



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 14/2014  
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 3.166 e 3.167, de 06 de dezembro de 2013.**

**RETIRADA DO EDITAL:** nos sítios eletrônicos [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) (Acesso Livre – Consultas – 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 23068.012499/2014-22

**DIA:** 16/10/2014 (16 de outubro de 2014)

**HORÁRIO:** 09:00h (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 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, 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 100**), de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (**Itens 201 a 300**), 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 14/2014  
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 100 (Cidade de Vitória-ES):** itens destinados a atender à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e de Maruípe, com entrega sendo realizada única e exclusivamente no Campus de Goiabeiras.
- b. **De 101 a 200 (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 201 a 300 (Cidades de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES):** itens destinados a atender à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Alegre-ES e de 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 14/2014  
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 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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- c. o preço total do item deverá ser cotado de acordo com os preços praticados no mercado e expresso em moeda corrente nacional - Reais (R\$).
- d. a licitante deverá informar uma única marca por item cotado, sob pena de desclassificação da proposta.

- 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 14/2014  
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 14/2014  
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 a 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 14/2014  
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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**SEÇÃO XIII – DAS EXIGÊNCIAS PARA 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 deverão ser apresentadas da seguinte forma: no mínimo 01 (uma) unidade do produto cotado, devidamente identificada com o nome da licitante, nº do item, e contendo as informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e marca.
47. **Todas as amostras (independentemente do local a que se destina a entrega do item) deverão ser encaminhadas à Divisão de Nutrição do Restaurante da UFES, (27) 3335-2034, aos cuidados da Nutricionista Letícia 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.**
48. 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.
49. A amostra será aberta/manuseada para ser submetida aos testes culinários internos e avaliação sensorial, onde serão avaliados a textura, o sabor e o rendimento dos produtos, levando em consideração a relação custo x benefício, não sendo devolvida à licitante.
50. Será rejeitada a amostra que apresentar divergência em relação às especificações técnicas do Edital.
51. Não será aceita a proposta da licitante em que a amostra for desaprovada ou que não for entregue no prazo estabelecido, exceto se for apresentada justificativa plausível por escrito.
52. Após a entrega das amostras não será permitido fazer ajustes, modificações ou substituições no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante do Edital.
53. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078/90 do (Código de Defesa do Consumidor), e demais legislações pertinentes.
54. Todos os custos de envio das amostras são de responsabilidade da empresa participante do certame.

**SEÇÃO XIV - DA HABILITAÇÃO**



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

55. 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.
56. 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.
57. 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 65.a**.
58. Além das condições de habilitação elencadas no relatório consolidado do SICAF, serão consultados, em atendimento à Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011 e às deliberações do Tribunal de Contas da União (acórdão n.º 1.793/2012 - TCU - Plenário), 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 considerada habilitada a licitante que apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa válida, e para a qual não constar registro de sanção em vigor no Portal da Transparência, do tipo "inidônea" ou "suspensa"**.
59. 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



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

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).

60. 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 trazer consignado o seu prazo de validade.
- b. **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 assinado(s), comprovando a aptidão do licitante para o fornecimento de materiais pertinentes ao objeto desta licitação, sem quaisquer restrições.

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

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

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

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

#### SEÇÃO XV – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

65. 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 57.a (somente no caso dos índices contábeis da licitante não atenderem à exigência do Edital), 60.a, 60.b, bem como o Anexo II – Complementação da Proposta (página 89 deste



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**Edital**), deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada, **no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da solicitação do Pregoeiro**, 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 da Pregoeiro Leonardo Nascimento Casati.**

- 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.

**66.** Não será aceita a proposta da licitante em que a documentação de habilitação não for entregue no prazo estabelecido, exceto se for apresentada justificativa plausível por escrito.

**67.** 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.

**68.** 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.

**69.** 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.

**70.** 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.

**71.** 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.

- 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.



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

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

72. 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 72 deste Edital tem por objetivo tão somente a formação de Cadastro de Reserva para composição da Ata de Registro de Preços.

73. 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 de Reserva no Registro de Preços)**, sob pena de desconsideração da solicitação da licitante.

- a. a documentação referida no subitem anterior deverá ser apresentada através do e-mail [comprasrufes@gmail.com](mailto:comprasrufes@gmail.com), no prazo de até 30 (trinta) minutos, contado da solicitação do pregoeiro via 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.

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

75. 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**

76. 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).

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

78. 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.



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

**79.** 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.

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

**SEÇÃO XVIII– DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

**83.** 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**

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

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

**86.** 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.

**87.** 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.

**88.** 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.



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

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

89. Após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:
- 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;
  - 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;
  - a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.
90. 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.
91. Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:
- os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;
  - os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceitado cotar seus bens ou serviços em valor igual ao do licitante mais bem classificado.
92. 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.
93. 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.
- o prazo referido no subitem 92 deste Edital poderá ser prorrogado, (uma vez, por igual período) desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Restaurante da UFES.
94. 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.
95. 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.
96. A **vigência da Ata de Registro de Preço** proveniente deste Pregão será de **240 (duzentos e quarenta) dias contados da data da sua assinatura**, 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, podendo ser prorrogado, 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.



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

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

**97.** 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.

**98.** 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.

**99.** 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.

**100.** 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.

**101.** 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.

**102.** 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**

**103.** 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.

**104.** A convocação do Proponente pela CONTRATANTE será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo 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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

**105.** 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.

**106.** 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**

**107.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, 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.

**108.** 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.

**109.** 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**

**110.** 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;
  - iii.** por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
  - iv.** não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- 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.

**111.** 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.

**112.** 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**

**113.** 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.

**114.** 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.

**115.** 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.

**116.** 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**

**117.** A licitante vencedora deverá entregar os materiais na quantia requisitada pela Administração, no **prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da Nota de Empenho**, com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição dos Restaurantes da UFES de Goiabeiras (**Itens 01 a 100**), de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**) e de Alegre-ES (**Itens 201 a 300**), obedecendo rigorosamente às especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria, em dias úteis - de segunda-feira a sexta-feira, 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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- a. **Itens 01 a 101:** das 08h:00min às 12h:00min e/ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante da UFES de Goiabeiras, localizado a Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.
- b. **Itens 101 a 200:** das 07h:00min às 9h:30min e/ou das 11h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, Telefone (27) 3312-1622.
- c. **Itens 201 a 300:** das 08h:00min às 12h:00min e/ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.

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

**119.** 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.

**120.** 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 de 02 (dois) dias úteis, no local e horário originais da entrega.

**121.** 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 10 dias contados do recebimento provisório do(s) produto(s), posteriormente à verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação.

**122.** As entregas deverão ser acompanhadas por:  
a. nota fiscal discriminada em 2 (duas) vias, para liquidação e pagamento da despesa.

**123.** A entrega do(s) material(is) será acompanhada e fiscalizada por representantes da Administração, lotados no Almoxarifado no Restaurante da UFES de Goiabeiras (**Itens 01 a 100**), no Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**), e no Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES (**Itens 201 a 300**), ou por outro servidor designado para esse fim.

**124.** A atestação de conformidade da entrega do(s) produto(s) caberá ao titular do Almoxarifado do Restaurante da UFES de Goiabeiras (**Itens 01 a 100**), ao titular do Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**) e ao titular do Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES (**Itens 201 a 300**), ou a outro servidor designado para esse fim.



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

**125.** Os representantes dos Restaurantes da UFES de Goiabeiras (**Itens 01 a 100**), de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**) e de Alegre-ES (**Itens 201 a 300**) anotarão, em registro próprio, as ocorrências 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**

**126.** 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;
- 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;
- f. comunicar oficialmente à licitante vencedora qualquer irregularidade encontrada no fornecimento, 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**

**127.** 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 das mercadorias, 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 14/2014  
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.

**128.** 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.

**129.** 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.

**130.** 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 14/2014  
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**

- 131. Após o recebimento definitivo do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal/fatura, em 02 (duas) vias, para fins de liquidação e pagamento.
- 132. 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.
- 133. 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.
- 134. 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.
- 135. 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.
- 136. 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.
- 137. 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 14/2014  
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

**138.** 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 mantiver 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.

**139.** 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 14/2014  
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.
- 140.** 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.
- 141.** 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.
- 142.** 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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

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

**143.** 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).

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

**145.** 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.

**146.** 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).

**147.** 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.

**148.** 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**

**149.** 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.

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

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

**SEÇÃO XXXIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**152.** 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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- 153.** 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.
- 154.** Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente Pregão.
- 155.** O resultado desta licitação será lavrado na Ata da Sessão Pública e publicado no Diário Oficial da União.
- 156.** 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.
- 157.** 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.
- 158.** O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 159.** 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.
- 160.** 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.
- 161.** Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente Pregão serão sanados pelo Pregoeiro, obedecida a legislação vigente.
- 162.** As normas que regem esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, sem prejuízo da supremacia do interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 163.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Administração, com base nas normas e princípios que norteiam a presente licitação.

**SEÇÃO XXXIV - DOS ANEXOS**

- 164.** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- a. **ANEXO I** – Termo de Referência (páginas 27 a 78);
- b. **ANEXO II** – Complementação da Proposta (página 79);
- c. **ANEXO III** - Minuta da Ata de Registro de Preços (página 80 a 81).
- d. **ANEXO IV** - Minuta da Ata de Registro de Preços (Somente para Cadastro de Reserva) (página 82).
- e. **ANEXO V** - Modelo de Solicitação para Composição de Cadastro Reserva no Registro de Preços (página 83).

**SEÇÃO XXXV - DO FORO**

**165.** 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), 06 de outubro de 2014.**

**Leonardo Nascimento Casati  
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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

- a) **Objetivo:** Registro de Preços para Eventuais Aquisições de Gêneros Alimentícios, 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 100**), de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**) e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (**Itens 201 a 300**).
- b) **Modalidade:** Pregão.
- c) **Espécie:** Eletrônica.
- d) **Tipo:** Menor Preço por Item.
- e) **Da especificação e quantidade do material a ser adquirido:**

- i. **De 01 a 100 (Cidade de Vitória-ES):** itens destinados a atender a demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e de Maruípe, com entrega sendo realizada única e exclusivamente no Campus de Goiabeiras, no seguinte endereço: **Almoxarifado do Restaurante da UFES de Goiabeiras, localizado a Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: 27-3335-2362.**

Será exigida a apresentação de amostra dos itens 01 a 100, devendo as mesmas serem encaminhadas à Divisão de Nutrição do Restaurante da UFES no prazo de 03 (três) dias úteis da solicitação do Pregoeiro, (27) 3335-2034, aos cuidados da Nutricionista Letícia 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.

Item	Especificação	Unidade de Fornecimento	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade Total Estimada (365 dias)
01	Abacaxi em calda, sem miolo, em rodela, embalado em lata limpa de peso de 800 a 900 g líquido e 400 a 500 g drenado, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega.	KG DRENADO	160	1.920



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

02	Açúcar grosso, tipo Cristal, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, fabricado do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em pacote de 05 kg, reembalados em fardos reforçados de 30 kg. No rótulo deverá trazer denominação, o tipo e a classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	3.000	36.000
03	Adoçante dietético líquido, a base de sucralose. Embalado em frasco com 75 ml e com bico dosador. Validade impressa na embalagem, mínima de 12 (doze) a partir da data de entrega.	LITRO	6	72
04	Ameixa Seca inteira sem caroço, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	25	300
05	Amendoim Torrado. Grão sem pele, granulado, torrado, embalagem a vácuo de 500 a 1000 g, em saco de polietileno contendo identificação do produto, marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
06	Amido de Milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem de 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	80	960
07	Arroz Integral, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de 1 kg a 5 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	2.700	32.400
08	Arroz tipo 1, branco, longo, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalado em saco de polietileno atóxico, resistente, de peso líquido de 05 kg, reembalados em fardos reforçados de 30 kg. No rótulo deverá trazer denominação, o tipo e a classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	7.700	92.400



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

09	Azeite de oliva, puro, com acidez máxima de 1%. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Lata com 500 a 1000 ml. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	LITRO	85	1.020
10	Azeitona Verde sem caroço, inteira, tamanho médio, conservadas em água e sal, de coloração verde escuro, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Balde 2 a 4 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	70	840
11	Bananada, doce a base de banana, tipo Mariola. Cada mariola contendo 40 a 50 g e embalada individualmente em plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem do pacote com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	340	4.080
12	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata ( <i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem primária de 500 a 1000 g, saco de polietileno resistente, vedado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	500	6.000
13	Batata em palito congelada, para assar ou fritar. Produzida a partir de produto selecionado, cortadas em palitos uniformes, pré fritas e congeladas. Embalagem: em pacotes de 1 a 3 kg, embalados em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	850	10.200
14	Batata palha de primeira qualidade, íntegra e crocante, embalada em plástico resistente, com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	350	4.200
15	Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e amido de milho. Deve ser isento de material terroso, parasitas, entre outras características que permitam a manutenção de um bom estado de conservação do mesmo. Embalagem com 400 a 1000 g, hermeticamente vedada e resistente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.			
16	Café, torrado, moído, em pó, extra forte, procedentes de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, com selo ABIC e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem á vácuo de 250 a 500 g.	KG	45	540
17	Caldo de Carne, em pó, contendo basicamente extrato de carne, sal, glutamato monossódico, condimentos e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico, reembalados em caixa de papelão reforçado, contendo 10 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária.	KG	50	600
18	Caldo de Galinha, em pó, contendo basicamente extrato de frango, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico, reembalados em caixa de papelão reforçado, contendo 10 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária.	KG	50	600
19	Canela em Pau. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 400 a 1000 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3	36
20	Canela em pó. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado herméticamente e limpo. Embalagem de 400 a 1000 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	4	48
21	Canjica de milho branco tipo 1. Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de degerminação., contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500 a 1000 g. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	170	2.040
22	Catchup, tradicional - Molho de consistência pastosa, composto de tomate, açúcar, sal e condimentos. Validade 3 dias aberto e 24 meses fechado, com conservante. Embalagem com 3 a 4 kg.	KG	112	1.344



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

23	Chocolate em pó solúvel; composição: mínimo de 50% de cacau em pó. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 a 1000 g.	KG	20	240
24	Coco Ralado, desidratado, sem açúcar. Coco ralado obtido do endosperma do fruto do coqueiro (coco mucífera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. O coco ralado deverá ser puro, com baixo teor de gordura, sem adição de açúcar, apresentando 35 a 60% de lipídios. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	35	420
25	Coentro desidratado, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 500 a 1000 g.	KG	10	120
26	Colorau - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 a 1000 g.	KG	170	2.040
27	Composto Lácteo em Pó. Composição: Gordura Vegetal em Pó (Gordura de Palma), Soro de Leite em Pó e Leite em pó Integral. Sem adição de açúcar. Apresentação: pacote em papel Kraft multifoldado e embalagem interna de polietileno termossoldado. Pacotes de 1 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	90	1.080
28	Cravo da Índia, constituído por botões florais sãos, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000g.	KG	1	12
29	Creme culinário, à base de creme de leite e creme vegetal. Conservação em ambiente seco e arejado. Embalagem em caixa multilaminada com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	350	4.200
30	Doce de amendoim, tipo paçoca. Cada paçoca contendo no mínimo 18 gramas e embaladas individualmente. A embalagem com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	153	1.836
31	Doce de amendoim, tipo pé-de-moleque, em tablete. Cada pé-de-moleque contendo no mínimo 17 gramas e embaladas individualmente. A embalagem com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	145	1.740



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

32	Doce de Coco, tipo Cocada Baiana Assada, com Coco, Açúcar e Glucose em sua composição, sólida por fora e cremosa em seu interior. Embalada individualmente, com 40 a 50 g. Caixa com 30 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega.	KG	336	4.032
33	Doce de Leite com coco, isento de coloração e aromatizante artificial. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 4 a 10 kg.	KG	300	3600
34	Doce de leite em tablete. Cada doce contendo entre 25 a 30 gramas e embalados individualmente. Teor máximo de sacarose de 30%. Características físico-químicas de acordo com a PORTARIA MA - 354, DE 04/09/1997. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade de no mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	270	3.240
35	Doce de tablete sabor goiabada. Cada goiabada contendo 40 g e embalada individualmente em plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem do pacote com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	560	6.720
36	Ervas aromáticas, sabor Açafraão, em pó, são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	3	36
37	Ervas Aromáticas, sabor Alecrim, desidratadas, em folhas. São, secas e limpas. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	4	48
38	Ervas aromáticas, sabor Noz Moscada, em pó, são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	3	33



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

39	Ervilha em grãos, seca partida Tipo 1, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, Grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, limpos, não violados e reembalados em fardos plásticos. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Pacotes de 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	135	1.620
40	Ervilha verde em conserva em grãos inteiros, selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, em embalagem de 02 a 04 kg de produto drenado, conserva em salmoura. Validade: No mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	140	1.680
41	Extrato de Tomate em embalagem de 2 a 5 kg, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter BRUX mínimo de 18%, estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	500	6.000
42	Farinha de Mandioca, torrada, fina, tipo 1. Produto obtido através da ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem de 1 kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor de 1 kg e reembalados em fardos plásticos reforçados de 10 kg. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Considerar as datas conforme a programação de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	1.000	12.000
43	Farinha de milho, tipo fubá. Produto obtido através da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 1 kg, reembalados em fardos de 20 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

44	Farinha de Rosca - Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote de 500 a 1000 g.	KG	100	1.200
45	Farinha de trigo, especial enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios, tipo 1. Embalagem pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 10 kg em cada fardo. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	250	3.000
46	Farinha p/ Quibe, Triguilho em pó. Grãos limpos processados embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote de 500 a 1000 g.	KG	600	7.200
47	Feijão Branco Tipo 1 variedade uberabinha, branco chileno ou branco branquinho, proveniente do grão comestível do phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos atendendo as condições gerais da norma de feijão branco, tipo 1. Embalagem de 500 a 1000 g: acondicionando de acordo com a praxe do fabricante, em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	130	1.560
48	Feijão Cariquinha, tipo 1, novo, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, que seja da produção da última safra. Embalagem com pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 30 kg em cada. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a	KG	2.000	24.000



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	embalagem secundária for transparente.			
49	Feijão Preto tipo 1, novo, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, que seja da produção da última safra. Embalagem com pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 30 kg em cada. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	2.700	32.400
50	Fermento Químico em Pó - Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem em lata de 250 g, reembaladas em caixa de papelão reforçada com 48 unidades cada. No rótulo deverá conter denominação e as recomendações. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	5	60
51	Fibra ou farelo de Trigo. Película externa da parte comestível do grão de trigo. Deve estar livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	30	360
52	Fruta uva passa desidratada sem caroço. Preparada com sacarose e com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidade, detritos animais, vegetais e outras substâncias. Acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	600
53	Gelatina em pó, com açúcar, sabor abacaxi. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	170	2.040
54	Gelatina em pó, com açúcar, sabor framboesa. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	170	2.040



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

55	Gelatina em pó, com açúcar, sabor limão. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	170	2.040
56	Gelatina em pó, com açúcar, sabor morango. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	200	2.400
57	Gelatina em pó, com açúcar, sabor uva. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1 kg.	KG	170	2.040
58	Goiabada, doce de corte, a base de polpa de goiaba e açúcar. Embalagem com 2 a 7 kg, aproximadamente, acondicionando de acordo com a praxe do fabricante, em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	230	2.760
59	Grão de Bico, proveniente do grão comestível do cicer arietinum, I e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno transparente resistente, acondicionando 500 a 1000 g do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando a marca, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar no mínimo 6 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	130	1.560



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

60	Leite Condensado. Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em latas limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Lata com 0,395 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
61	Leite de Coco. Deve ser pasteurizado, homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem intacta, tampada e sem ferrugem. Embalagem: Garrafa de vidro ou tetrapack de 500 ml a 1.000 ml. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LITRO	100	1.200
62	Leite de Vaca, líquido, estéril, integral. Embalagem tetrapak 1 Lt. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LITRO	2.700	32.400
63	Lentilha em Grão, Tipo 1 de 1ª qualidade-extra, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos, em pacotes de 500 a 1000 g. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, Grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, limpos e não violados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Pacotes de 500 g a 1.000 g. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	50	600
64	Louro, apresentação natural em folha seca. Obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranho a sua composição. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	2	24
65	Macarrão com ovos, tipo Concha, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	50	600
66	Macarrão com ovos, tipo Espaguete, no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão	KG	340	4.080



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.			
67	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha), no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar nas embalagens primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	100	1.200
68	Macarrão com ovos, tipo Padre Nosso, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	40	480
69	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	150	1.800
70	Macarrão com ovos, tipo Talharim, no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

71	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, sal e ovo integral em pó. Sem sachê de tempero. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 a 1000 g. Poderá conter apenas corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	80	960
72	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: Em balde plástico de 3 a 5 kg, reembalados em caixa de papelão com 12 (doze) kg em cada caixa. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	75	900
73	Margarina Cremosa, com no mínimo 60% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá ser isenta de gordura trans. No rótulo deverá constar a denominação e a sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: em balde plástico de 10 a 15 kg. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	300	3.600
74	Massa para Lasanha – Massa alimentícia, tipo seca, vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente, transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote com 400 a 1000 g.	KG	50	600
75	Milho Amarelo Triturado, tipo canjiquinha. Embalagem: saco de polietileno transparente resistente, acondicionando 1 kg peso líquido do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando a marca, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	100	1.200
76	Milho em conserva. Milho verde de grãos selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Embalagem com peso drenado de 02 kg, reembalados em caixa de papelão reforçado. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG DRENADO	300	3.600



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

77	Molho de soja, tipo Shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante e óleo. Acondicionado em frasco de polietileno de 900ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	125	1.500
78	Molho Inglês - Elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos. Acondicionado em frasco de polietileno de 900 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	125	1.500
79	Mostarda acondicionada em galão plásticos de 2 a 5 kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	KG	20	240
80	Óleo Composto de Oliva e Soja. Sem Colesterol, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: Lata com 500 a 1000 ml. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	LITRO	195	2.340
81	Óleo de soja, Refinado, sem Colesterol, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, frigrificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: Lata com 18 litros. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	LITRO	5.400	64.800
82	Orégano, apresentação natural, granulado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 500 a 1000 g.	KG	10	120
83	Pêssego em calda, sem caroço, em metades, embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega. Peso aproximado de 850 g líquido e 425 g drenado.	KG DRENADO	170	2.040



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

84	Pimenta tipo malagueta, em conserva. Deve ser acondicionada em frasco de polietileno de 900ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalada de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 12 (doze) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	70	840
85	Pó p/ Pudim, sabor baunilha. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, aromatizantes, corantes naturais e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	200	2.400
86	Pó para Curau de milho verde, mistura a base de milho verde. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, milho verde e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	180	2.160
87	Pó para Pudim, sabor chocolate. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, cacau em pó e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	200	2.400
88	Pó para Pudim, sabor coco. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, coco ralado e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	200	2.400
89	Pó para Pudim, sabor morango. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, aromatizantes, corantes naturais e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	200	2.400
90	Proteína Texturizada de Soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 1000 g.	KG	70	840
91	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem de 250 a 1000 g.	KG	20	240



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

92	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Pacotes de 1 kg, reembalados em fardos plásticos reforçado de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Registro no Ministério da Agricultura. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	880	10.560
93	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade. Embalado em sachê individual, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Caixa com 2.000 unidades.	KG	340	4.080
94	Sementes de linhaça, marrom, puras de sujidades e contaminantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, Registro no Ministério da Agricultura, quantidade do produto. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	20	240
95	Soja em grãos, embaladas em sacos plásticos transparentes, resistentes, incolor, atóxicos, limpos e não violados, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 a 1000 g, reembalados em fardos plásticos reforçados.	KG	300	3.600
96	Tapioca, granulada, tipo I. Produto Amiláceo derivado da raiz de mandioca de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado. Deve ser derivado da raiz de mandioca previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor de 500 a 1000 g e reembalados em fardos plásticos reforçados. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	100	1.200
97	Tempero tipo Cominho, moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	2	24
98	Tempero tipo Curry, moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	2	24



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

99	Tempero tipo Pimenta do Reino, Moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	1	12
100	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 a 1000 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	330	3.960

- ii. **De 101 a 200 (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, no seguinte endereço: **Rodovia BR101 Norte, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefone: (27) 3312-1622.**

**Será exigida a apresentação de amostra dos itens 101 a 200, devendo as mesmas serem encaminhadas à Divisão de Nutrição do Restaurante da UFES no prazo de 03 (três) dias úteis da solicitação do Pregoeiro, (27) 3335-2034, aos cuidados da Nutricionista Letícia 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.**

Item	Especificação	Unidade de Fornecimento	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade Total Estimada (365 dias)
101	Abacaxi em calda, sem miolo, em rodela, embalado em lata limpa de peso de 800 a 900 g líquido e 400 a 500 g drenado, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega.	KG DRENADO	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

102	Açúcar grosso, tipo Cristal, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, fabricado do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em pacote de 05 kg, reembalados em fardos reforçados de 30 kg. No rótulo deverá trazer denominação, o tipo e a classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1.000	12.000
103	Adoçante dietético líquido, a base de sucralose. Embalado em frasco com 75 ml e com bico dosador. Validade impressa na embalagem, mínima de 12 (doze) a partir da data de entrega.	LITRO	4,5	54
104	Ameixa Seca inteira sem caroço, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	15	180
105	Amendoim Torrado. Grão sem pele, granulado, torrado, embalagem a vácuo de 500 a 1000 g, em saco de polietileno contendo identificação do produto, marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
106	Amido de Milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem de 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
107	Arroz Integral, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de 1 kg a 5 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	800	9.600
108	Arroz tipo 1, branco, longo, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalado em saco de polietileno atóxico, resistente, de peso líquido de 05 kg, reembalados em fardos reforçados de 30 kg. No rótulo deverá trazer denominação, o tipo e a classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	2.000	24.000
109	Azeite de oliva, puro, com acidez máxima de 1%. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Lata com 500 a 1000 ml. Validade: No mínimo de 12 (doze)	LITRO	50	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	meses a partir da data de entrega.			
110	Azeitona Verde sem caroço, inteira, tamanho médio, conservadas em água e sal, de coloração verde escuro, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Balde 2 a 4 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	50	600
111	Bananada, doce a base de banana, tipo Mariola. Cada mariola contendo 40 a 50 g e embalada individualmente em plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem do pacote com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	250	3.000
112	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata ( <i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem primária de 500 a 1000 g, saco de polietileno resistente, vedado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	200	2.400
113	Batata em palito congelada, para assar ou fritar. Produzida a partir de produto selecionado, cortadas em palitos uniformes, pré fritas e congeladas. Embalagem: em pacotes de 1 a 3 kg, embalados em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	350	4.200
114	Batata palha de primeira qualidade, íntegra e crocante, embalada em plástico resistente, com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	100	1.200
115	Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e amido de milho. Deve ser isento de material terroso, parasitas, entre outras características que permitam a manutenção de um bom estado de conservação do mesmo. Embalagem com 400 a 1000 g, hermeticamente vedada e resistente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

116	Café, torrado, moído, em pó, extra forte, procedentes de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, com selo ABIC e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem á vácuo de 250 a 500 g.	KG	20	240
117	Caldo de Carne, em pó, contendo basicamente extrato de carne, sal, glutamato monossódico, condimentos e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico, reembalados em caixa de papelão reforçado, contendo 10 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária.	KG	10	120
118	Caldo de Galinha, em pó, contendo basicamente extrato de frango, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico, reembalados em caixa de papelão reforçado, contendo 10 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária.	KG	10	120
119	Canela em Pau. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 400 a 1000 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1	12
120	Canela em pó. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado herméticamente e limpo. Embalagem de 400 a 1000 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1	12
121	Canjica de milho branco tipo 1. Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de degerminação., contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500 a 1000 g. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
122	Catchup, tradicional - Molho de consistência pastosa, composto de tomate, açúcar, sal e condimentos. Validade 3 dias aberto e 24 meses fechado, com conservante. Embalagem com 3 a 4 kg.	KG	40	480
123	Chocolate em pó solúvel; composição: mínimo de 50% de cacau em pó. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 a	KG	15	180



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	1000 g.			
124	Coco Ralado, desidratado, sem açúcar. Coco ralado obtido do endosperma do fruto do coqueiro (coco mucífera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. O coco ralado deverá ser puro, com baixo teor de gordura, sem adição de açúcar, apresentando 35 a 60% de lipídios. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	15	180
125	Coentro desidratado, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 500 a 1000 g.	KG	1	12
126	Colorau - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 a 1000 g.	KG	55	660
127	Composto Lácteo em Pó. Composição: Gordura Vegetal em Pó (Gordura de Palma), Soro de Leite em Pó e Leite em pó Integral. Sem adição de açúcar. Apresentação: pacote em papel Kraft multifoldado e embalagem interna de polietileno termossoldado. Pacotes de 1 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
128	Cravo da Índia, constituído por botões florais são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000g.	KG	1	12
129	Creme culinário, à base de creme de leite e creme vegetal. Conservação em ambiente seco e arejado. Embalagem em caixa multilaminada com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	180	2.160
130	Doce de amendoim, tipo paçoca. Cada paçoca contendo no mínimo 18 gramas e embaladas individualmente. A embalagem com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	100	1.200
131	Doce de amendoim, tipo pé-de-moleque, em tablete. Cada pé-de-moleque contendo no mínimo 17 gramas e embaladas individualmente. A embalagem com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	120	1.440
132	Doce de Coco, tipo Cocada Baiana Assada, com Coco, Açúcar e Glucose em sua composição, sólida por fora e cremosa em seu interior. Embalada individualmente, com 40 a 50 g. Caixa com 30 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote,	KG	180	2.160



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega.			
133	Doce de Leite com coco, isento de coloração e aromatizante artificial. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 4 a 10 kg.	KG	160	1.920
134	Doce de leite em tablete. Cada doce contendo entre 25 a 30 gramas e embalados individualmente. Teor máximo de sacarose de 30%. Características físico-químicas de acordo com a PORTARIA MA - 354, DE 04/09/1997. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade de no mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	180	2.160
135	Doce de tablete sabor goiabada. Cada goiabada contendo 40 g e embalada individualmente em plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem do pacote com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	300	3.600
136	Ervas aromáticas, sabor Açafraão, em pó, são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	1	12
137	Ervas Aromáticas, sabor Alecrim, desidratadas, em folhas. São, secas e limpas. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	1	12
138	Ervas aromáticas, sabor Noz Moscada, em pó, são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	1	12
139	Ervilha em grãos, seca partida Tipo 1, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, Grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, limpos, não violados e reembalados em fardos plásticos. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Pacotes de 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da	KG	50	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	data de entrega.			
140	Ervilha verde em conserva em grãos inteiros, selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, em embalagem de 02 a 04 kg de produto drenado, conserva em salmoura. Validade: No mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	80	960
141	Extrato de Tomate em embalagem de 2 a 5 kg, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18%, estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	260	3.120
142	Farinha de Mandioca, torrada, fina, tipo 1. Produto obtido através da ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem de 1 kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor de 1 kg e reembalados em fardos plásticos reforçados de 10 kg. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Considerar as datas conforme a programação de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	250	3.000
143	Farinha de milho, tipo fubá, Produto obtido através da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 1 kg, reembalados em fardos de 20 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	170	2.040
144	Farinha de Rosca - Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote de 500 a 1000 g.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

145	Farinha de trigo, especial enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios, tipo 1. Embalagem pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 10 kg em cada fardo. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	80	960
146	Farinha p/ Quibe, Triguilho em pó. Grãos limpos processados embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote de 500 a 1000 g.	KG	200	2.400
147	Feijão Branco Tipo 1 variedade uberabinha, branco chileno ou branco branquinho, proveniente do grão comestível do phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos atendendo as condições gerais da norma de feijão branco, tipo 1. Embalagem de 500 a 1000 g: acondicionando de acordo com a praxe do fabricante, em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	50	600
148	Feijão Cariquinha, tipo 1, novo, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, que seja da produção da última safra. Embalagem com pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 30 kg em cada. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	1.000	12.000



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

149	Feijão Preto tipo 1, novo, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, que seja da produção da última safra. Embalagem com pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 30 kg em cada. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	1.000	12.000
150	Fermento Químico em Pó - Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem em lata de 250 g, reembaladas em caixa de papelão reforçada com 48 unidades cada. No rótulo deverá conter denominação e as recomendações. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	2	24
151	Fibra ou farelo de Trigo. Película externa da parte comestível do grão de trigo. Deve estar livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	15	180
152	Fruta uva passa desidratada sem caroço. Preparada com sacarose e com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidade, detritos animais, vegetais e outras substâncias. Acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
153	Gelatina em pó, com açúcar, sabor abacaxi. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	600
154	Gelatina em pó, com açúcar, sabor framboesa. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

155	Gelatina em pó, com açúcar, sabor limão. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	600
156	Gelatina em pó, com açúcar, sabor morango. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	600
157	Gelatina em pó, com açúcar, sabor uva. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1 kg.	KG	40	480
158	Goiabada, doce de corte, a base de polpa de goiaba e açúcar. Embalagem com 2 a 7 kg, aproximadamente, acondicionando de acordo com a praxe do fabricante, em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	80	960
159	Grão de Bico, proveniente do grão comestível do cicer arietinum, I e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno transparente resistente, acondicionando 500 a 1000 g do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando a marca, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar no mínimo 6 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	80	960



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

160	Leite Condensado. Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em latas limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Lata com 0,395 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
161	Leite de Coco. Deve ser pasteurizado, homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem intacta, tampada e sem ferrugem. Embalagem: Garrafa de vidro ou tetrapack de 500 ml a 1.000 ml. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LITRO	40	480
162	Leite de Vaca, líquido, estéril, integral. Embalagem tetrapak 1 Lt. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LITRO	750	9.000
163	Lentilha em Grão, Tipo 1 de 1ª qualidade-extra, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos, em pacotes de 500 a 1000 g. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, Grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, limpos e não violados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Pacotes de 500 g a 1.000 g. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	45	540
164	Louro, apresentação natural em folha seca. Obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranho a sua composição. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1	12
165	Macarrão com ovos, tipo Concha, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

166	Macarrão com ovos, tipo Espaguete, no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	200	2.400
167	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha), no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar nas embalagens primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	60	720
168	Macarrão com ovos, tipo Padre Nosso, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	50	600
169	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	80	960



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

170	Macarrão com ovos, tipo Talharim, no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	100	1.200
171	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, sal e ovo integral em pó. Sem sachê de tempero. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 a 1000 g. Poderá conter apenas corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	40	480
172	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: Em balde plástico de 3 a 5 kg, reembalados em caixa de papelão com 12 (doze) kg em cada caixa. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	30	360
173	Margarina Cremosa, com no mínimo 60% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá ser isenta de gordura trans. No rótulo deverá constar a denominação e a sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: em balde plástico de 10 a 15 kg. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	180	2.160
174	Massa para Lasanha – Massa alimentícia, tipo seca, vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente, transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote com 400 a 1000 g.	KG	20	240



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

175	Milho Amarelo Triturado, tipo canjiquinha. Embalagem: saco de polietileno transparente resistente, acondicionando 1 kg peso líquido do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando a marca, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	65	780
176	Milho em conserva. Milho verde de grãos selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Embalagem com peso drenado de 02 kg, reembalados em caixa de papelão reforçado. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG DRENADO	100	1.200
177	Molho de soja, tipo Shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante e óleo. Acondicionado em frasco de polietileno de 900ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	54	648
178	Molho Inglês - Elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos. Acondicionado em frasco de polietileno de 900 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	54	648
179	Mostarda acondicionada em galão plásticos de 2 a 5 kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	KG	15	180
180	Óleo Composto de Oliva e Soja. Sem Colesterol, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: Lata com 500 a 1000 ml. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	LITRO	90	1.080



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

181	Óleo de soja, Refinado, sem Colesterol, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, frígirificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: Lata com 18 litros. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	LITRO	1.800	21.600
182	Orégano, apresentação natural, granulado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 500 a 1000 g.	KG	7	84
183	Pêssego em calda, sem caroço, em metades, embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega. Peso aproximado de 850 g líquido e 425 g drenado.	KG DRENADO	85	1.020
184	Pimenta tipo malagueta, em conserva. Deve ser acondicionada em frasco de polietileno de 900ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalada de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 12 (doze) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	18	216
185	Pó p/ Pudim, sabor baunilha. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, aromatizantes, corantes naturais e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	360
186	Pó para Curau de milho verde, mistura a base de milho verde. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, milho verde e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	360
187	Pó para Pudim, sabor chocolate. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, cacau em pó e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

188	Pó para Pudim, sabor coco. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, coco ralado e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	360
189	Pó para Pudim, sabor morango. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, aromatizantes, corantes naturais e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	360
190	Proteína Texturizada de Soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 1000 g.	KG	40	480
191	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem de 250 a 1000 g.	KG	2	24
192	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Pacotes de 1 kg, reembalados em fardos plásticos reforçado de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Registro no Ministério da Agricultura. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	230	2.760
193	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade. Embalado em sachê individual, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Caixa com 2.000 unidades.	KG	100	1.200
194	Sementes de linhaça, marrom, puras de sujidades e contaminantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, Registro no Ministério da Agricultura, quantidade do produto. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	5	60



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

195	Soja em grãos, embaladas em sacos plásticos transparentes, resistentes, incolor, atóxicos, limpos e não violados, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 a 1000 g, reembalados em fardos plásticos reforçados.	KG	60	720
196	Tapioca, granulada, tipo I. Produto Amiláceo derivado da raiz de mandioca de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado. Deve ser derivado da raiz de mandioca previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor de 500 a 1000 g e reembalados em fardos plásticos reforçados. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	30	360
197	Tempero tipo Cominho, moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	1	12
198	Tempero tipo Curry, moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	1	12
199	Tempero tipo Pimenta do Reino, Moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	1	12
200	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 a 1000 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	120	1.440



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

- iii. De 201 a 300 (Cidades de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES): itens destinados a atender à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Alegre-ES e de Jerônimo Monteiro-ES, com entrega sendo realizada única e exclusivamente no Campus de Alegre-ES, no seguinte endereço: **Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.**

Será exigida a apresentação de amostra dos itens 201 a 300, devendo as mesmas serem encaminhadas à Divisão de Nutrição do Restaurante da UFES no prazo de 03 (três) dias úteis da solicitação do Pregoeiro, (27) 3335-2034, aos cuidados da Nutricionista Letícia 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.

Item	Especificação	Unidade de Fornecimento	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade Total Estimada (365 dias)
201	Abacaxi em calda, sem miolo, em rodela, embalado em lata limpa de peso de 800 a 900 g líquido e 400 a 500 g drenado, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega.	KG DRENADO	100	1.200
202	Açúcar grosso, tipo Cristal, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, fabricado do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em pacote de 05 kg, reembalados em fardos reforçados de 30 kg. No rótulo deverá trazer denominação, o tipo e a classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1.000	12.000
203	Adoçante dietético líquido, a base de sucralose. Embalado em frasco com 75 ml e com bico dosador. Validade impressa na embalagem, mínima de 12 (doze) a partir da data de entrega.	LITRO	3	36
204	Ameixa Seca inteira sem caroço, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	10	120
205	Amendoim Torrado. Grão sem pele, granulado, torrado, embalagem a vácuo de 500 a 1000 g, em saco de polietileno contendo identificação do produto, marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	10	120



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

206	Amido de Milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem de 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	60	720
207	Arroz Integral, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de 1 kg a 5 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	1.000	12.000
208	Arroz tipo 1, branco, longo, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalado em saco de polietileno atóxico, resistente, de peso líquido de 05 kg, reembalados em fardos reforçados de 30 kg. No rótulo deverá trazer denominação, o tipo e a classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	3.000	36.000
209	Azeite de oliva, puro, com acidez máxima de 1%. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Lata com 500 a 1000 ml. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	LITRO	75	900
210	Azeitona Verde sem caroço, inteira, tamanho médio, conservadas em água e sal, de coloração verde escuro, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Balde 2 a 4 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	30	360
211	Bananada, doce a base de banana, tipo Mariola. Cada mariola contendo 40 a 50 g e embalada individualmente em plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem do pacote com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	300	3.600
212	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata ( <i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem primária de 500 a 1000 g, saco de polietileno resistente, vedado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
213	Batata em palito congelada, para assar ou fritar. Produzida a partir de produto selecionado, cortadas em palitos uniformes, pré fritas e congeladas. Embalagem: em pacotes de 1 a 3 kg, embalados em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	250	3.000
214	Batata palha de primeira qualidade, íntegra e crocante, embalada em plástico resistente, com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	120	1.440
215	Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e amido de milho. Deve ser isento de material terroso, parasitas, entre outras características que permitam a manutenção de um bom estado de conservação do mesmo. Embalagem com 400 a 1000 g, hermeticamente vedada e resistente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	30	360
216	Café, torrado, moído, em pó, extra forte, procedentes de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, com selo ABIC e atender as especificações técnicas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: vácuo de 250 a 500 g.	KG	10	120
217	Caldo de Carne, em pó, contendo basicamente extrato de carne, sal, glutamato monossódico, condimentos e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico, reembalados em caixa de papelão reforçado, contendo 10 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária.	KG	40	480
218	Caldo de Galinha, em pó, contendo basicamente extrato de frango, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico, reembalados em caixa de papelão reforçado, contendo 10 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária.	KG	50	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

219	Canela em Pau. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 400 a 1000 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1	12
220	Canela em pó. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 400 a 1000 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	2	24
221	Canjica de milho branco tipo 1. Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de degerminação., contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500 a 1000 g. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	600
222	Catchup, tradicional - Molho de consistência pastosa, composto de tomate, açúcar, sal e condimentos. Validade 3 dias aberto e 24 meses fechado, com conservante. Embalagem com 3 a 4 kg.	KG	36	432
223	Chocolate em pó solúvel; composição: mínimo de 50% de cacau em pó. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 a 1000 g.	KG	5	60
224	Coco Ralado, desidratado, sem açúcar. Coco ralado obtido do endosperma do fruto do coqueiro (coco mucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. O coco ralado deverá ser puro, com baixo teor de gordura, sem adição de açúcar, apresentando 35 a 60% de lipídios. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	10	120
225	Coentro desidratado, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 500 a 1000 g.	KG	5	60
226	Colorau - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 a 1000 g.	KG	20	240



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

227	Composto Lácteo em Pó. Composição: Gordura Vegetal em Pó (Gordura de Palma), Soro de Leite em Pó e Leite em pó Integral. Sem adição de açúcar. Apresentação: pacote em papel Kraft multifoldado e embalagem interna de polietileno termossoldado. Pacotes de 1 kg. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	100	1.200
228	Cravo da Índia, constituído por botões florais são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000g.	KG	2	24
229	Creme culinário, à base de creme de leite e creme vegetal. Conservação em ambiente seco e arejado. Embalagem em caixa multilaminada com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	60	720
230	Doce de amendoim, tipo paçoca. Cada paçoca contendo no mínimo 18 gramas e embaladas individualmente. A embalagem com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	108	1.296
231	Doce de amendoim, tipo pé-de-moleque, em tablete. Cada pé-de-moleque contendo no mínimo 17 gramas e embaladas individualmente. A embalagem com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	102	1.224
232	Doce de Coco, tipo Cocada Baiana Assada, com Coco, Açúcar e Glucose em sua composição, sólida por fora e cremosa em seu interior. Embalada individualmente, com 40 a 50 g. Caixa com 30 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega.	KG	336	4.032
233	Doce de Leite com coco, isento de coloração e aromatizante artificial. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 4 a 10 kg.	KG	150	1.800
234	Doce de leite em tablete. Cada doce contendo entre 25 a 30 gramas e embalados individualmente. Teor máximo de sacarose de 30%. Características físico-químicas de acordo com a PORTARIA MA - 354, DE 04/09/1997. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade de no mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	180	2.160



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

235	Doce de tablete sabor goiabada. Cada goiabada contendo 40 g e embalada individualmente em plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem do pacote com 50 unidades deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	300	3.600
236	Ervas aromáticas, sabor Açafraão, em pó, são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	2	24
237	Ervas Aromáticas, sabor Alecrim, desidratadas, em folhas. São, secas e limpas. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	2	24
238	Ervas aromáticas, sabor Noz Moscada, em pó, são, secos e limpos. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 a 1000 g.	KG	2	24
239	Ervilha em grãos, seca partida Tipo 1, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, Grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, limpos, não violados e reembalados em fardos plásticos. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Pacotes de 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	60	720
240	Ervilha verde em conserva em grãos inteiros, selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, em embalagem de 02 a 04 kg de produto drenado, conserva em salmoura. Validade: No mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	40	480
241	Extrato de Tomate em embalagem de 2 a 5 kg, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18%, estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	200	2.400



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

242	Farinha de Mandioca, torrada, fina, tipo 1. Produto obtido através da ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem de 1 kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor de 1 kg e reembalados em fardos plásticos reforçados de 10 kg. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Considerar as datas conforme a programação de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	250	3.000
243	Farinha de milho, tipo fubá. Produto obtido através da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 1 kg, reembalados em fardos de 20 kg. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	120	1.440
244	Farinha de Rosca - Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote de 500 a 1000 g.	KG	100	1.200
245	Farinha de trigo, especial enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios, tipo 1. Embalagem pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 10 kg em cada fardo. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	80	960
246	Farinha p/ Quibe, Triguilho em pó. Grãos limpos processados embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote de 500 a 1000 g.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

247	Feijão Branco Tipo 1 variedade uberabinha, branco chileno ou branco branquinho, proveniente do grão comestível do phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos atendendo as condições gerais da norma de feijão branco, tipo 1. Embalagem de 500 a 1000 g: acondicionando de acordo com a praxe do fabricante, em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	60	720
248	Feijão Cariquinha, tipo 1, novo, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, que seja da produção da última safra. Embalagem com pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 30 kg em cada. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	600	7.200
249	Feijão Preto tipo 1, novo, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, que seja da produção da última safra. Embalagem com pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico, reembalados em fardo reforçado com 30 kg em cada. No rótulo deverá conter denominação, tipo e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	720	8.640
250	Fermento Químico em Pó - Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem em lata de 250 g, reembaladas em caixa de papelão reforçada com 48 unidades cada. No rótulo deverá conter denominação e as recomendações. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	2	24
251	Fibra ou farelo de Trigo. Película externa da parte comestível do grão de trigo. Deve estar livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	15	180



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

252	Fruta uva passa desidratada sem caroço. Preparada com sacarose e com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidade, detritos animais, vegetais e outras substâncias. Acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	160
253	Gelatina em pó, com açúcar, sabor abacaxi. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	40	480
254	Gelatina em pó, com açúcar, sabor framboesa. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	40	480
255	Gelatina em pó, com açúcar, sabor limão. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	40	480
256	Gelatina em pó, com açúcar, sabor morango. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Pacote com 1 kg. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	60	720
257	Gelatina em pó, com açúcar, sabor uva. Com aromatizante, podendo ser adicionado de corantes naturais. Acondicionados em sacos plásticos íntegros, resistentes e hermeticamente fechados, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1 kg.	KG	60	720



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

258	Goiabada, doce de corte, a base de polpa de goiaba e açúcar. Embalagem com 2 a 7 kg, aproximadamente, acondicionando de acordo com a praxe do fabricante, em saco plástico resistente e hermeticamente fechado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	45	540
259	Grão de Bico, proveniente do grão comestível do cicer arietinum, l e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno transparente resistente, acondicionando 500 a 1000 g do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando a marca, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Prazo de Validade: o produto deverá apresentar no mínimo 6 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	60	720
260	Leite Condensado. Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em latas limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Lata com 0,395 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	8	96
261	Leite de Coco. Deve ser pasteurizado, homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem intacta, tampada e sem ferrugem. Embalagem: Garrafa de vidro ou tetrapack de 500 ml a 1.000 ml. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LITRO	20	240
262	Leite de Vaca, líquido, estéril, integral. Embalagem tetrapak 1 Lt. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LITRO	500	6.000
263	Lentilha em Grão, Tipo 1 de 1ª qualidade-extra, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos, em pacotes de 500 a 1000 g. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, Grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, limpos e não violados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Pacotes de 500 g a 1.000 g. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	40	480
264	Louro, apresentação natural em folha seca. Obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua composição. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 500 a 1000 g. Validade: No mínimo de 06 (seis)	KG	5	60



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

	meses a partir da data de entrega.			
265	Macarrão com ovos, tipo Concha, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	40	480
266	Macarrão com ovos, tipo Espaguete, no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	120	1.440
267	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha), no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar nas embalagens primária e secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	40	480
268	Macarrão com ovos, tipo Padre Nosso, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

269	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, no mínimo 3 ovos por quilo, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	90	1.080
270	Macarrão com ovos, tipo Talharim, no mínimo 3 ovos por quilo. Massa tipo caseira, vitaminada, não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 g a 1.000 g. Pode ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	120	1.440
271	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, sal e ovo integral em pó. Sem sachê de tempero. Embalados em sacos de polietileno, atóxico, transparente, reforçado de 400 a 1000 g. Poderá conter apenas corantes naturais. As massas secas deverão trazer no rótulo a denominação e a designação impressa da sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	60	720
272	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: Em balde plástico de 3 a 5 kg, reembalados em caixa de papelão com 12 (doze) kg em cada caixa. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	45	540
273	Margarina Cremosa, com no mínimo 60% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá ser isenta de gordura trans. No rótulo deverá constar a denominação e a sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: em balde plástico de 10 a 15 kg. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	90	1.080



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

274	Massa para Lasanha – Massa alimentícia, tipo seca, vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente, transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Pacote com 400 a 1000 g.	KG	30	360
275	Milho Amarelo Triturado, tipo canjiquinha. Embalagem: saco de polietileno transparente resistente, acondicionando 1 kg peso líquido do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando a marca, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	KG	40	480
276	Milho em conserva. Milho verde de grãos selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Embalagem com peso drenado de 02 kg, reembalados em caixa de papelão reforçado. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG DRENADO	120	1.440
277	Molho de soja, tipo Shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante e óleo. Acondicionado em frasco de polietileno de 900ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	27	324
278	Molho Inglês - Elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos. Acondicionado em frasco de polietileno de 900 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	18	216
279	Mostarda acondicionada em galão plásticos de 2 a 5 kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	KG	10	120
280	Óleo Composto de Oliva e Soja. Sem Colesterol, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: Lata com 500 a 1000 ml.	LITRO	60	720



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.			
281	Oleo de soja, Refinado, sem Colesterol, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, frígirificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: Lata com 18 litros. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	LITRO	1.080	12.960
282	Orégano, apresentação natural, granulado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 500 a 1000 g.	KG	5	60
283	Pêssego em calda, sem caroço, em metades, embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12(doze) meses a partir da data da entrega. Peso aproximado de 850 g líquido e 425 g drenado.	KG DRENADO	85	1.020
284	Pimenta tipo malagueta, em conserva. Deve ser acondicionada em frasco de polietileno de 900ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalada de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 12 (doze) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	18	216
285	Pó p/ Pudim, sabor baunilha. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, aromatizantes, corantes naturais e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	60	720
286	Pó para Curau de milho verde, mistura a base de milho verde. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, milho verde e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	40	480
287	Pó para Pudim, sabor chocolate. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, cacau em pó e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

288	Pó para Pudim, sabor coco. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, coco ralado e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	40	480
289	Pó para Pudim, sabor morango. Produto preparado basicamente com leite em pó, açúcar, amido de milho, aromatizantes, corantes naturais e outros ingredientes desde que mencionados. A diluição do produto deve ser em água. Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, leitoso, contendo 01 kg. Validade: No mínimo 12 (doze) Meses a partir da data da entrega.	KG	40	480
290	Proteína Texturizada de Soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 1000 g.	KG	30	360
291	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem de 250 a 1000 g.	KG	5	60
292	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Pacotes de 1 kg, reembalados em fardos plásticos reforçado de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Registro no Ministério da Agricultura. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	180	2.160
293	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade. Embalado em sachê individual, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Caixa com 2.000 unidades.	KG	80	960
294	Sementes de linhaça, marrom, puras de sujidades e contaminantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, Registro no Ministério da Agricultura, quantidade do produto. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	5	60
295	Soja em grãos, embaladas em sacos plásticos transparentes, resistentes, incolor, atóxicos, limpos e não violados, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de	KG	60	720



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

	6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 a 1000 g, reembalados em fardos plásticos reforçados.			
296	Tapioca, granulada, tipo I. Produto Amiláceo derivado da raiz de mandioca de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado. Deve ser derivado da raiz de mandioca previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor de 500 a 1000 g e reembalados em fardos plásticos reforçados. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	240
297	Tempero tipo Cominho, moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	2	24
298	Tempero tipo Curry, moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	1	12
299	Tempero tipo Pimenta do Reino, Moído. Apresentação natural, moído, são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 250 a 1000 g.	KG	1	12
300	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 a 1000 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar no mínimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.	LITRO	90	1.080

**CONDIÇÕES GERAIS**

**1) DA VIGÊNCIA:**

- a) Este Registro de Preço tem vigência de **365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contados da sua assinatura**, 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.



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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

**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) DA ENTREGA:**

- a) A licitante vencedora deverá entregar os materiais na quantia requisitada pela Administração, no **prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da Nota de Empenho**, com quantitativo fornecido pelo Serviço de Nutrição dos Restaurantes da UFES de Goiabeiras (**Itens 01 a 100**), de São Mateus-ES (**Itens 101 a 200**) e de Alegre-ES (**Itens 201 a 300**), obedecendo rigorosamente às especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria, em dias úteis - de segunda-feira a sexta-feira, nos seguintes horários e endereços:

- i. **Itens 01 a 100:** das 08h:00min às 12h:00min e/ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante da UFES de Goiabeiras, localizado a Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.
- ii. **Itens 101 a 200:** das 07h:00min às 09h:30min e/ou das 11h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, Telefone (27) 3312-1622.
- iii. **Itens 201 a 300:** das 08h:00min às 12h:00min e/ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.

- b) As entregas deverão obedecer rigorosamente às especificações constantes neste Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria.

- c) 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 de 02 (dois) dias úteis, no local e horário originais da entrega.

**4) DAS MERCADORIAS:**

- a) As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo, e deverão estar em conformidade com a legislação vigente, respeitando rigorosamente as especificações contidas no Edital.
- b) As entregas deverão obedecer rigorosamente às especificações constantes neste Anexo I – Termo de Referência do Edital, sob pena de devolução da mercadoria.



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

- c) O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078/90 do (Código de Defesa do Consumidor), e demais legislações pertinentes.

**5) 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 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.

**6) JUSTIFICATIVA LEGAL PARA REALIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS:**

- a) Necessidade para uso nas operações do Restaurante da UFES.
- b) 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.
- c) Incisos I, II e IV, do Art. 3º, do Decreto n.º 7.892 de 23 de janeiro de 2013:

Art. 3º Será adotado, preferencialmente, o SRP nas seguintes hipóteses:

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

II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atribuições;



**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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS**

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





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 14/2014  
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 nº 14/2014 – 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 65.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 14/2014  
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 nº 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, XXXXXXX, XX, inscrita no CNPJ-MF sob o nº XXXXXXXXXXXXX, neste ato, representada por seu XXXXX, XXXXXX, portador do RG nº XXXXXXX, CPF nº XXXXX acordam proceder, nos termos do **Edital de Pregão Eletrônico nº 14/2014 - SRP - Restaurante da UFES**, ao **Registro de Preços para Eventuais Gêneros Alimentícios**, atendendo à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe (Itens 01 a 100), de São Mateus-ES (Itens 101 a 200), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (Itens 201 a 300), conforme quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (240 DIAS)	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)	LOCAL DA ENTREGA (MUNICÍPIO/ESTADO)
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)							

Este Registro de Preço tem vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contados da sua assinatura, 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 nº 23068.012499/2014-22** integram esta Ata de Registro de Preço, independente de transcrição.

Conforme previsto no art. 11 do Decreto nº 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 TOTAL ESTIMADA (240 DIAS)	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 nº 7.892 de 23 de Janeiro de 2013.

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



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

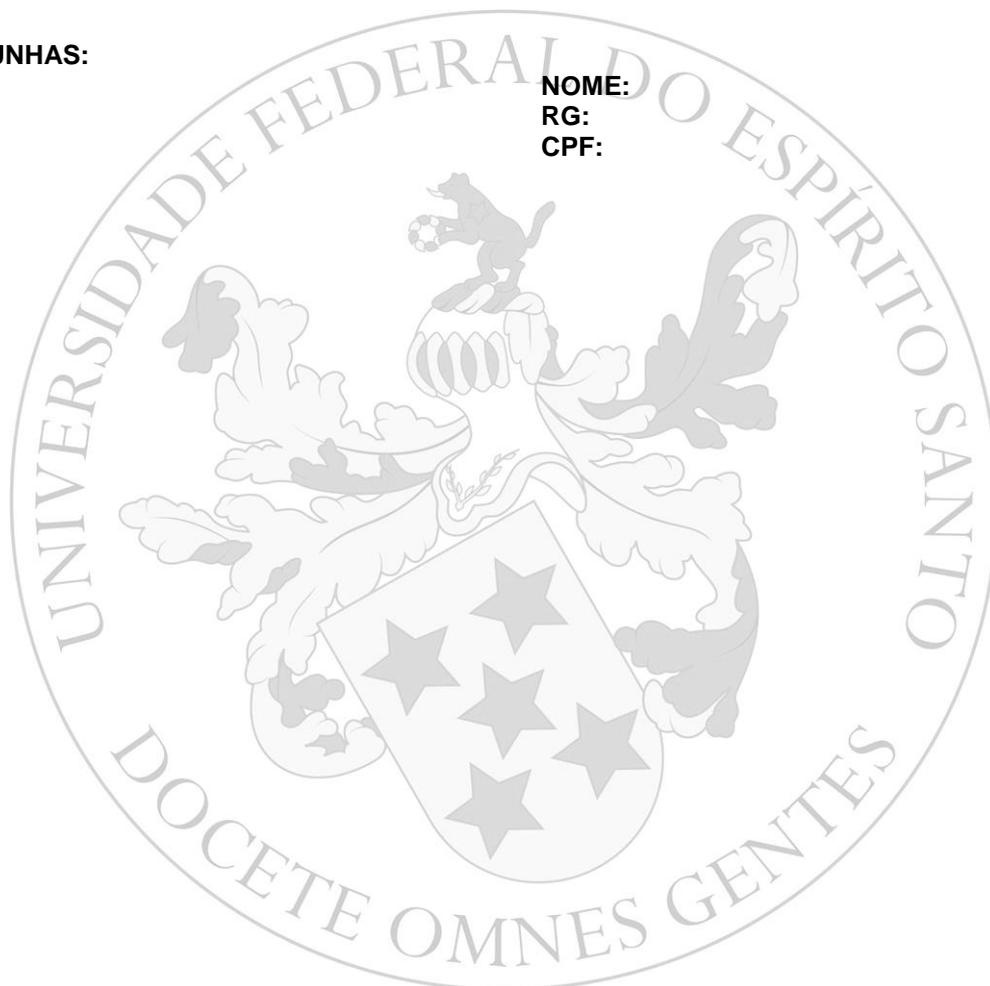
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS  
Vitória-ES, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO IV  
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (SOMENTE 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 nº 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, doravante denominada **REGISTRADA**, com sede na XXXXXX, XXXXXX, XXXXXXXX, XX, inscrita no CNPJ-MF sob o nº XXXXXXXXXXXXX, neste ato, representada por seu XXXXX, XXXXXX, portador do RG nº XXXXXXXX, CPF nº XXXXX acordam proceder, nos termos do **Edital de Pregão Eletrônico nº 14/2014 - SRP - Restaurante da UFES**, ao **Registro de Preços para Eventuais Gêneros Alimentícios**, atendendo à demanda dos Restaurantes da UFES dos Campi de Goiabeiras e Maruípe (Itens 01 a 100), de São Mateus-ES (Itens 101 a 200), e de Alegre-ES e Jerônimo Monteiro-ES (Itens 201 a 300), conforme quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (240 DIAS)	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)	LOCAL DA ENTREGA (MUNICÍPIO /ESTADO)	COLOCAÇÃO DO ITEM
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)								

Este Registro de Preço tem vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contados da sua assinatura, 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 nº 23068.012499/2014-22** 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 2014.

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 14/2014  
REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO V

**MODELO DE SOLICITAÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DE CADASTRO RESERVA NO 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 nº 14/2014-SRP** do Restaurante da UFES (UASG 153048), Processo Administrativo nº 23068.012499/2014-22, 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 do referido certame.

.....de.....de 2014.