



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 23068.027837/2023-11

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens 01 a 07), de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 08 a 22), e de São Mateus (itens 23 a 44), e item 45 - cota reservada para ME/EPP, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Quadro 01 – Quantitativos dos itens a serem adquiridos para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1	459077	Amido de milho, 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: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	100	400	R\$ 12,56	R\$ 5.024,00	GOIABEIRAS
2	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída e 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: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	200	720	R\$ 35,15	R\$ 25.308,00	GOIABEIRAS
3	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	20	100	600	R\$ 26,40	R\$ 15.840,00	GOIABEIRAS
4	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e	KG	30	200	720	R\$ 14,39	R\$ 10.360,80	GOIABEIRAS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
5	462824	Milho Verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processamento tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	1.904	R\$ 20,19	R\$ 38.441,76	GOIABEIRAS	
6	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	300	2.400	R\$ 14,29	R\$ 34.296,00	GOIABEIRAS	
7	447760	<u>EMPANADO DE FRANGO-</u> NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	150	800	3.200	R\$ 31,07	R\$ 99.424,00	GOIABEIRAS	

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 01 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Quadro 02 - Quantitativos dos itens a serem adquiridos para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro.

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				*Mínima	Máxima	Total			
8	459077	Amido de milho, 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: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	40	80	R\$ 12,56	R\$ 1.004,80	ALEGRE
9	473285	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: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	300	R\$ 35,15	R\$ 10.545,00	ALEGRE
10	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1 KG	10	40	80	R\$ 26,40	R\$ 2.112,00	ALEGRE
11	459586	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: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	5	R\$ 37,22	R\$ 186,10	ALEGRE
12	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou	KG	30	120	210	R\$ 14,39	R\$ 3.021,90	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.							
13	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3 KG	9	15	30	R\$ 31,06	R\$ 931,80	ALEGRE
14	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	240	524	R\$ 13,36	R\$ 7.000,64	ALEGRE
15	458997	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	240	R\$ 10,59	R\$ 2.541,60	ALEGRE
16	462824	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	1.088	R\$ 20,19	R\$ 21.966,72	ALEGRE
17	297483	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	10	80	400	R\$ 23,57	R\$ 9.428,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

18	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	1	3	06	R\$ 113,39	R\$ 680,34	ALEGRE
19	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	180	380	R\$ 14,29	R\$ 5.430,20	ALEGRE
20	449723	<u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	600	2.200	R\$ 31,00	R\$ 68.200,00	ALEGRE
21	447760	<u>EMSPANADO DE FRANGO – NUGGETS:</u> carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	300	1.200	R\$ 31,07	R\$ 37.284,00	ALEGRE
22	449182	<u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA):</u> produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	60	350	R\$ 28,74	R\$ 10.059,00	ALEGRE

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 02 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Quadro 03 - Quantitativos dos itens a serem adquiridos para o *campus* de São Mateus.

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				*Mínima	Máxima	Total			
23	Código	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	06	18	18	R\$ 20,68	R\$ 372,24	SÃO MATEUS
24		Amido de milho, 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: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	60	60	R\$ 12,56	R\$ 753,60	SÃO MATEUS
25	463988	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosa</i>) 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: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	40	180	400	R\$ 35,15	R\$ 14.060,00	SÃO MATEUS
26	459077	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	100	300	200	R\$ 26,40	R\$ 5.280,00	SÃO MATEUS
27	473285	Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjerição, pimenta calabresa, mostarda e louro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico. A	KG	2	4	4	R\$ 39,85	R\$ 159,40	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão competente.							
28	463707	Farinha de trigo, tipo 1, 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. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	20	80	80	R\$ 6,01	R\$ 480,80	SÃO MATEUS
29	458149	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: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	3	R\$ 37,22	R\$ 111,66	SÃO MATEUS
30	460263	Louro em folha. Condimento natural, aspecto físico: folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e elementos estranhos ao produto. Aplicação: Culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	3	R\$ 50,84	R\$ 152,52	SÃO MATEUS
31	459586	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	30	150	300	R\$ 14,39	R\$ 4.317,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

32	463904	Maionese industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3KG	5	30	30	R\$ 31,06	R\$ 931,80	SÃO MATEUS
33	458983	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	15	60	270	R\$ 13,36	R\$ 3.607,20	SÃO MATEUS
34	326927	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	170	510	R\$ 20,19	R\$ 10.296,90	SÃO MATEUS
35	463699	Noz-moscada. Condimento natural, aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	2	R\$ 75,66	R\$ 151,32	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

36	462824	Pimenta-do-reino, pura. Condimento natural, aspecto físico: em pó. Produto com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	4	4	R\$ 57,94	R\$ 231,76	SÃO MATEUS
37	463912	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	300	R\$ 23,57	R\$ 7.071,00	SÃO MATEUS
38	463920	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	250	R\$ 14,29	R\$ 3.572,50	SÃO MATEUS
39	297483	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	500	R\$ 19,63	R\$ 9.815,00	SÃO MATEUS
40	326330	<u>CORTE SUÍNO, TIPO TOUCINHO</u> : de barriga com carne, congelado, para torresmo, em mantas, embalado à vácuo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Textura, cor, sabor e odor: característicos Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	50	120	R\$ 17,37	R\$ 2.084,40	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

41	447526	<p><u>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS</u>: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	40	500	800	R\$ 31,47	R\$ 25.176,00	SÃO MATEUS
42	447503	<p><u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA)</u>: produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	20	120	120	R\$ 28,74	R\$ 3.448,80	SÃO MATEUS
43	447760	<p><u>PEIXE FILÉ - MERLUZA</u>: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	40	270	600	R\$ 42,36	R\$ 25.416,00	SÃO MATEUS
44	449182	<p><u>QUEIJO MUÇARELA</u>: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	10	80	100	R\$ 39,73	R\$ 3.973,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 03 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.

Quadro 04 – Quantitativos dos itens a serem adquiridos para os *campi* de Goiabeiras, Maruípe - COTAS RESERVADAS À ME e EPP – LC nº 147/ 2014.

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
45	447760	IDEM AO ITEM 07 -COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº147/ 2014 (8,57%)	KG	150	300	300	R\$31,07	R\$9.321,00	GOIABEIRAS

1.2. Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais- CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Sistema “Comprasnet” (CATMAT – Catálogo de Materiais) e as especificações constantes do Edital, prevalecerão as do Edital.

1.4. A presente contratação será por **item** e adotará como regime de julgamento o **menor preço unitário**.

1.5. Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Documento de Formalização de Demanda – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, sequencial nº 12, Processo Administrativo nº 23068.027837/2023-11.

1.6. Sempre que o valor total máximo aceitável do item for de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação será exclusiva para ME/EPP ou equiparadas (Lei Complementar nº 123, de 2006 – atualizada pela LC nº 147/14).

1.7. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que, pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.8. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.9. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto nº 8.538, de 2015.

1.10. O prazo de vigência da aquisição é de 6 (seis) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços prorrogável no limite de 12 (doze) meses com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 3- Descrição da Necessidade), Apêndice I deste Termo de Referência.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 7 – Descrição da Solução como um Todo), Apêndice I deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, em seu art. 1º, parágrafo único e do Decreto nº 10.024, de 2019 em seu art. 3º, II.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas obrigações da Contratada.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os pedidos de gêneros alimentícios serão realizados com planejamento de entrega para até 10 (dez) dias úteis após o envio da nota de empenho, sendo esta enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues mediante a periodicidade estabelecida.

6.2. Os pedidos de carnes e derivados serão realizados semanalmente ou quinzenalmente a depender da demanda de cada unidade. A programação será enviada junto à nota de empenho, via e-mail, pela CAF/DGR/UFES, com pelo menos 72 horas úteis de antecedência, com o total de produtos a serem entregues na semana seguinte e com o planejamento de entrega dos itens por data.

6.2.1 Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.

6.2.2 Se for necessário cancelamentos de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas de antecedência.

6.3. Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.

6.4. Os itens constantes na nota de empenho deverão ser entregues na sua totalidade, cada item de acordo com a quantidade solicitada.

6.5. Os bens deverão ser entregues, nos seguintes endereços e horários:

6.5.1. *Campi* de Goiabeiras e Maruípe: Gêneros alimentícios: : em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: duas vezes por semana, às terças-feiras e quintas-feiras. Horários de entrega para todos os itens: das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoarifado do Restaurante Central da UFES, localizado na Av. Fernando Ferrari, nº 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.

6.5.2. *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro: Gêneros alimentícios: : em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: uma vez por semana, às quartas-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973/8779.

6.5.3. *Campus* de São Mateus: Gêneros alimentícios: em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: quinzenalmente, às terças-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h:00min às 09h30min e/ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefones (27) 3312-1703/ 3312-1624/ 3312-1622.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

6.6. Em caso de atrasos ou falta de mercadoria, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail com no mínimo 24 horas de antecedência para que sejam realizados os devidos ajustes de pedidos e/ou produção.

6.7. As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de conservação, em embalagens adequadas ao tipo de produto conforme legislação vigente e em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias deteriorantes.

6.8. As carnes deverão ser entregues congeladas ou resfriadas conforme descrição dos itens presentes nos Quadros 01, 02, 03 e 04. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento.

6.9. Para o peso líquido das carnes serão observados os critérios de tolerâncias constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008 do INMETRO.

6.10. A rotulagem deve obedecer à legislação vigente, a saber, RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA, IN nº 75 de 8 de outubro de 2020 - ANVISA, Instrução Normativa nº 22/2015 – MAPA (para produtos de origem animal), e demais legislações aplicáveis. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável: identificação do produto (inclusive marca), nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável; e condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).

6.11. Todas as etapas de produção das carnes e derivados constantes neste instrumento deverão atender o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e Resolução – RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA e do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (se for o caso), entre outras disposições legais.

6.12. Os cortes bovinos devem estar de acordo com a Portaria nº 5/1988 - MAPA.

6.13. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.14. Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, a partir da notificação, ou caso o novo lote/item também seja rejeitado, estará a Contratada incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação das sanções previstas em lei e no Termo de Referência. Caso a Contratada se recuse a proceder à substituição dos materiais nos termos estabelecidos, a Administração se resguarda o direito de aplicar sanções previstas nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

6.15. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo servidor, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

6.16. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório.

6.16.1. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.17. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.18. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.

6.19. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

de setembro de 2004, alterada pela RDC n° 52, de 29 de setembro de 2014).

6.20. Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.

6.21. Os veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados devem: estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária; possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria n° 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo; possuir certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização, por empresa especializada, contendo pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato da entrega. O Alvará Sanitário e o certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização poderão ser solicitados no ato da entrega dos produtos.

6.22. Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.

6.23. A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a empresa vencedora.

6.24. Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.

6.25. O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues. O procedimento será realizado na presença do entregador.

6.26. Quando houver mais de um lote de um mesmo produto na mesma entrega, essa condição deverá ser informada pelo entregador, no momento da avaliação do produto, ao servidor responsável pelo recebimento. Nesse caso, a descarga de mercadorias deverá ocorrer por lote.

6.27. As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.

6.28. Os produtos entregues deverão estar com data de validade vigente, com intervalo entre a data de entrega e data-limite de validade de acordo com o estipulado para cada item (detalhado nos Quadros 01, 02, 03 e 04), devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas nesse instrumento.

6.29. As entregas efetuadas fora do prazo e que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.

6.30. Serão solicitadas amostras dos seguintes itens: 2/9/25; 3/10/26; 7/21/41; 11/29; 13/32; 18 e 43

6.30.1. Para os demais itens serão solicitados informativos do fabricante, **folder ou catálogo**, que deverão conter informações que atendam às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital.

6.30.2. O informativo do fabricante, folder ou catálogo, deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante, etc.

6.31. As amostras dos itens deverão ser apresentadas de acordo com as descrições dos Quadros 01, 02 03 e 04 devendo essas serem encaminhadas, independentemente do local a que se destinam, à Coordenação de Nutrição do Restaurante Central da UFES, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras da DGR, no seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES.

6.32. Caso o licitante tenha que enviar amostra de um mesmo produto que tenha sido cotado para restaurantes distintos, poderá enviar uma única amostra, desde que isso esteja identificado na descrição de entrega da amostra.

6.33. As amostras devem estar dentro do prazo de validade e estar identificadas, com nome da empresa licitante e Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.

6.34. A amostra poderá ser dispensada, a critério da Administração, em caso de itens com marcas já utilizadas pelos restaurantes em seu histórico recente. A solicitação de dispensa do envio da amostra deverá ser formalizada pelo licitante via e-mail (nutricao.dgr.proaeci@ufes.br). A não aprovação por parte da Administração da dispensa de envio, não implicará em prorrogação nos prazos para entrega da amostra.

6.35. Para os itens cuja apresentação da amostra for dispensada, faz-se necessária a apresentação do catálogo.

6.36. Os informativos do fabricante, folder ou catálogo, deverão ser enviados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.

6.37. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise dos informativos do fabricante, folders ou catálogos mencionados, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE à Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.

6.38. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.39. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Administração, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.

6.40. Se a amostra ou informativo do fabricante/folder/catálogo apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras ou informativo do fabricante/folder/catálogo e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste documento.

6.41. Critérios para aprovação:

6.41.1. Análise de amostra:

6.41.1.1. Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações dos itens a serem adquiridos.

6.41.1.2. Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no rótulo do item a licitante concorrente deverá entregar, juntamente com a amostra, um ofício emitido pelo fabricante do item, comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas nesse Instrumento.

6.41.1.3. Será realizada a comparação entre a unidade de fornecimento da amostra enviada e a exigida nesse Instrumento. A amostra deve corresponder a uma unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição.

6.41.1.4. Caso o licitante desejar entregar amostra de peso/volume inferior, a mesma deverá seguir mesmo critério de rotulagem e demais características do produto solicitado, e deverá enviar junto com a amostra uma declaração carimbada e assinada pela empresa onde a mesma compromete-se a respeitar a unidade de fornecimento nas entregas.

6.41.1.5. Será avaliado se a amostra é equivalente aos itens solicitados nos Quadros 01, 02, 03 e 04 e se a mesma apresenta as características próprias ao gênero alimentício (aparência; cor; textura; cheiro e sabor):

6.41.1.5.1. Aspecto/Cor – análise visual dessas características.

6.41.1.5.2. Cheiro – para avaliar se o odor e aroma da amostra correspondem ao do gênero solicitado, os avaliadores irão aproximar as narinas da amostra e inspirar por períodos curtos de tempo. Para avaliação do aroma será orientado que os avaliadores apertem o produto contra o palato e, logo após,



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

aspirem. Em caso de cansaço olfativo será indicado cheirar o próprio pulso.

6.41.1.5.3. Textura – para avaliar a textura poderá ser usada a apalpação e/ou mordida.

6.41.1.5.4. Sabor – teste de degustação será realizado para saber se o sabor da amostra é compatível com alimento em questão. Para isso os avaliadores experimentarão determinada quantidade da amostra. E a cada degustação será realizada limpeza da cavidade oral com água filtrada.

6.41.1.6. Quando necessário, a amostra será submetida ao teste de cocção para avaliar o tempo de cozimento (se corresponde ao tempo previsto em embalagem) e as alterações sofridas durante o processo.

6.41.1.7. Considerando que as análises acarretam no consumo do produto, a amostra não estará disponível para recolhimento pela empresa após a emissão do parecer.

6.41.1.8. A cada entrega do item peixe filé de merluza, poderá ser retirada uma amostra, para ser feita uma análise sensorial, através do micro-ondas, onde será analisado textura, coloração e odor, com risco de devolução da mercadoria, se a mesma não estiver dentro da conformidade. Além disso, poderão ser retiradas amostras, após a entrega para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pelo Inmetro, Portaria Inmetro nº 38 de 11 de fevereiro de 2010. Caso o percentual do degelo esteja acima do preconizado a empresa ficará sujeita a devolução e reposição de mercadoria no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo a aplicação de penalidades como advertência, notificação e multa, com registro no SICAF.

6.41.1.9. Para a análise dos teores de macronutrientes exigidos para os itens empanado de frango e linguiça tipo paio, serão utilizadas as informações nutricionais constantes nos rótulos dos alimentos e uma equação matemática (regra de três simples), conforme descrito abaixo.

$Y = X \cdot 100\% / \text{porção informada pelo fabricante}$

Onde:

X = Quantidade de proteína OU gordura OU carboidrato na porção informada pelo fabricante .

Y = Percentual de proteína OU gordura OU carboidrato na porção informada pelo fabricante

6.41.2. Análise dos informativos do fabricante, folder ou catálogo:

6.41.2.1. O informativo do fabricante, folder ou catálogo elaborado pelo licitante deve conter obrigatoriamente: nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item, fabricante, marca, número SIF e DIPOA (quando couber), registro fotográfico do produto e todas as demais informações necessárias para o atendimento das exigências dos Quadros 01, 02 e 03.

6.41.2.2. Para os itens de carnes e derivados que possuem diferentes formas de apresentação deverá ser enviado um informativo do fabricante, folder ou catálogo para cada item. Exemplo: Item Paleta: deverão ser enviados catálogos dos cortes de bife, de cubo e de isca.

6.41.2.3. A cada entrega dos itens poderão ser retiradas amostras para a verificação das exigências contidas nos Quadros 01, 02, 03 e 04. Caso seja verificada que alguma exigência não foi atendida o produto será devolvido e o licitante será penalizado conforme as sanções previstas neste Termo de Referência.

6.41.2.4. Todos os catálogos/amostras serão avaliados pela Comissão de Análise de Amostras e Catálogos da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), instituída pela Portaria n.º 02, de 04 de setembro de 2018 (Portaria n.º 02/2018/DGR/PROGEP/UFES).

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

7.1 São obrigações da Contratante:

- 7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.
- 7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: identificação do item, quantidade entregue, número da nota de empenho referente à nota fiscal, valor da unidade e valor total do item.
- 8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, alterada pela Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017).
- 8.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
 - 8.1.3.1. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 8.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 8.1.5. Fornecer e exigir, dos empregados designados para a entrega, o uso de todos os equipamentos de segurança eventualmente recomendados pelas normas regulamentares, quando caso, afastando do serviço aqueles que se negarem a usá-los.
- 8.1.6. Responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como, ainda, assegurar os direitos e cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pela Legislação vigente.
- 8.1.7. Acatar as orientações da contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 8.1.8. Atender prontamente a solicitação da Administração com vistas à substituição dos produtos que tenham sido recusados pela unidade requisitante.
- 8.1.9. São expressamente vedadas à licitante vencedora:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

8.1.9.1. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Restaurante da UFES para execução do objeto deste Pregão.

8.1.9.2. A veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Administração do Restaurante da UFES.

8.1.10. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

8.2. Dos critérios de sustentabilidade:

8.2.1. A licitante vencedora deverá observar no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber.

8.2.2. Cumprir, no que couber, as exigências do inciso XI, art. 7º da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS.

8.2.3. Cumprir, no que couber, as exigências do art. 6º da Instrução Normativa MPOG nº01, de 19 de janeiro de 2010, que estabelece as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços.

8.2.4. Cumprir os critérios previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

8.2.4.1. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

8.2.4.2. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura na Coordenação de Administração e Finanças da Diretoria de Gestão dos Restaurantes, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.2. A apresentação da Nota Fiscal/fatura é indispensável a cada prestação de serviço, para fins de liquidação e pagamento da despesa, emitida ao destinatário: Razão social: RESTAURANTE CENTRAL DA UFES; CNPJ: 32.479.149/0001-91; Endereço: Av. Fernando Ferrari, s/nº - Campus Universitário – Goiabeiras/ Vitória - ES. CEP: 29.075.910. Telefones: (27) 4009-2361/ 4009-2364.

12.2.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3.1. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.2. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.6. Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.10. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

12.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x 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 a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \left(\frac{6}{365} / 100 \right)$$

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data-limite para a apresentação das propostas.

14. GARANTIA DA EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, devido às características da contratação.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. fraudar na execução do contrato;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

15.1.5. cometer fraude fiscal.

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratadas as seguintes sanções:

15.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

15.2.2. Multa:

15.2.2.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias, observando o limite de 10% (dez por cento), em caso de inexecução parcial.

15.2.2.2. compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total registrado em Ata, no caso de inexecução total do objeto.

15.2.3. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão**, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.2.4. **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

15.2.5. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 15.2.4. também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens 15.2.1., 15.2.3., 15.2.4, 15.2.5. poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.5. Ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que.

15.6. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

15.7. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

15.8. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.9.1. Os procedimentos relativos à verificação e às sanções por inadimplemento contratual em contratações realizadas pela Universidade são regulamentados pela Portaria nº 543/2015-UFES, a qual prevê o prazo de até 05 (cinco) dias, a partir do recebimento da notificação, para apresentação de Defesa Prévia, e de até 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação de decisão, para apresentação de Recurso Administrativo ao Conselho



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

Universitário desta Universidade.

15.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.11. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.12. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo nº 419 do Código Civil.

15.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.14. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.15. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.16. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

16.3. Não será exigido que a licitante vencedora comprove qualificação técnica.

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Total: R\$ 539.870,56 (quinhentos e trinta e nove mil, oitocentos e setenta reais e cinquenta e seis centavos).

16.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexada aos autos do Processo Administrativo nº 23068.027837/2023-11.

16.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.

16.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1. O custo estimado total para a aquisição é de R\$ 539.870,56 (quinhentos e trinta e nove mil, oitocentos e setenta reais e cinquenta e seis centavos).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

17.1.1. Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor estimado é de R\$ 238.015,56 (duzentos e trinta e oito mil e quinze reais e cinquenta e seis centavos).

17.1.2. Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro o valor estimado é de R\$ 180.392,10 (cento e oitenta mil, trezentos e noventa e dois reais e dez centavos).

17.1.3. Para o *campus* de São Mateus o valor estimado é de R\$ 121.462,90 (cento e vinte e um mil, quatrocentos e sessenta e dois reais e noventa centavos).

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

18.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Vitória - ES, 13 de junho de 2023.

Patrícia Vasconcelos Fontana Gasparini

Nutricionista- SIAPE 3009431

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2021 DGR/UFES)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

APÊNDICE

Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares.

Estudo Técnico Preliminar 7/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.027837/2023-11

2. Informações Complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, e de São Mateus, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, no Termo de Referência e no Edital.

Este estudo foi instruído pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia, e norteado pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações; pelo Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013; pela Lei nº 10.520, de 17 de julho 2002; e pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Não há necessidade de classificar estes estudos técnicos preliminares nos termos da Lei nº 2.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

Os restaurantes universitários da UFES têm por objetivo o preparo e o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

Desta forma, considerando que a aquisição de gêneros alimentícios e carnes é de suma importância para o funcionamento dos restaurantes da UFES devido a sua utilização na elaboração dos cardápios, esta contratação se torna necessária, pois estes itens garantem a composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições ofertadas aos comensais. Tratam-se de itens fracassados do Pregão nº 01/2023, Processo Administrativo nº 23068.102674/2022-82.

As estimativas dos quantitativos dos itens por *campus* estão descritas no item 8.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Os pedidos de gêneros serão realizados com planejamento de entrega para dez dias úteis após o envio da Nota de Empenho, sendo esta enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues mediante a periodicidade estabelecida.

- Os pedidos de carnes/derivados serão realizados semanalmente, por meio do envio da Nota de Empenho por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues na semana seguinte, e com o planejamento de entrega dos itens por data.



- Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.
- Se for necessário cancelamentos de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas de antecedência.
- Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.
- Os bens deverão ser entregues, nos seguintes endereços:
 - *Campi* de Goiabeiras e Maruípe: Gêneros alimentícios: em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: duas vezes por semana, às terças-feiras e quintas-feiras. Horários de entrega para todos os itens: das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante Central da UFES, localizado na Av. Fernando Ferrari, nº 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.
 - *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro: Gêneros alimentícios: em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: uma vez por semana, às quartas-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973/8779.
 - *Campus* de São Mateus: Gêneros alimentícios: em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: quinzenalmente, às terças-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h:00min às 09h30min e/ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefones (27) 3312-1703/ 3312-1624/ 3312-1622.
- Em caso de atrasos ou falta de mercadoria, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail com no mínimo 24 horas de antecedência para que sejam realizados os devidos ajustes de pedidos e/ou produção.
 - As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de conservação, em embalagens adequadas ao tipo de produto e em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias deteriorantes.
 - As carnes deverão ser entregues congelados ou resfriados conforme descrição dos itens presentes no Quadros 03. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento.
- Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo servidor, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório.
- Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.
- Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014).
- Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.
- Os veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados devem: estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária; possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária



e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo; possuir certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.

- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora.
- Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização do Restaurante antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.
- O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues. O procedimento será realizado na presença do entregador.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.
- Os produtos entregues deverão estar com data de validade vigente, com intervalo entre a data de entrega e data limite de validade de acordo com o estipulado para cada item - detalhado no Quadro 02 e 03, devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas nesse instrumento.
- As entregas efetuadas fora do prazo e que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.
- Serão solicitadas amostras dos seguintes itens: 2/9/25; 3/10/26; 7/21/41; 11/29; 13/32; 18 e 43.
- Para os demais itens serão solicitados informativos do fabricante, folder ou catálogo, que deverão conter informações que atendam às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital.
- O informativo do fabricante, folder ou catálogo deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante, etc.
- As amostras dos itens deverão ser apresentadas de acordo com as descrições dos Quadros 01, 02 e 03 devendo essas serem encaminhadas, independentemente do local a que se destinam, à Coordenação de Nutrição do Restaurante Central da UFES, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras da DGR, no seguinte endereço: A v. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES.
- Caso o licitante tenha que enviar amostra de um mesmo produto que tenha sido cotado para restaurantes distintos, poderá enviar uma única amostra, desde que isso esteja identificado na descrição de entrega da amostra.
- As amostras devem estar dentro do prazo de validade e estar identificadas, com nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.
- A amostra poderá ser dispensada, a critério da Administração, em caso de itens com marcas já utilizadas pelos restaurantes em seu histórico recente. A solicitação de dispensa do envio da amostra deverá ser formalizada pelo licitante via e-mail (nutricao.dgr.proaeci@ufes.br). A não aprovação por parte da Administração da dispensa de envio, não implicará em prorrogação nos prazos para entrega da amostra.
- Para os itens cuja apresentação da amostra for dispensada, faz-se necessária a apresentação do catálogo.
- Os informativos do fabricante, folder ou catálogo, deverão ser enviados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.
- Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise dos informativos do fabricante, folders ou catálogos mencionados, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE à A v. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29. 075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.



- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Administração, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.
- Se a amostra ou informativo do fabricante/ folder/catálogo apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras ou informativo do fabricante/folder/catálogo e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste documento.
- Critérios para aprovação:
 - Análise de amostra:
 - Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações dos itens a serem adquiridos.
 - Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no rótulo do item a licitante concorrente deverá entregar, juntamente com a amostra, um ofício emitido pelo fabricante do item, comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas neste Instrumento.
 - Será realizada a comparação entre a unidade de fornecimento da amostra enviada e a exigida neste Instrumento. A amostra deve corresponder a uma unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição.
 - Caso o licitante deseje entregar amostra de peso/ volume inferior, a mesma deverá seguir o mesmo critério de rotulagem e demais características do produto solicitado, e deverá enviar junto com a amostra uma declaração carimbada e assinada pela empresa onde a mesma compromete-se a respeitar a unidade de fornecimento nas entregas.
 - Será avaliado se a amostra é equivalente aos itens solicitados nos Quadros 01, 02 e 03 e se a mesma apresenta as características próprias ao gênero alimentício (aparência; cor; textura; cheiro e sabor):
 - Aspecto/Cor – análise visual dessas características:
 - Cheiro – para avaliar se o odor e aroma da amostra correspondem ao do gênero solicitado, os avaliadores irão aproximar as narinas da amostra e inspirar por períodos curtos de tempo. Para avaliação do aroma será orientado que os avaliadores apertem o produto contra o palato e, logo após, aspirem. Em caso de cansaço olfativo será indicado cheirar o próprio pulso.
 - Textura – para avaliar a textura poderá ser usada a apalpação e/ou mordida.
 - Sabor – teste de degustação será realizado para saber se o sabor da amostra é compatível com alimento em questão. Para isso, os avaliadores experimentarão determinada quantidade da amostra. E a cada degustação será realizada limpeza da cavidade oral com água filtrada. Quando necessário, a amostra será submetida ao teste de cocção para avaliar o tempo de cozimento (se corresponde ao tempo previsto em embalagem) e as alterações sofridas durante o processo.
 - Considerando que as análises acarretam no consumo do produto, a amostra não estará disponível para recolhimento pela empresa após a emissão do parecer.
 - A cada entrega do item peixe filé de merluza, poderá ser retirada uma amostra, para ser feita uma análise sensorial, através do micro-ondas, onde será analisado textura, coloração e odor, com risco de devolução da mercadoria, se a mesma não estiver dentro da conformidade. Além disso, poderão ser retiradas amostras, após a entrega para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pelo Inmetro, Portaria Inmetro nº 38 de 11 de fevereiro de 2010. Caso o percentual do degelo esteja acima do preconizado a empresa ficará sujeita a devolução e reposição de mercadoria no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo a aplicação de penalidades como advertência, notificação e multa, com registro no SICAF.
 - Para a análise dos teores de macronutrientes exigidos para os itens empanado de frango e linguiça tipo paio, serão utilizadas as informações nutricionais constantes nos rótulos dos alimentos e uma equação matemática (regra de três simples), conforme descrito abaixo.

$Y = X * 100\% / \text{porção informada pelo fabricante}$

Onde:

X = Quantidade de proteína OU gordura OU carboidrato na porção informada pelo fabricante.

Y = Percentual de proteína OU gordura OU carboidrato na porção informada pelo fabricante.



- Análise dos informativos do fabricante, folder ou catálogo:
- O informativo do fabricante, folder ou catálogo elaborado pelo licitante deve conter obrigatoriamente: nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item, fabricante, marca, número SIF e DIPOA (quando couber), registro fotográfico do produto e todas as demais informações necessárias para o atendimento das exigências dos Quadros 01, 02 e 03.
- Para os itens de carnes e derivados que possuem diferentes formas de apresentação deverá ser enviado um informativo do fabricante, folder ou catálogo para cada item. Exemplo: Item Paleta: deverá ser enviado catálogo do corte de cubo.
- A cada entrega dos itens poderão ser retiradas amostras para a verificação das exigências contidas nos Quadros 01, 02 e 03. Caso seja verificado que alguma exigência não foi atendida o produto será devolvido e o licitante será penalizado conforme as sanções previstas neste Termo de Referência.
- Todos os catálogos/amostras serão avaliados pela Comissão de Análise de Amostras e Catálogos da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), instituída pela Portaria n.º 02, de 04 de setembro de 2018 (Portaria n.º 02/2018/DGR/PROGEP/UFES).

6. Levantamento de Mercado

Para a determinação do valor unitário estimado dos itens, utilizou-se o maior valor unitário da última aquisição do item realizada pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes. Para as aquisições realizadas em 2023 utilizou-se o mesmo valor, para as aquisições de 2022 acrescentou-se o percentual de 10% e para as aquisições realizadas em 2020 aplicou-se o percentual de 20%, para considerar as variações de mercado. Itens adquiridos em 2023: 11/29, 13/32, 14/33, 15, 17/37, 18, 20, 22/42, 23, 28, 39, 43 e 44. Itens adquiridos em 2022: 1/8/24, 5/16/34, 6/19/38, 7/21/41, 27, 30, 35, 36 e 40. Itens adquiridos em 2020: 2/9/25, 3/10/26 e 4/12/31.

O levantamento de mercado realizado nas últimas contratações considerou as licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados, pesquisa no Painel de Preços e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa n.º 73, de 05 de agosto de 2020 – art. 5º. Para os itens que não foram adquiridos entre os anos de 2019 e 2022 foi realizada pesquisa de preços em sites especializados.

7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP) para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 6 (seis) meses para atender às necessidades dos restaurantes da UFES, visto que a o modelo de gestão é própria e não se vislumbra a utilização de outra solução de mercado a curto/médio prazo. O Sistema de Registro de Preços propicia a redução do volume de estoque e espaço físico, permitindo o melhor controle das mercadorias.

Será utilizado o Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição dos produtos. A concentração do gerenciamento dos itens a serem adquiridos e a fiscalização das Atas de Registro de Preços serão de responsabilidade dos restaurantes universitários da UFES.

Será adotado o regime de execução de empreitada por preço unitário (por item). A disputa por itens se mostra economicamente viável e recomendável, visando maior competitividade, o estímulo da participação de mais fornecedores e a economia de escala.

Devido às características da contratação, o objeto não apresenta alto grau de complexidade e riscos consideráveis que justifiquem a exigência de garantia contratual.

Sempre que o valor total estimado do item for de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação será exclusiva para ME/EPP ou equiparadas, conforme a Lei Complementar n.º 123, de 2006 (atualizada pela LC n.º 147, de 2014).

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo dos itens a serem adquiridos para 6 (seis) meses foi calculada considerando a frequência média de comensais e o quantitativo utilizado de cada item no ano de 2022. Além disso, os quantitativos foram baseados no tipo de serviço fornecido, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a execução de serviço misto (parte centralizado e parte descentralizado) e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.



As quantidades mensais para cada item foram estimadas da seguinte forma: per capita (quantidade em gramas por pessoa) x o número de comensais/dia x frequência do item no mês. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 6 (seis) meses. Os cardápios são elaborados de acordo com o planejamento da aquisição, podendo ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços serem alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens. Foi estabelecido esse período para que as vigências das atas de registro de preço se encerrem próximo a data de vigência das ARPs do Pregão nº 01/2023.

Os cardápios são elaborados de acordo com o planejamento da aquisição, podendo ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços serem alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens.

Os quadros com as descrições, quantitativos e valores máximos aceitáveis dos itens encontram-se no **Anexo I**.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 457.434,81

O valor estimado total da aquisição é de R\$ 457.434,81 (quatrocentos e cinquenta e sete mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e oitenta e um centavos). O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 202.446,96 (duzentos e dois mil, quatrocentos e quarenta e seis reais e noventa e seis centavos); o valor referente ao *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ 158,037,62 (cento e cinquenta e oito mil, trinta e sete reais e sessenta e dois centavos); e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 96.950,23 (noventa e seis mil, novecentos e cinquenta reais e vinte e três centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Haverá parcelamento da solução. A presente aquisição será por item e adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário e julgamento pelo menor preço.

O histórico de aquisições da solução pela DGR demonstra ser mais adequado e eficiente que o procedimento licitatório seja constituído por itens. Almeja-se que a pretensa aquisição seja técnica e economicamente viável, com economia de escala, melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há aquisição anterior que guarda relação/afinidade com os itens da aquisição pretendida (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos Restaurantes Universitários, com previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2023 (itens presentes no Documento de Formalização da Demanda nº 05/2022).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com essa aquisição que os restaurantes universitários da UFES forneçam refeições nutricionalmente equilibradas, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade. Além disso, pretende-se que essa aquisição possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando à melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.



14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado para o recebimento e armazenamento dos itens a serem adquiridos.

Os servidores atuantes na aquisição, gestão e fiscalização das Atas de Registro de Preços exercerão suas funções da mesma maneira que fazem atualmente com sugestões de capacitações a serem realizadas, quando necessárias.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Os impactos ambientais relacionados a essa aquisição poderão ser resultantes da geração de resíduos orgânicos, caso não sejam adotadas práticas de sustentabilidade durante a realização dos processos da cadeia de produção e distribuição das refeições.

Poderão ocorrer impactos ambientais provocados pelo desperdício de alimentos, geração excessiva de resíduos sólidos e/ou destinação inadequada de resíduos.

Campanhas de conscientização poderão ser realizadas com os comensais para a redução do resto ingestão, minimizando o resíduo orgânico produzido pela sobra gerada pelo comensal.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa aquisição se mostra viável e extremamente necessária para o desempenho de atividades relacionadas à produção e distribuição de refeições nos referidos restaurantes universitários da UFES.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Membro da comissão de contratação

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA

Membro da comissão de contratação



PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI

Membro da comissão de contratação

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Membro da comissão de contratação



Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - anexo etp.pdf (129.9 KB)



Anexo I - anexo etp.pdf



ANEXO I

Quadro 01 – Especificações e quantitativos – *campi* de Goiabeiras e Maruípe

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1	459077	Amido de milho, 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: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	100	400	10,38	4.152,00	GOIABEIRAS
2	473285	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: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	200	720	19,92	14.342,40	GOIABEIRAS
3	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de	EMBALAGEM 1KG	20	100	600	20,47	12.282,00	GOIABEIRAS



		entrega.							
4	458983	<p>Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	30	200	720	8,27	5.954,40	GOIABEIRAS
5	462824	<p>Milho Verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	34	272	1.904	16,29	31.016,16	GOIABEIRAS
6	326330	<p>Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem.</p>	KG	50	300	2.400	10,45	25.080,00	GOIABEIRAS



		Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.							
7	447760	<p><u>EMPANADO DE FRANGO- NUGGETS:</u> carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% decarboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	150	800	3.500	31,32	109.620,00	GOIABEIRAS

Quadro 02 – Especificações e quantitativos – *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				*Mínima	Máxima	Total			
8	459077	Amido de milho, 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: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	40	80	10,38	830,40	ALEGRE



9	473285	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: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	300	19,92	5.976,00	ALEGRE
10	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 1 KG	10	40	80	20,47	1.637,60	ALEGRE
11	459586	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: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	5	25,88	129,40	ALEGRE
12	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvar-se antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	120	210	8,27	1.736,70	ALEGRE
13	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3 KG	9	15	30	31,96	958,80	ALEGRE
14	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	240	524	12,84	6.728,16	ALEGRE



15	458997	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	Embalagem 500 G	20	60	240	7,89	1.893,60	ALEGRE
16	462824	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	1.088	16,29	17.723,52	ALEGRE
17	297483	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	10	80	400	19,29	7.716,00	ALEGRE
18	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	1	3	06	119,99	719,94	ALEGRE
19	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	180	380	10,45	3.971,00	ALEGRE
20	449723	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	600	2.200	28,65	63.030,00	ALEGRE
21	447760	EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada,	KG	20	300	1.200	31,32	37.584,00	ALEGRE



		levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
22	449182	<u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA):</u> produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	60	350	21,15	7.402,50	ALEGRE

Quadro 03 – Especificações e quantitativos – *campus* de São Mateus

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	LOCAL DE ENTREGA
				*Mínima	Máxima	Total			
23	Código	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	06	18	18	17,29	311,22	SÃO MATEUS
24		Amido de milho, 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: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	60	60	10,38	622,80	SÃO MATEUS
25	463988	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosa</i>) 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: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem.	KG	40	180	400	19,92	7.968,00	SÃO MATEUS



		Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.							
26	459077	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	100	300	200	20,47	4.094,00	SÃO MATEUS
27	473285	Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjeriço, pimenta calabresa, mostarda e louro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão competente.	KG	2	4	4	38,67	154,68	SÃO MATEUS
28	463707	Farinha de trigo, tipo 1, 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. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	20	80	80	5,98	478,40	SÃO MATEUS
29	458149	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: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	3	25,88	77,64	SÃO MATEUS



30	460263	Louro em folha. Condimento natural, aspecto físico: folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e elementos estranhos ao produto. Aplicação: Culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	3	48,37	145,11	SÃO MATEUS
31	459586	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	150	300	8,27	2.481,00	SÃO MATEUS
32	463904	Maionese industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3KG	5	30	30	31,96	958,80	SÃO MATEUS
33	458983	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	15	60	270	12,84	3.466,80	SÃO MATEUS
34	326927	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	170	510	16,29	8.307,90	SÃO MATEUS



35	463699	Noz-moscada. Condimento natural, aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	2	57,63	115,26	SÃO MATEUS
36	462824	Pimenta-do-reino, pura. Condimento natural, aspecto físico: em pó. Produto com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	4	4	47,18	188,72	SÃO MATEUS
37	463912	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	300	19,29	5.787,00	SÃO MATEUS
38	463920	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	250	10,45	2.612,50	SÃO MATEUS
39	297483	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	500	17,09	8.545,00	SÃO MATEUS



40	326330	<p>CORTE SUÍNO. TIPO TOUCINHO: de barriga com carne, congelado, para torresmo, em mantas, embalado à vácuo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Textura, cor, sabor e odor: característicos Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	10	50	120	20,02	2.402,40	SÃO MATEUS
41	447526	<p>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	40	500	800	31,32	25.056,00	SÃO MATEUS
42	447503	<p>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	20	120	120	21,15	2.538,00	SÃO MATEUS
43	447760	<p>PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	40	270	600	29,00	17.400,00	SÃO MATEUS
44	449182	<p>QUEIJO MUÇARELA: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da</p>	KG	10	80	100	32,39	3.239,00	SÃO MATEUS



		data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--





ETP7_2023 - gêneros e carnes doces

Data e Hora de Criação: 06/06/2023 às 15:28:17

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP7_2023 (3).pdf (Arquivo PDF) - 21 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 5765e68cf6abdb5d16a4b94bb97680c1d698cc3d7f347499bf10890255961470

[SHA512]: 99f8badc52231c32c1a55de7f52cac8e8fd43c3ce8558bbf63c26e1401e68488f72a04c51acff5c27d5b9be360745f3790b22e40b0d2ef20f7faca8a8418cf6

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



ASSINADO - Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran (dalila.ferreira@ufes.br)

Data/Hora: 06/06/2023 - 15:35:43, IP: 200.137.72.162

[SHA256]: c39194898eaf72ce36b4816af48fd9450549aef3d1d37718a69a144fd720609



ASSINADO - Kaio Regattieri Dos Santos (kaio.santos@ufes.br)

Data/Hora: 06/06/2023 - 15:32:04, IP: 200.137.65.107

[SHA256]: b5a99afaa422653aa6e711c4f883337061687da4ae175156b1f4857498d6592f



ASSINADO - Leticia Calvi Pizetta Dadalto (leticia.pizetta@ufes.br)

Data/Hora: 06/06/2023 - 15:46:35, IP: 200.137.65.107

[SHA256]: 678d80571d9e79a2a0703c0593c627bf46cc6ec2882c35c53fdb070e293bcda4



ASSINADO - Patricia Vasconcelos Fontana Gasparini (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 06/06/2023 - 16:55:19, IP: 187.36.169.94

[SHA256]: 36c11d19c1f57dbd12824e7de879be1b7e971d2405743f1cb508b5f8bcb8716f



ASSINADO - Renata Montarroyos Moreira (renata.m.moreira@ufes.br)

Data/Hora: 06/06/2023 - 16:30:59, IP: 200.137.72.202

[SHA256]: 0de4d2a64dbe7d640bacb44ebb7434946fe13090d4907e7384746c492906b137

Histórico de eventos registrados neste envelope

06/06/2023 16:55:19 - Envelope finalizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.169.94

06/06/2023 16:55:19 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.169.94

06/06/2023 16:55:17 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.169.94

06/06/2023 16:30:59 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

06/06/2023 15:46:35 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.107

06/06/2023 15:46:31 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.107

06/06/2023 15:35:43 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.162

06/06/2023 15:35:30 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

06/06/2023 15:32:04 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 200.137.65.107

06/06/2023 15:29:34 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.107

06/06/2023 15:29:28 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.107

06/06/2023 15:28:21 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.107



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 26/06/2023 às 10:28

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/736584?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN - SIAPE 1978029
Diretor de Gestão dos Restaurantes em exercício
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROAECI
Em 26/06/2023 às 15:12

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/736888?tipoArquivo=O>