b> cortado, limpo, congelado, todos no seguinte padrão: 250g de peso, aproximadamente, embalagem com 1 a 5 Kg. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.700	20.400



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

14	<p><b>CHARQUE BOVINO:</b> traseiro, tipo coxão mole, com cortes em cubos de aproximadamente 30 g, com ausência de nitrato (sais de cura), com umidade máxima de 45 %, embalagem de 1 a 5 kg. Deverão ser preparados de carnes em perfeito estado de conservação. Com até 3% de gordura, e perda máxima de 5% em resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado à vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	1.000	12.000
15	<p><b>CONTRA-COXA DE FRANGO:</b> Congelada, limpa e sem penugem, in natura, com aproximadamente 250 g cada contra coxa, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado hermeticamente em embalagem de polietileno plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	3.600	43.200
16	<p><b>CORTES DE SUÍNO, TIPO TOUCINHO – (BACON):</b> Defumado, com carne, resfriado, embalagem com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado à vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	170	2.040
17	<p><b>CORTES DE SUÍNO, TIPO TOUCINHO:</b> de barriga com carne, para torresmo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em</p>	Quilo	70	840



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável, embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
18	<b>FILÉ DE COXA E CONTRA COXA DE FRANGO:</b> in natura congelado, limpo e sem penugem, sem osso, com aproximadamente 130 g cada filé de coxa e contra coxa, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado hermeticamente em embalagem plástica, em polietileno flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	4.000	48.000
19	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO,</b> in natura, congelado, limpo, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela. Corte em filé, em bandejas, contendo peso líquido de 1 kg, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Produto proveniente de frangos selecionados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária e secundária: no rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	3.200	38.400
20	<b>FILÉ DE PEIXE:</b> tipo merluza, em filé, in natura, congelado, embalado a vácuo, sem espinha, sem pele, sem escamas, com degelo máximo de 20%. Aspectos: cheiro e sabor próprios, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Em embalagem de 1 a 5 quilos. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, resistente e com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar	Quilo	3.000	36.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
21	HAMBÚRGUER BOVINO: com maior porcentagem de carne, obrigatoriamente misturado com soja, padronizado em 56 g cada unidade, congelado, rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.000	12.000
22	HAMBÚRGUER DE FRANGO, com maior porcentagem de frango, obrigatoriamente misturado com soja, padronizado em 56 g cada unidade, congelado, rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.000	12.000
23	LINGUIÇA DE FRANGO EM GOMOS, padronizada em 50g cada gomo, sem pimenta, recheio magro, congelada, embalagem com 1 a 5 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.100	13.200
24	LINGUIÇA DE SUÍNO TIPO PAIO, (DEFUMADA): preparada com carne suína, triturada ou picada, resfriada. Embalagem com 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, embalada a vácuo.	Quilo	350	4.200



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
25	LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA): preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Resfriada, com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	200	2.400
26	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, BOVINA: congelada, embalagem com 1 a 5 kg, sem excesso de gordura. Deverão ser preparadas com carnes em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Embalagem - primária: em polietileno atóxico, embaladas hermeticamente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.000	12.000
27	NUGGETS DE FRANGO - EMPANADO DE FRANGO: Retalho de carne moída de frango, farinha de trigo, farinha de Arroz, amido, sal, ovo em pó integral, proteína isolada de soja. Congelado, levemente temperado. Embalagem com 1 a 5 kg fechada hermeticamente ou em caixa de 300 g a 1000 g. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade:	Quilo	1.500	18.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
28	<p><b>PALETA BOVINA:</b> limpa, congelada, cortada em bife, iscas ou cubo, de acordo com a solicitação. Bifes: todos seguindo o padrão de 150g de peso, medido 10 x 12 cm. Cubos: com aproximadamente 30 g. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 5% de resíduo, ser isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	4.000	48.000
29	<p><b>PEIXE CAÇÃO:</b> em posta, in natura, congelado, embalado a vácuo, com degelo máximo de 20%. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria e sem manchas esverdeadas. Em embalagem de 1 a 5 quilos. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, resistente, com rótulo impresso. Embalagem: secundária - caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	1.500	18.000
30	<p><b>QUEIJO MUÇARELA:</b> feito de leite de vaca, em peças de 2 a 5 kg, refrigerado. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, numero de registro do órgão competente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	300	3.600
31	<p><b>QUIBE DE CARNE BOVINA:</b> enriquecido com ferro, trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, padronizado em 50g por unidade, congelado. Embalagem com 1 a 5 kg. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente, com rótulo impresso. Embalagem: secundária - caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e</p>	Quilo	1.400	16.800



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
32	<b>SALSICHA:</b> tipo hot dog, com carne bovina e suína, sem excesso de corante. Congelada. Deverão ser preparados de carnes, em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso. Secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	200	2.400

- ii. **Itens 33 a 64** (uma entrega por semana, conforme necessidade do setor requisitante da compra): segundas-feiras (se não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte), conforme necessidade do setor requisitante da compra, no Almojarifado do Restaurante da UFES do Campus de São Mateus-ES, das 07h:00min às 10h:00min ou das 12h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição do Restaurante da UFES do Campus de São Mateus-ES, no seguinte endereço: **BR 101 Norte, km 60, São Mateus, ES, Telefone: (27) 3312-1622 / (27) 3312-1705.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE POR LOCAL DE ENTREGA (MENSAL/TOTAL)	
			SÃO MATEUS-ES MENSAL	TOTAL
33	<b>ACÉM BOVINO:</b> moído, congelado, com no máximo 15% de gordura de acordo com a IN 83/03, sem tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adicionamento de proteína de soja, em embalagem de 3 a 5 kg. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado	Quilo	900	10.800



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
34	ALMÔNDEGA BOVINA: com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, 25 g por unidade, congelada, levemente temperada, embalagem contendo 1 a 3 kg. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	550	6.600
35	ALMÔNDEGA DE FRANGO: com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, 25 g por unidade, congelada, levemente temperada, embalagem contendo 1 a 3 kg. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a três meses. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	600	7.200
36	APRESUNTADO EM BARRA: refrigerado, carne suína selecionada, embalado em saco de polietileno fechado à vácuo e rotulado. Peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem primária: deve conter identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o	Quilo	40	480





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
37	<p>CARNE BOVINA TIPO CHÁ DE DENTRO: congelado, limpo, cortado em bifés, iscas ou cubos de acordo com a solicitação. Embalagem de 3 a 5 kg. Bifés: todos seguindo o padrão de 120g de peso, medido 10 x 12 cm. Cubos: com aproximadamente 30 g. Iscas: deverá respeitar padrão de corte uniforme. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses e com pH máximo de 6,1. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 5% de resíduo, ser isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	1.100	13.200
38	<p>CARNE BOVINA, MIÚDOS- FÍGADO: em iscas, congelado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduos. Embalagem de 3 a 5 kg. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro do órgão competente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	240	2.880
39	<p>CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO: congelado, em peça, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar embalado hermeticamente em embalagem plástica de polietileno flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter pesos até 5 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas</p>	Quilo	800	9.600



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

<p>de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no serviço de inspeção responsável, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: carne bovina lagarto peça, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>			
---	--	--	--





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

40	<p>CARNE DE FRANGO, MIÚDO – MOELA: limpa, congelada, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com perda máxima de degelo de 10% e 1% em resíduos. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimentos sob inspeção, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento, com consistência firme e elástica, com pele íntegra, isento de sangue, lavado, escorrido e congelado. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, impresso, contendo peso líquido de 1 a 5 kg. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	240	2.880
41	<p>CARNE DE PORCO: carne suína, tipo pernil, traseiro, desossado, inteiro, cubo, isca ou bife, congelado. Embalagem contendo 3 a 5 kg. Limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses, com pH máximo de 6,1. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 5% de resíduo, isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	750	9.000
42	<p>CARNE SUINA, SALGADA, TIPO COSTELA: em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e</p>	Quilo	45	540



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
43	<b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO ORELHA:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	15	180
44	<b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO PÉ:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	15	180
45	<b>CARRÉ SUÍNO:</b> cortado, limpo, congelado, todos no seguinte padrão: 250g de peso, aproximadamente, embalagem com 1 a 5 Kg. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente,	Quilo	800	9.600



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
46	<b>CHARQUE BOVINO:</b> traseiro, tipo coxão mole, com cortes em cubos de aproximadamente 30 g, com ausência de nitrito (sais de cura), com umidade máxima de 45 %, embalagem de 1 a 5 kg. Deverão ser preparados de carnes em perfeito estado de conservação. Com até 3% de gordura, e perda máxima de 5% em resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado à vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	700	8.400
47	<b>CONTRA-COXA DE FRANGO:</b> Congelada, limpa e sem penugem, in natura, com aproximadamente 250 g cada contra coxa, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado hermeticamente em embalagem de polietileno plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto	Quilo	1.200	14.400



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
48	<b>CORTES DE SUÍNO, TIPO TOUCINHO – (BACON):</b> Defumado, com carne, resfriado, embalagem com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	75	900
49	<b>CORTES DE SUÍNO, TIPO TOUCINHO:</b> de barriga com carne, para torresmo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável, embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	60	720
50	<b>FILÉ DE COXA E CONTRA COXA DE FRANGO:</b> in natura congelado, limpo e sem penugem, sem osso, com aproximadamente 130 g cada filé de coxa e contra coxa, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado hermeticamente em embalagem plástica, em polietileno flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do	Quilo	1.300	15.600



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
51	<b>FILE DE PEITO DE FRANGO</b> , in natura, congelado, limpo, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela. Corte em filé, em bandejas, contendo peso líquido de 1 kg, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Produto proveniente de frangos selecionados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária e secundária: no rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.000	12.000
52	<b>FILE DE PEIXE</b> : tipo merluza, em filé, in natura, congelado, embalado a vácuo, sem espinha, sem pele, sem escamas, com degelo máximo de 20%. Aspectos: cheiro e sabor próprios, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Em embalagem de 1 a 5 quilos. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, resistente e com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	700	8.400
53	<b>HAMBÚRGUER BOVINO</b> : com maior porcentagem de carne, obrigatoriamente misturado com soja, padronizado em 56 g cada unidade, congelado, rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de	Quilo	600	7.200



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
54	HAMBURGUER DE FRANGO, com maior porcentagem de frango, obrigatoriamente misturado com soja, padronizado em 56 g cada unidade, congelado, rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	500	6.000
55	LINGUIÇA DE FRANGO EM GOMOS, padronizada em 50g cada gomo, sem pimenta, recheio magro, congelada, embalagem com 1 a 5 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	600	7.200
56	LINGUIÇA DE SUÍNO TIPO PAIO, (DEFUMADA): preparada com carne suína, triturada ou picada, resfriada. Embalagem com 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, embalada a vácuo. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	280	3.360





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

57	LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA): preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Resfriada, com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	300	3.600
58	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, BOVINA: congelada, embalagem com 1 a 5 kg, sem excesso de gordura. Deverão ser preparadas com carnes em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Embalagem - primária: em polietileno atóxico, embaladas hermeticamente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	650	7.800
59	NUGGETS DE FRANGO - EMPANADO DE FRANGO: Retalho de carne moída de frango, farinha de trigo, farinha de Arroz, amido, sal, ovo em pó integral, proteína isolada de soja. Congelado, levemente temperado. Embalagem com 1 a 5 kg fechada hermeticamente ou em caixa de 300 g a 1000 g. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	650	7.800



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

60	<p><b>PALETA BOVINA:</b> limpa, congelada, cortada em bife, iscas ou cubo, de acordo com a solicitação. Bifes: todos seguindo o padrão de 150g de peso, medido 10 x 12 cm. Cubos: com aproximadamente 30 g. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 5% de resíduo, ser isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	1.500	18.000
61	<p><b>PEIXE CAÇÃO:</b> em posta, in natura, congelado, embalado a vácuo, com degelo máximo de 20%. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria e sem manchas esverdeadas. Em embalagem de 1 a 5 quilos. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, resistente, com rótulo impresso. Embalagem: secundária - caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	600	7.200
62	<p><b>QUEIJO MUÇARELA:</b> feito de leite de vaca, em peças de 2 a 5 kg, refrigerado. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro do órgão competente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	80	960
63	<p><b>QUIBE DE CARNE BOVINA:</b> enriquecido com ferro, trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, padronizado em 50g por unidade, congelado. Embalagem</p>	Quilo	550	6.600



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	com 1 a 5 kg. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente, com rótulo impresso. Embalagem: secundária - caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
64	<b>SALSICHA:</b> tipo hot dog, com carne bovina e suína, sem excesso de corante. Congelada. Deverão ser preparados de carnes, em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso. Secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	180	2.160

- iii. **Itens 65 a 96** (uma entrega por semana, conforme necessidade do setor requisitante da compra): quartas-feiras (se não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte) conforme necessidade do setor requisitante da compra, no Almoxarifado do Restaurante da UFES do Campus de Alegre-ES, das 07h:00min às 10h:00min ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição do Restaurante da UFES do Campus de Alegre-ES, no seguinte endereço: **Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre/ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE POR LOCAL DE ENTREGA (MENSAL/TOTAL)	
			ALEGRE-ES	
			MENSAL	TOTAL
65	ACÉM BOVINO: moído, congelado, com no máximo 15% de gordura de acordo com a IN 83/03, sem tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos	Quilo	500	6.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja, em embalagem de 3 a 5 kg. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
66	ALMÔNDEGA BOVINA: com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, 25 g por unidade, congelada, levemente temperada, embalagem contendo 1 a 3 kg. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	400	4.800
67	ALMÔNDEGA DE FRANGO: com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, 25 g por unidade, congelada, levemente temperada, embalagem contendo 1 a 3 kg. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a três meses. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	400	4.800
68	APRESUNTADO EM BARRA: refrigerado, carne suína	Quilo	30	360



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

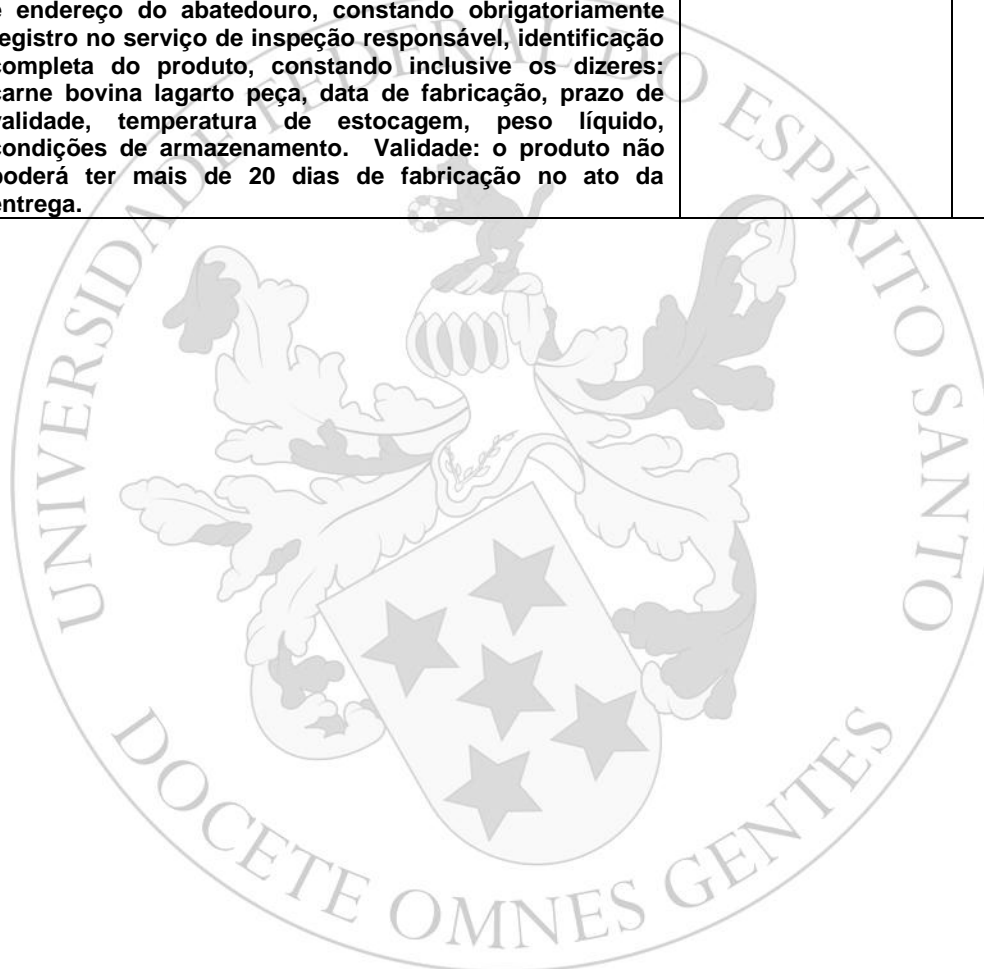
	selecionada, embalado em saco de polietileno fechado à vácuo e rotulado. Peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem primária: deve conter identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
69	<b>CARNE BOVINA TIPO CHÁ DE DENTRO:</b> congelado, limpo, cortado em bifés, iscas ou cubos de acordo com a solicitação. Embalagem de 3 a 5 kg. Bifes: todos seguindo o padrão de 120g de peso, medido 10 x 12 cm. Cubos: com aproximadamente 30 g. Iscas: deverá respeitar padrão de corte uniforme. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses e com pH máximo de 6,1. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 5% de resíduo, ser isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primárias: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.500	18.000
70	<b>CARNE BOVINA, MIÚDOS- FÍGADO:</b> em iscas, congelado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduos. Embalagem de 3 a 5 kg. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro do órgão competente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	20	240
71	<b>CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO:</b> congelado, em peça, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que	Quilo	900	10.800



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

<p>possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar embalado hermeticamente em embalagem plástica de polietileno flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter pesos até 5 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no serviço de inspeção responsável, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: carne bovina lagarto peça, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>			
--	--	--	--





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

72	<p>CARNE DE FRANGO, MIÚDO – MOELA: limpa, congelada, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com perda máxima de degelo de 10% e 1% em resíduos. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimentos sob inspeção, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento, com consistência firme e elástica, com pele íntegra, isento de sangue, lavado, escorrido e congelado. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, impresso, contendo peso líquido de 1 a 5 kg. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	100	1.200
73	<p>CARNE DE PORCO: carne suína, tipo pernil, traseiro, desossado, inteiro, cubo, isca ou bife, congelado. Embalagem contendo 3 a 5 kg. Limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses, com pH máximo de 6,1. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 5% de resíduo, isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	1.500	18.000
74	<p>CARNE SUINA, SALGADA, TIPO COSTELA: em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e</p>	Quilo	100	1.200



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
75	<b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO ORELHA:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	5	60
76	<b>CARNE SUÍNA, SALGADA, TIPO PÉ:</b> em peça, conservada em sal, resfriada, embalagem com 1 a 5 Kg. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	5	60
77	<b>CARRÉ SUÍNO:</b> cortado, limpo, congelado, todos no seguinte padrão: 250g de peso, aproximadamente, embalagem com 1 a 5 Kg. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado hermeticamente, resistente,	Quilo	750	9.000





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
78	<b>CHARQUE BOVINO:</b> traseiro, tipo coxão mole, com cortes em cubos de aproximadamente 30 g, com ausência de nitrito (sais de cura), com umidade máxima de 45 %, embalagem de 1 a 5 kg. Deverão ser preparados de carnes em perfeito estado de conservação. Com até 3% de gordura, e perda máxima de 5% em resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado à vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	100	1.200
79	<b>CONTRA-COXA DE FRANGO:</b> Congelada, limpa e sem penugem, in natura, com aproximadamente 250 g cada contra coxa, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado hermeticamente em embalagem de polietileno plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto	Quilo	1.200	14.400



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
80	<b>CORTES DE SUÍNO, TIPO TOUCINHO – (BACON):</b> Defumado, com carne, resfriado, embalagem com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	50	600
81	<b>CORTES DE SUÍNO, TIPO TOUCINHO:</b> de barriga com carne, para torresmo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável, embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	50	600
82	<b>FILÉ DE COXA E CONTRA COXA DE FRANGO:</b> in natura congelado, limpo e sem penugem, sem osso, com aproximadamente 130 g cada filé de coxa e contra coxa, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado hermeticamente em embalagem plástica, em polietileno flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do	Quilo	1.350	16.200



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
83	<b>FILE DE PEITO DE FRANGO</b> , in natura, congelado, limpo, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela. Corte em filé, em bandejas, contendo peso líquido de 1 kg, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Produto proveniente de frangos selecionados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária e secundária: no rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.400	16.800
84	<b>FILE DE PEIXE</b> : tipo merluza, em filé, in natura, congelado, embalado a vácuo, sem espinha, sem pele, sem escamas, com degelo máximo de 20%. Aspectos: cheiro e sabor próprios, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Em embalagem de 1 a 5 quilos. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, resistente e com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	1.500	18.000
85	<b>HAMBÚRGUER BOVINO</b> : com maior porcentagem de carne, obrigatoriamente misturado com soja, padronizado em 56 g cada unidade, congelado, rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de	Quilo	250	3.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
86	HAMBURGUER DE FRANGO, com maior porcentagem de frango, obrigatoriamente misturado com soja, padronizado em 56 g cada unidade, congelado, rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	250	3.000
87	LINGUIÇA DE FRANGO EM GOMOS, padronizada em 50g cada gomo, sem pimenta, recheio magro, congelada, embalagem com 1 a 5 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	350	4.200
88	LINGUIÇA DE SUÍNO TIPO PAIO, (DEFUMADA): preparada com carne suína, triturada ou picada, resfriada. Embalagem com 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, embalada a vácuo. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens secundárias deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo de serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	40	480



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

89	<p><b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA):</b> preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Resfriada, com peso líquido de 1 a 3 kg. Embalagem – primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	60	720
90	<p><b>LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, BOVINA:</b> congelada, embalagem com 1 a 5 kg, sem excesso de gordura. Deverão ser preparadas com carnes em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Embalagem - primária: em polietileno atóxico, embaladas hermeticamente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	400	4.800
91	<p><b>NUGGETS DE FRANGO - EMPANADO DE FRANGO:</b> Retalho de carne moída de frango, farinha de trigo, farinha de Arroz, amido, sal, ovo em pó integral, proteína isolada de soja. Congelado, levemente temperado. Embalagem com 1 a 5 kg fechada hermeticamente ou em caixa de 300 g a 1000 g. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	400	4.800



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

92	<p><b>PALETA BOVINA:</b> limpa, congelada, cortada em bife, iscas ou cubo, de acordo com a solicitação. Bifes: todos seguindo o padrão de 150g de peso, medido 10 x 12 cm. Cubos: com aproximadamente 30 g. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, aponevroses. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 5% de resíduo, ser isenta de cartilagem e de ossos. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: em polietileno atóxico selado hermeticamente, resistente, com rótulo impresso. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive, a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	1.200	14.400
93	<p><b>PEIXE CAÇÃO:</b> em posta, in natura, congelado, embalado a vácuo, com degelo máximo de 20%. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria e sem manchas esverdeadas. Em embalagem de 1 a 5 quilos. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, resistente, com rótulo impresso. Embalagem: secundária - caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	750	9.000
94	<p><b>QUEIJO MUÇARELA:</b> feito de leite de vaca, em peças de 2 a 5 kg, refrigerado. Embalagem-primária: em polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso. Embalagem-secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro do órgão competente. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.</p>	Quilo	60	720
95	<p><b>QUIBE DE CARNE BOVINA:</b> enriquecido com ferro, trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, padronizado em 50g por unidade, congelado. Embalagem</p>	Quilo	250	3.000



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	com 1 a 5 kg. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente, com rótulo impresso. Embalagem: secundária - caixa de papelão ondulado e reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.			
96	<b>SALSICHA:</b> tipo hot dog, com carne bovina e suína, sem excesso de corante. Congelada. Deverão ser preparados de carnes, em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso. Secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária), número de registro do produto no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade: o produto não poderá ter mais de 20 dias de fabricação no ato da entrega.	Quilo	100	1.200

- iv. Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega **(inclusive solicitar a antecipação desta)**, mediante prévia comunicação ao fornecedor.
- v. A programação será enviada, via fax ou e-mail, pelo Serviço Financeiro do Restaurante da UFES, com pelo menos 72 horas de antecedência.
- vi. No caso de falta da mercadoria solicitada, o setor requisitante da compra deverá ser comunicado com antecedência de no mínimo 48 horas, para que sejam feitas as alterações necessárias no pedido.

**CONDIÇÕES GERAIS**

**1) DA VIGÊNCIA:**

- a) Este Registro de Preço tem vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente,



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

devendo-se excluir o primeiro e incluir o último, podendo ser prorrogado mediante anuência das partes envolvidas, desde que a vigência da Ata não ultrapasse o limite máximo de 12 (doze) meses e desde que comprovada a vantagem econômica da prorrogação, na forma da Lei.

**2) DOS PROCEDIMENTOS:**

- a) A apresentação da Nota Fiscal em 02 (duas) vias é indispensável a cada entrega, para fins de liquidação e pagamento da despesa.

**3) DAS MERCADORIAS:**

- a) As entregas deverão obedecer rigorosamente às especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria.
- b) As mercadorias deverão ser entregues em carro de transporte de carroceria fechada, isotérmico, adequado ao transporte de produtos perecíveis e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas na unidade.
- c) As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo, e deverão estar em conformidade com a legislação vigente, respeitando rigorosamente às especificações contidas no Edital.
- d) O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), e demais Legislações pertinentes.
- e) As mercadorias deverão ser entregues congeladas, com exceção da salsicha, costela suína salgada, orelha suína salgada, pé suíno salgado, charque, toucinho, linguiça calabresa defumada, linguiça paio defumada, apresuntado e mussarela.
- f) O Filé de Peito de Frango, Filé de Coxa e Contra Coxa de Frango e Contra Coxa de Frango deverão ser in natura e não poderão conter nenhum tipo de tempero.
- g) O Filé de Peito de Frango deverá ser entregue em caixas de aproximadamente 20 Kg.
- h) A carne poderá conter no máximo até 10% (dez por cento) de resíduos.
- i) A mercadoria deverá conter o selo do Serviço de Inspeção Responsável, bem como embalagem lacrada contendo o nome do frigorífico de procedência.

**4) DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO**

- a) O pagamento será feito em favor da CONTRATADA, mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento no Setor Financeiro do Restaurante da





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

UFES da nota fiscal/fatura discriminada em 02 (duas) vias, para liquidação e pagamento da despesa, desde que atendidas às seguintes condições:

- i. comprovação de regularidade junto à Justiça do Trabalho (CNDT), à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede.
- ii. comprovação de inexistência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU.
- iii. atestação de conformidade da entrega do(s) material (is).
- iv. cumprimento das obrigações assumidas.
- v. manutenção de todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

b) Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a nota fiscal/fatura será devolvida à CONTRATADA pelo Setor de Contabilidade e o pagamento ficará pendente, até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal.

**5) JUSTIFICATIVA PARA REALIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS:**

- a) Necessidade do setor requisitante da compra.
- b) Incisos I, II e IV, do Art. 3º, do Decreto n.º 7.892 de 23 de janeiro de 2013:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

(...)

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

- c) Essa modalidade de compra propicia a redução de volume de estoque e de espaço físico, porque não há formação de grandes volumes de estoques, o que permite um controle melhor das mercadorias.

**6) DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS:**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- a) Para fins de aceitação dos itens deste certame será exigida a apresentação de amostra dos itens cotados, conforme previsto na SEÇÃO XIII – DAS EXIGÊNCIAS PARA A ACEITABILIDADE DA PROPOSTA deste Edital (páginas 08 a 09 deste Edital).
- b) Segue os critérios de avaliação das amostras:

<p><b>Acém bovino (moído): amostra: uma unidade de fornecimento. Percentual máximo de resíduos: 6%; (segundo Portaria Nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>
<p><b>Almôndega bovina: amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho da almôndega: 30g; não poderá apresentar resíduo; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>
<p><b>Almôndega de frango: amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho da almôndega: 30g; não poderá apresentar resíduo; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>
<p><b>Apresentado em barra: amostra: uma unidade de fornecimento. Observação 1: a amostra deve estar refrigerada; Observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; Observação 3: a embalagem deverá conter o nome do fabricante de procedência.</b></p>
<p><b>Carne bovina tipo chã de dentro:</b> <b>Cubo: amostra: uma unidade de fornecimento; não poderá apresentar resíduos; tamanho do cubo: 30 g; deverá respeitar padrão de corte uniforme; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b> <b>Bife: amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho do bife: 130g; não poderá apresentar resíduo; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b> <b>Isca: amostra: uma unidade de fornecimento; não poderá apresentar resíduos; a isca deverá respeitar padrão de corte uniforme;</b> <b>observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável;</b> <b>observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>
<p><b>Carne bovina, miúdos- fígado (em isca): amostra: uma unidade de fornecimento; não poderá apresentar resíduos; a isca deverá respeitar padrão de corte uniforme; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>
<p><b>Carne bovina, tipo lagarto (em peça): amostra: uma unidade de fornecimento; não poderá apresentar resíduo; perda máxima no degelo: 6% (segundo portaria nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>
<p><b>Carne de frango, miúdo – moela: amostra: uma unidade de fornecimento; perda máxima no degelo: 6%; (segundo portaria nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</b></p>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

<p><b>Carne de porco pernil:</b> Peça: amostra: uma unidade de fornecimento; poderá apresentar 10% resíduo; perda máxima no degelo: 6% (segundo Portaria Nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência. Cubo: amostra: uma unidade de fornecimento; poderá apresentar 10% resíduo; perda máxima no degelo: 6% (segundo Portaria Nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência. Bife: amostra: uma unidade de fornecimento; poderá apresentar 10% resíduo; perda máxima no degelo: 6% (segundo Portaria Nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência. ISCA: amostra: uma unidade de fornecimento; poderá apresentar 10% resíduo; perda máxima no degelo: 6% (segundo Portaria Nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência..</p>
<p><b>Carne suína, salgada, tipo costela:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 2: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência; observação 3: a amostra deverá estar resfriada.</p>
<p><b>Carne suína, salgada, tipo orelha:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 2: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência; observação 3: a amostra deverá estar resfriada.</p>
<p><b>Carne suína, salgada, tipo pé:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 2: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência, observação 3: a amostra deverá estar resfriada.</p>
<p><b>Carré suíno:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; perda máxima no degelo: 06%; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Charque bovino (em cubo):</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 2: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência; observação 3: a amostra deverá estar resfriada.</p>
<p><b>Contra-coxa de frango:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; perda máxima no degelo: 6% (segundo portaria nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Cortes de suíno, tipo toucinho – (bacon):</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar resfriada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Cortes de suíno, tipo toucinho:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar resfriada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Filé de coxa e contra coxa de frango:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; perda máxima no degelo: 6% (segundo portaria nº 210, de dezembro de 1998); observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Filé de peito de frango:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar</p>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.

Filé de peixe atum:

Não deve conter espinhas, pele e escamas;

Número mínimo de embalagens a serem enviadas para a avaliação do degelo: 6 unidades de fornecimento;

Observação 1: a amostra deve estar congelada;

Observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável;

Observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.

Procedimento para cálculo do degelo (metodologia adaptada da Portaria INMETRO N° 142, de 24 de julho de 2002):

1 – Identificar as embalagens individualmente (numerar e posicionar), verificando se todas estão em perfeitas condições para exame;

2 – Separar aleatoriamente 6 (seis) unidades da amostra coletada sem que perca a cadeia de frio até o momento de imersão do produto;

3 – Determinar o peso bruto (PB);

3.1 – Pesar o produto já identificado;

3.2 – Determinar o peso da embalagem (pesar a embalagem e/ou invólucro totalmente limpos e sem resíduos obtendo-se assim o valor de (PE));

4 – Determinar o peso líquido do produto glaciado subtraindo-se do peso bruto o peso da embalagem correspondente;

$PPG = PB - PE$

5 – Com o produto já sem embalagem, acomodá-lo em uma peneira previamente tratada e submergir o conjunto em um recipiente com água;

6 – O conjunto peneira mais o produto deverá permanecer submerso em sua totalidade pelo tempo de 20 segundos  $\pm$  1 segundo;

7 – A temperatura do banho antes de imergir o produto deverá estar em torno de  $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;

8 – Durante o tempo em que permanecer submerso dever-se-á mexer suavemente o conjunto peneira mais produto;

9 – Retirar o conjunto peneira mais produto e deixar escorrer por 30 segundos  $\pm$  1 segundo. para facilitar a drenagem, a peneira deverá permanecer inclinada em um ângulo entre  $15^{\circ}$  e  $17^{\circ}$ ;

10 – Pesar o conjunto determinando, com isso, o peso do produto desglaciado (PPD);

11 – Determinar o peso de gelo contido no produto (PG), subtraindo-se do peso do produto glaciado (ppg) o peso do produto desglaciado (PPD);

$PG = PPG - PPD$

12 – Proceder o exame de cada uma das seis unidades;

13 – Determinar o peso médio absoluto do produto glaciado usando a seguinte fórmula:

$$(PPGM) = \frac{PPG1 + PPG2 + PPG3 + PPG4 + PPG5 + PPG6}{6}$$

14 – Determinar o peso médio do produto desglaciado usando a seguinte fórmula:

$$(PPDM) = \frac{PPD1 + PPD2 + PPD3 + PPD4 + PPD5 + PPD6}{6}$$

15 – Determinação da quantidade relativa de gelo na amostra:

$$PGAR = \frac{PPGM - PPDM}{PPGM}$$

16 – Cálculo para determinação do peso efetivo do produto:

$$PEF = (PB - PE) \cdot (1 - PGAR)$$

Filé de peixe merluza:

Não deve conter espinhas, pele e escamas;

Número mínimo de embalagens a serem enviadas para a avaliação do degelo: 6 unidades de fornecimento;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

Observação 1: a amostra deve estar congelada;

Observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável;

Observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.

Procedimento para cálculo do degelo (metodologia adaptada da Portaria INMETRO N° 142, de 24 de julho de 2002):

1 – Identificar as embalagens individualmente (numerar e posicionar), verificando se todas estão em perfeitas condições para exame;

2 – Separar aleatoriamente 6 (seis) unidades da amostra coletada sem que perca a cadeia de frio até o momento de imersão do produto;

3 – Determinar o peso bruto (PB);

3.1 – Pesar o produto já identificado;

3.2 – Determinar o peso da embalagem (pesar a embalagem e/ou invólucro totalmente limpos e sem resíduos obtendo-se assim o valor de (PE));

4 – Determinar o peso líquido do produto glaciado subtraindo-se do peso bruto o peso da embalagem correspondente;

PPG = PB - PE

5 – Com o produto já sem embalagem, acomodá-lo em uma peneira previamente tratada e submergir o conjunto em um recipiente com água;

6 – O conjunto peneira mais o produto deverá permanecer submerso em sua totalidade pelo tempo de 20 segundos  $\pm$  1 segundo;

7 – A temperatura do banho antes de imergir o produto deverá estar em torno de  $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;

8 – Durante o tempo em que permanecer submerso dever-se-á mexer suavemente o conjunto peneira mais produto;

9 – Retirar o conjunto peneira mais produto e deixar escorrer por 30 segundos  $\pm$  1 segundo. para facilitar a drenagem, a peneira deverá permanecer inclinada em um ângulo entre  $15^{\circ}$  e  $17^{\circ}$ ;

10 – Pesar o conjunto determinando, com isso, o peso do produto desglaciado (PPD);

11 – Determinar o peso de gelo contido no produto (PG), subtraindo-se do peso do produto glaciado (ppg) o peso do produto desglaciado (PPD);

PG = PPG - PPD

12 – Proceder o exame de cada uma das seis unidades;

13 – Determinar o peso médio absoluto do produto glaciado usando a seguinte fórmula:

$$(\text{PPGM}) = \frac{\text{PPG1} + \text{PPG2} + \text{PPG3} + \text{PPG4} + \text{PPG5} + \text{PPG6}}{6}$$

14 – Determinar o peso médio do produto desglaciado usando a seguinte fórmula:

$$(\text{PPDM}) = \frac{\text{PPD1} + \text{PPD2} + \text{PPD3} + \text{PPD4} + \text{PPD5} + \text{PPD6}}{6}$$

15 – Determinação da quantidade relativa de gelo na amostra:

$$\text{PGAR} = \frac{\text{PPGM} - \text{PPDM}}{\text{PPGM}}$$

16 – Cálculo para determinação do peso efetivo do produto:

$$\text{PEF} = (\text{PB} - \text{PE}) \cdot (1 - \text{PGAR})$$

**Hambúrguer bovino:** amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho do bife: 56 g; não poderá apresentar resíduo; observação 1: a amostra deve estar congelado; observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência

**Hamburguer de frango:** amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho do bife: 56 g; não poderá apresentar resíduo;

observação 1: a amostra deve estar congelado; observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

<p><b>Linguixa de frango em gomos:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; perda máxima no degelo: 10%; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Linguixa de suíno tipo paio, (defumada):</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar resfriada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Linguixa tipo calabresa (curada ou defumada):</b> amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar refrigerada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Linguixa, tipo toscana, bovina:</b> amostra: uma unidade de fornecimento; perda máxima no degelo: 10%; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Nuggets de frango - empanado de frango:</b> amostra: uma unidade de fornecimento tamanho de cada nugget: 25 g; aproximadamente; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Paleta bovina:</b> Cubo: amostra: uma unidade de fornecimento; não poderá apresentar resíduos; tamanho do cubo: 30 g; deverá respeitar padrão de corte uniforme; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência. Bife: amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho do bife: 120g; deverá respeitar padrão de corte uniforme; não poderá apresentar resíduo; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência. Isca: amostra: uma unidade de fornecimento; não poderá apresentar resíduos; a isca deverá respeitar padrão de corte uniforme; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.</p>
<p><b>Peixe cação:</b> Número mínimo de embalagens a serem enviadas para a avaliação do degelo: 6 unidades de fornecimento; Observação 1: a amostra deve estar congelada; Observação 2: a amostra deverá conter o selo do serviço de inspeção responsável; Observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência. Procedimento para cálculo do degelo (metodologia adaptada da Portaria INMETRO N° 142, de 24 de julho de 2002): 1 – Identificar as embalagens individualmente (numerar e posicionar), verificando se todas estão em perfeitas condições para exame; 2 – Separar aleatoriamente 6 (seis) unidades da amostra coletada sem que perca a cadeia de frio até o momento de imersão do produto; 3 – Determinar o peso bruto (PB); 3.1 – Pesar o produto já identificado; 3.2 – Determinar o peso da embalagem (pesar a embalagem e/ou invólucro totalmente limpos e sem resíduos obtendo-se assim o valor de (PE)); 4 – Determinar o peso líquido do produto glaciado subtraindo-se do peso bruto o peso da embalagem correspondente; PPG = PB - PE</p>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

5 – Com o produto já sem embalagem, acomodá-lo em uma peneira previamente tratada e submergir o conjunto em um recipiente com água;

6 – O conjunto peneira mais o produto deverá permanecer submerso em sua totalidade pelo tempo de 20 segundos  $\pm$  1 segundo;

7 – A temperatura do banho antes de imergir o produto deverá estar em torno de  $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ;

8 – Durante o tempo em que permanecer submerso dever-se-á mexer suavemente o conjunto peneira mais produto;

9 – Retirar o conjunto peneira mais produto e deixar escorrer por 30 segundos  $\pm$  1 segundo. para facilitar a drenagem, a peneira deverá permanecer inclinada em um ângulo entre  $15^{\circ}$  e  $17^{\circ}$ ;

10 – Pesar o conjunto determinando, com isso, o peso do produto desglaciado (PPD);

11 – Determinar o peso de gelo contido no produto (PG), subtraindo-se do peso do produto glaciado (ppg) o peso do produto desglaciado (PPD);

$PG = PPG - PPD$

12 – Proceder o exame de cada uma das seis unidades;

13 – Determinar o peso médio absoluto do produto glaciado usando a seguinte fórmula:

$(PPGM) = \frac{PPG1 + PPG2 + PPG3 + PPG4 + PPG5 + PPG6}{6}$

14 – Determinar o peso médio do produto desglaciado usando a seguinte fórmula:

$(PPDM) = \frac{PPD1 + PPD2 + PPD3 + PPD4 + PPD5 + PPD6}{6}$

15 – Determinação da quantidade relativa de gelo na amostra:

$PGAR = \frac{PPGM - PPDM}{PPGM}$

16 – Cálculo para determinação do peso efetivo do produto:

$PEF = (PB - PE) \cdot (1 - PGAR)$

Queijo muçarela: amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar refrigerada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do fabricante de procedência.

Quibe de carne bovina: amostra: uma unidade de fornecimento; tamanho do quibe: 50g; não poderá apresentar resíduo; observação 1: a amostra deve estar congelado; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.

Salsicha: amostra: uma unidade de fornecimento; observação 1: a amostra deve estar congelada; observação 2: a amostra deverá conter o selo serviço de inspeção responsável; observação 3: a embalagem deverá conter o nome do frigorífico de procedência.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO II

**COMPLEMENTAÇÃO DA PROPOSTA**

O vencedor do item deverá encaminhar ao Serviço de Compras os seguintes dados para posterior Emissão de Empenho e Assinatura da Ata:

- Razão social:
- CNPJ:
- Inscrição Estadual
- Inscrição Municipal (se houver):
- Endereço Completo com CEP da Empresa:
- Telefone, fax-símile:
- E-mail:
- Nome do banco:
- Número da agência:
- Número da conta corrente:
- Nome completo de quem assinará a ata:
- Carteira de identidade:
- CPF:
- Cargo na empresa:
- Declarar expressamente de estarem incluídas nos preços cotados todas as despesas com impostos, taxas, fretes, e quaisquer outras que venham a incidir.
- Declarar que os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º 12/2014 – SRP – Restaurante da UFES (UASG 153048) serão obedecidos rigorosamente durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Data: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome do Declarante: \_\_\_\_\_

**\*OBS.: deverá ser apresentado na forma prevista no subitem 70.a deste Edital este Anexo, devidamente preenchido e assinado pelo representante legal da licitante em papel timbrado da licitante, sob pena de desclassificação.**





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO III  
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**, doravante denominada **UFES**, autarquia educacional de regime especial, situada na Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário, Goiabeiras, Vitória, Espírito Santo, CEP 29.075-910, inscrita no CNPJ-MF sob o nº 32.479.123/0001-43, neste ato, representada pelo Reitor, Prof. Reinaldo Centoducatte, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº. 244.493 – SSP/ES, CPF nº. 616.006.107-06, credenciado por decreto da Exma. Sra. Presidenta da República, publicado no DOU de 16/02/2012, e a empresa **XXXXXXX**, doravante denominada **REGISTRADA**, com sede na XXXXXX, xxxxxx, xxxxxx, xx, inscrita no CNPJ-MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, neste ato, representada por seu XXXXX, XXXXXX, portador do RG nº XXXXXXXX, CPF: XXXXX acordam proceder, nos termos do **Edital de Pregão Eletrônico n.º 12/2014 - SRP - Restaurante da UFES, ao Registro de Preços para Eventuais Carnes e Derivados, pelo período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, atendendo à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe (Itens 01 a 32), de São Mateus-ES (Itens 33 a 64), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (Itens 65 a 96), conforme quadro abaixo:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)	LOCAL DA ENTREGA (MUNICÍPIO/ESTADO)
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)							

Este Registro de Preço tem vigência de 12 (doze) meses, de \_\_/\_\_/20xx a \_\_/\_\_/20xx, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

As especificações técnicas constantes no Processo Administrativo n.º 23068.012493/2014-55 integram esta Ata de Registro de Preço, independente de transcrição.

Conforme previsto no art. 11 do Decreto n.º 7.892 de 23 de janeiro de 2013, a **REGISTRADA** compõe o cadastro de reserva de itens deste certame, de acordo com o quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)	LOCAL DA ENTREGA (MUNICÍPIO /ESTADO)	COLOCAÇÃO DO ITEM
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)								

ou

A **REGISTRADA** não compõe o Cadastro de Reserva dos demais itens licitados, nos termos do art. 11 do Decreto n.º 7.892 de 23 de Janeiro de 2013.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais em 03 (três) vias de igual teor.

Vitória-ES, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX.

\_\_\_\_\_  
**REINALDO CENTODUCATTE  
REITOR DA UFES**

\_\_\_\_\_  
**NOME DO REPRESENTANTE DA REGISTRADA  
REPRESENTANTE DA REGISTRADA**

**TESTEMUNHAS:**

**NOME:**

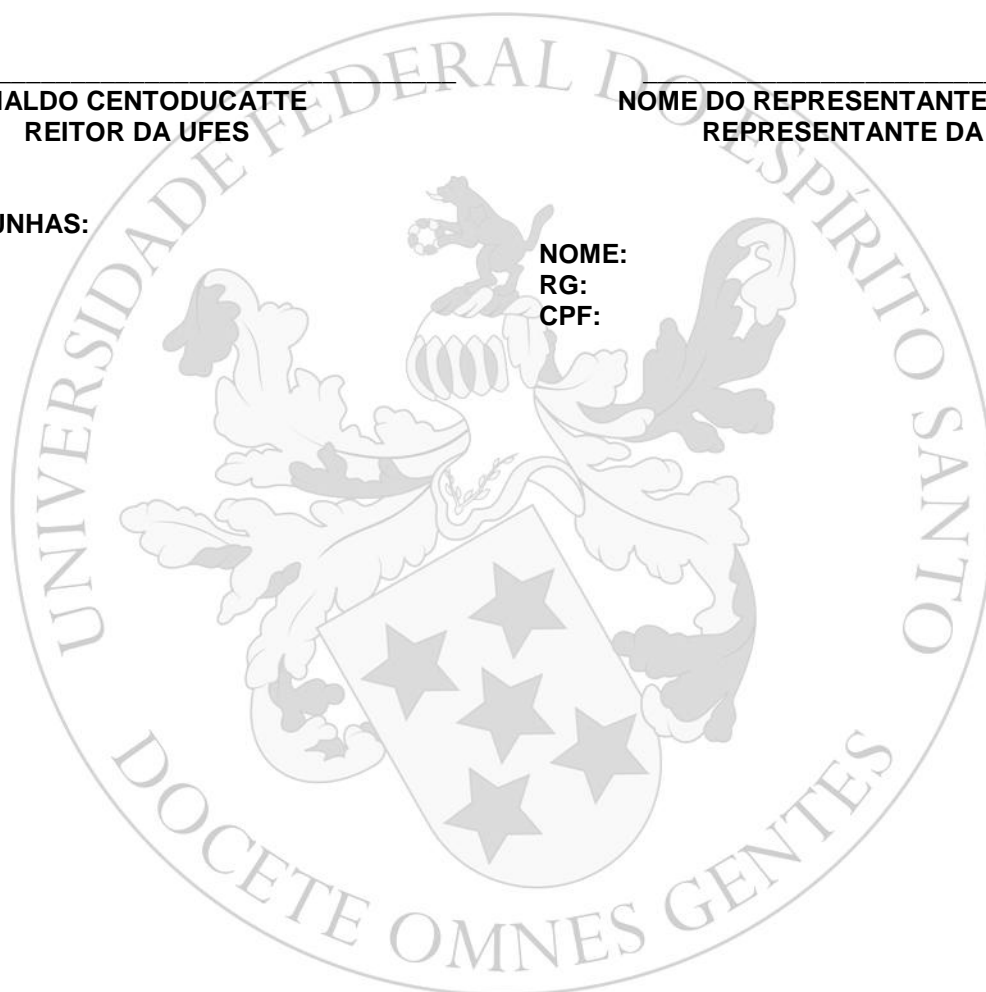
**RG:**

**CPF:**

**NOME:**

**RG:**

**CPF:**





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

**ANEXO IV  
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (CADASTRO DE RESERVA)**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**, doravante denominada **UFES**, autarquia educacional de regime especial, situada na Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário, Goiabeiras, Vitória, Espírito Santo, CEP 29.075-910, inscrita no CNPJ-MF sob o nº 32.479.123/0001-43, neste ato, representada pelo Reitor, Prof. Reinaldo Centoducatte, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº. 244.493 – SSP/ES, CPF nº. 616.006.107-06, credenciado por decreto da Exma. Sra. Presidenta da República, publicado no DOU de 16/02/2012, e a empresa **XXXXXXXX**, com sede na XXXXXX, xxxxxx, xxxxxx, xx, inscrita no CNPJ-MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, neste ato, representada por seu XXXXX, XXXXXX, portador do RG nº XXXXXXXX, CPF: XXXXX acordam proceder, nos termos do **Edital de Pregão Eletrônico n.º 12/2014 - SRP - Restaurante da UFES, ao Cadastro de Reserva para Registro de Preços para Eventuais Carnes e Derivados, pelo período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, atendendo à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe (Itens 01 a 32), de São Mateus-ES (Itens 33 a 64), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (Itens 65 a 96)**, conforme quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)	LOCAL DA ENTREGA (MUNICÍPIO /ESTADO)	COLOCAÇÃO DO ITEM
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)</b>								

Este Registro de Preço tem vigência de 12 (doze) meses, de \_\_\_/\_\_\_/20xx a \_\_\_/\_\_\_/20xx, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

As especificações técnicas constantes no Processo Administrativo n.º 23068.012493/2014-55 integram esta Ata de Registro de Preço, independente de transcrição.

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais em 03 (três) vias de igual teor.

Vitória-ES, \_\_\_ de \_\_\_ de 20XX.

\_\_\_\_\_  
**REINALDO CENTODUCATTE**  
REITOR DA UFES

\_\_\_\_\_  
**NOME DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**  
REPRESENTANTE DA EMPRESA

**TESTEMUNHAS:**

**NOME:**

**RG:**

**CPF:**

**NOME:**

**RG:**

**CPF:**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE RESTAURANTES  
RESTAURANTE CENTRAL – RC/UFES  
SEÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO E OPERACIONAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**ANEXO V**  
**MODELO DE SOLICITAÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DE CADASTRO RESERVA NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, vem por meio do seu Representante Legal, o Sr. \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e do CPF \_\_\_\_\_, comunicar que aceita reduzir o preço ao valor da proposta final da licitante “aceita e habilitada” para o(s) Item(ns) \_\_\_\_\_ do Pregão Eletrônico n.º 12/2014-SRP do Restaurante da UFES (UASG 153048), Processo Administrativo n.º 23068.012493/2014-55, conforme informações constantes no Sistema de Compras do Governo Federal (COMPRASNET), e assim solicita ao Setor de Licitações sua inclusão no cadastro de reserva da Ata de Registro de Preços conforme disciplinado na **SEÇÃO XVI - DA REDUÇÃO DE PREÇOS AO VALOR DA PROPOSTA DO LICITANTE MAIS BEM CLASSIFICADO** do Edital.

.....de.....de.....

**Nome do Representante Legal da Empresa**