



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 23068.079018/2022-79)

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 38, sendo os itens 129 e 130 exclusivos para ME e EPP), de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 39 a 76, sendo os itens 131 a 133 exclusivos para ME e EPP), e de São Mateus (itens 77 a 128), 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	Produto	CATMAT	Un	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Quant. total	Valor Unitário máximo aceitável (R\$)	Valor Total máximo aceitável R\$)	CAMPUS
1	Açafrão. Condimento natural, aspecto físico: em pó. Deve possuir cor amarelo-escuro, aroma forte característico, sabor levemente amargo, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com a identificação e a 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. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.	463857	KG	ENTREGA ÚNICA		22	R\$ 21,96	R\$ 483,12	VITÓRIA





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

2	Alecrim desidratado. Condimento natural, aspecto físico: seco, em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, bem como quantidade do produto. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente.	463856	KG	ENTREGA ÚNICA		12	R\$ 33,61	R\$ 403,32	VITÓRIA
3	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1.500	7.500	R\$ 4,27	R\$ 32.025,00	VITÓRIA
4	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 6,32	R\$ 16.432,00	VITÓRIA





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

5	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.	473285	KG	50	200	500	R\$ 24,44	R\$ 12.220,00	VITÓRIA
6	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.	463707	EMBALAGEM 1KG	20	50	250	R\$ 17,00	R\$ 4.250,00	VITÓRIA
7	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 embalagem deverá conter externamente	458149	KG	ENTREGA ÚNICA		22	R\$ 40,84	R\$ 898,48	VITÓRIA





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

	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.								
8	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	15	75	160	R\$ 7,28	R\$ 1.164,80	VITÓRIA
9	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem.	459670	KG	60	260	1.440	R\$ 7,08	R\$ 10.195,20	VITÓRIA





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

	Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.								
10	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	KG	60	400	1500	R\$ 3,95	R\$ 5.925,00	VITÓRIA
11	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	20	200	1.000	R\$ 13,11	R\$ 13.110,00	VITÓRIA
12	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.	460263	KG	20	80	250	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00	VITÓRIA





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

	Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
13	<p>** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPO A e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	20	250	1.750	R\$ 5,60	R\$ 9.800,00	VITÓRIA
14	<p>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</p>	463904	KG	ENTREGA ÚNICA		18	R\$ 49,27	R\$ 886,86	VITÓRIA





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

	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.								
15	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido 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.	458953	KG	60	250	1.000	R\$ 6,12	R\$ 6.120,00	VITÓRIA
16	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola 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 de 8 (oito) meses a	458980	KG	100	500	1.650	R\$ 6,98	R\$ 11.517,00	VITÓRIA





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

	partir da data de entrega.								
17	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.	463699	KG	60	360	1.080	R\$ 12,19	R\$ 13.165,20	VITÓRIA
18	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	463912	KG	ENTREGA ÚNICA		18	R\$ 65,00	R\$ 1.170,00	VITÓRIA





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

	12 (doze) meses a partir da data de entrega.								
19	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	50	200	600	R\$ 15,88	R\$ 9.528,00	VITÓRIA
20	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	1.440	4.320	R\$ 10,63	R\$ 45.921,60	VITÓRIA





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

21	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	3.600	R\$ 9,91	R\$ 35.676,00	VITÓRIA
22	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	5	10	30	R\$ 51,27	R\$ 1.538,10	VITÓRIA
23	Pimenta Calabresa. Condimento natural, aspecto físico: desidratada em flocos. 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	463925	KG	ENTREGA ÚNICA		23	R\$ 45,63	R\$ 1.049,49	VITÓRIA





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

	competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.								
24	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.	463920	KG	ENTREGA ÚNICA		25	R\$ 50,63	R\$ 1.265,75	VITÓRIA
25	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. Verobservações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	30	260	800	R\$ 27,90	R\$ 22.320,00	VITÓRIA





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

26	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	5	20	40	R\$ 86,35	R\$ 3.454,00	VITÓRIA
27	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	420	1.300	R\$ 1,67	R\$ 2.171,00	VITÓRIA
28	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa	216912	KG	10	100	300	R\$ 13,07	R\$ 3.921,00	VITÓRIA





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

	com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.								
29	Tomilho. Condimento natural, aspecto físico desidratado em flocos. 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. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463936	KG	ENTREGA ÚNICA	12	R\$ 22,25	R\$ 267,00	VITÓRIA	
30	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	20	60	180	R\$ 5,11	R\$ 919,80	VITÓRIA





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

31	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor de açúcar suave. Teor alcoólico de 8,6% a 14%. Embalagem: garrafa PET de 1,47 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	226436	UNIDADE	5	10	30	R\$ 24,90	R\$ 747,00	VITÓRIA
32	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447618	KG	100	1.700	7.400	R\$ 26,07	R\$ 192.918,00	VITÓRIA
33	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de	447508	KG	120	1.500	3.000	R\$ 20,50	R\$ 61.500,00	VITÓRIA





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

	peso. 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.								
34	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.	447871	KG	100	1.500	3.000	R\$ 23,78	R\$ 71.340,00	VITÓRIA
35	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 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.	447528	KG	100	800	1.600	R\$ 23,24	R\$ 37.184,00	VITÓRIA





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

36	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. 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.	447525	KG	100	900	1.250	R\$ 16,67	R\$ 20.837,50	VITÓRIA
37	** 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 data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	446633	KG	30	300	2.660	R\$ 45,91	R\$ 122.120,60	VITÓRIA





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

38	QUIBE DE CARNE BOVINA: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447749	KG	100	600	1.500	R\$ 25,51	R\$ 38.265,00	VITÓRIA
----	--	--------	----	-----	-----	-------	-----------	---------------	---------

* 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.

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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





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

ITEM	Produto	CATMAT	Un	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Quant. total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	CAMPUS
39	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.	459077	KG	20	40	120	R\$ 11,08	R\$ 1.329,60	ALEGRE
40	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	12	30	110	R\$ 25,96	R\$ 2.855,60	ALEGRE
41	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.	473285	KG	20	150	400	R\$ 24,44	R\$ 9.776,00	ALEGRE





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

42	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.	463707	EMBALAGEM DE 1 KG	10	40	160	R\$ 16,96	R\$ 2.713,60	ALEGRE
43	Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa Multi laminada (tetrapak), pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446533	EMBALAGEM DE 1 KG	20	40	190	R\$ 17,43	R\$ 3.311,70	ALEGRE





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

44	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	34	68	180	R\$ 11,96	R\$ 2.152,80	ALEGRE
45	Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500 g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	464570	KG	10	40	200	R\$ 15,54	R\$ 3.108,00	ALEGRE





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

46	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos plásticos reforçados de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM DE 1 KG	90	400	2.600	R\$ 4,13	R\$ 10.738,00	ALEGRE
47	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	10	20	55	R\$ 14,04	R\$ 772,20	ALEGRE
48	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 1 kg. Fardos de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	40	130	R\$ 6,09	R\$ 791,70	ALEGRE





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

49	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	15	40	215	R\$ 12,27	R\$ 2.638,05	ALEGRE
50	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	2	6	R\$ 28,38	R\$ 170,28	ALEGRE





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

51	Leite de vaca, UHT, integral. sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1 L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	3.000	R\$ 5,57	R\$ 16.7 10,00	ALEGRE
52	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 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	120	280	R\$ 8,63	R\$ 2.416,40	ALEGRE





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

53	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola 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 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	60	240	1.200	R\$ 6,81	R\$ 8.172,00	ALEGRE
54	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	20	90	240	R\$ 16,05	R\$ 3.852,00	ALEGRE
55	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.	326927	BALDE DE 3 KG	6	18	64	R\$ 21,75	R\$ 1.392,00	ALEGRE





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

56	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.	463699	KG	30	240	700	R\$ 12,20	R\$ 8.540,00	ALEGRE
57	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.	462824	KG	34	272	1.450	R\$ 12,22	R\$ 17.719,00	ALEGRE
58	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE DE 900 ML	20	90	480	R\$ 10,25	R\$ 4.920,00	ALEGRE





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

59	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	160	R\$ 11,40	R\$ 1.824,00	ALEGRE
60	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	160	R\$ 11,03	R\$ 1.764,80	ALEGRE
61	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 a 1000 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	20	40	560	R\$ 14,69	R\$ 8.226,40	ALEGRE
62	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g a 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	2	10	25	R\$ 51,27	R\$ 1.281,75	ALEGRE
63	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	446648	KG	1	3	8	R\$ 86,35	R\$ 690,80	ALEGRE





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

	mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.								
64	<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447618	KG	30	400	3.800	R\$ 26,37	R\$ 100 .206,00	ALEGRE
65	<p>CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes em bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150 g de peso, 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.</p>	447528	KG	20	400	2.500	R\$ 23,45	R\$ 58. 625,00	ALEGRE





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

66	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.	447508	KG	30	800	5.320	R\$ 19,59	R\$ 104 .218,80	ALEGRE
67	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. 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.	447666	KG	10	70	480	R\$ 28,99	R\$ 13. 915,20	ALEGRE
68	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.	447871	KG	40	800	5.035	R\$ 23,78	R\$ 119 .732,30	ALEGRE





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

69	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	20	300	1.750	R\$ 26,64	R\$ 46.620,00	ALEGRE
70	<p>LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451938	KG	20	400	2.600	R\$ 21,22	R\$ 55.172,00	ALEGRE





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

71	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. 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.	447702	KG	10	100	650	R\$ 24,14	R\$ 15.691,00	ALEGRE
72	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.	449182	KG	10	60	460	R\$ 20,00	R\$ 9.200,00	ALEGRE
73	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:	448897	KG	60	200	800	R\$ 34,02	R\$27.216,00	ALEGRE





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

	Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
74	QUEIJO MUSSARELA: 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.	446633	KG	6	80	530	R\$ 45,91	R\$ 24.332,30	ALEGRE
75	QUIBE DE CARNE BOVINA: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Ver considerações sobre rotulagem.	447749	KG	20	200	1.100	R\$ 25,51	R\$ 28.061,00	ALEGRE





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

	Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
76	SALSICHA: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. (IN 04/2000 – MAPA). Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso; secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447720	KG	30	200	1.350	R\$ 16,08	R\$ 21.708,00	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.

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.





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	Produto	CATMAT	Uni	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Quant. total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	CAMPUS
77	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.	463988	EMBALAGEM 5 KG			6	R\$ 19,60	R\$ 117,60	SÃO MATEUS
78	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.	459077	KG	20	60	60	R\$ 11,08	R\$ 664,80	SÃO MATEUS
79	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1500	7.500	R\$ 4,20	R\$ 31.500,00	SÃO MATEUS
80	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 6,32	R\$ 16.432,00	SÃO MATEUS





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

	8 meses a partir da data de entrega.								
81	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	60	100	200	R\$ 25,96	R\$ 5.192,00	SÃO MATEUS
82	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.	473285	KG	20	180	400	R\$ 24,44	R\$ 9.776,00	SÃO MATEUS
83	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.	463707	EMBALAGEM 1 KG	ENTREGA ÚNICA		200	R\$ 16,96	R\$ 3.392,00	SÃO MATEUS
84	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade:	463937	KG	15	75	160	R\$ 7,16	R\$ 1.145,60	SÃO MATEUS





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

	No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.								
85	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa Multi laminada (tetrapak), pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM DE 1 KG	10	60	120	R\$ 17,43	R\$ 2.091,60	SÃO MATEUS
86	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado). Ver</p>	462823	KG	34	170	170	R\$ 11,96	R\$ 2.033,20	SÃO MATEUS





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

	observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.								
87	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	60	260	1.440	R\$ 8,23	R\$ 11.851,20	SÃO MATEUS
88	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos plásticos reforçados de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM DE 1 KG	60	400	1.500	R\$ 4,13	R\$ 6.195,00	SÃO MATEUS
89	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro)	459152	KG	ENTREGA ÚNICA		80	R\$ 14,04	R\$ 1.123,20	SÃO MATEUS





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

	meses a partir da data de entrega.								
90	** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	1.080	R\$ 5,57	R\$ 6.015,60	SÃO MATEUS
91	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido 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	458953	KG	60	250	1.000	R\$ 5,81	R\$ 5.810,00	SÃO MATEUS





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

92	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 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	150	300	R\$ 8,63	R\$ 2.589,00	SÃO MATEUS
93	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola 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 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	30	150	400	R\$ 6,81	R\$ 2.724,00	SÃO MATEUS
94	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido 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)	458981	KG	30	90	200	R\$ 9,49	R\$ 1.898,00	SÃO MATEUS





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

	meses a partir da data da entrega.								
95	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	90	120	R\$ 16,05	R\$ 1.926,00	SÃO MATEUS
96	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.	326927	BALDE DE 3 KG	ENTREGA ÚNICA		24	R\$ 21,75	R\$ 522,00	SÃO MATEUS
97	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.	463699	KG	15	60	270	R\$ 12,20	R\$ 3.294,00	SÃO MATEUS





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

98	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.	462824	KG	34	170	510	R\$ 12,22	R\$ 6.232,20	SÃO MATEUS
99	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE DE 900 ML	ENTREGA ÚNICA		50	R\$ 10,25	R\$ 512,50	SÃO MATEUS
100	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM DE 900 ML	10	75	150	R\$ 11,40	R\$ 1.710,00	SÃO MATEUS
101	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM DE 900 ML	ENTREGA ÚNICA		50	R\$ 11,03	R\$ 551,50	SÃO MATEUS





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

102	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 a 1000 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	50	200	600	R\$ 14,69	R\$ 8.814,00	SÃO MATEUS
103	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	1440	4.320	R\$ 10,44	R\$ 45.100,80	SÃO MATEUS
104	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	3.600	R\$ 9,71	R\$ 34.956,00	SÃO MATEUS
105	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.	297483	KG	30	60	800	R\$ 27,73	R\$ 22.184,00	SÃO MATEUS





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

106	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	ENTREGA ÚNICA		6	R\$ 86,35	R\$ 518,10	SÃO MATEUS
107	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	420	1.300	R\$ 1,53	R\$ 1.989,00	SÃO MATEUS
108	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade. A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	216912	KG	10	100	300	R\$ 13,07	R\$ 3.921,00	SÃO MATEUS





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

109	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO 750 ML	20	60	180	R\$ 4,98	R\$ 896,40	SÃO MATEUS
110	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	217096	FRASCO 750 ML	ENTREGA ÚNICA		75	R\$ 2,61	R\$ 195,75	SÃO MATEUS
111	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. 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.	451061	KG	30	500	1.000	R\$ 39,50	R\$ 39.500,00	SÃO MATEUS





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

112	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447618	KG	30	400	1.800	R\$ 26,37	R\$ 47.466,00	SÃO MATEUS
113	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. 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.	447666	KG	20	80	280	R\$ 28,99	R\$ 8.117,20	SÃO MATEUS
114	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar- se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.	447508	KG	40	500	2.000	R\$ 19,71	R\$ 39.420,00	SÃO MATEUS





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

115	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.	447871	KG	40	500	1.000	R\$ 22,63	R\$ 22.630,00	SÃO MATEUS
116	CARNE SUÍNA - PERNIL: 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.	447526	KG	30	500	900	R\$ 22,47	R\$ 20.223,00	SÃO MATEUS
117	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 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.	451064	KG	30	500	1.000	R\$ 22,36	R\$ 22.360,00	SÃO MATEUS





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

118	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 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.	447528	KG	40	500	900	R\$ 23,45	R\$ 21.105,00	SÃO MATEUS
119	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. 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.	447525	KG	30	300	1.500	R\$ 16,24	R\$ 24.360,00	SÃO MATEUS
120	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.	447503	KG	10	50	360	R\$ 18,20	R\$ 6.552,00	SÃO MATEUS





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

121	<p>EMSPANADO 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>	447760	KG	40	500	1.500	R\$ 28,36	R\$ 42.540,00	SÃO MATEUS
122	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	30	400	1.000	R\$ 26,68	R\$ 26.680,00	SÃO MATEUS





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

123	LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451938	KG	40	500	1.000	R\$ 21,22	R\$ 21.220,00	SÃO MATEUS
124	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. 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.	447702	KG	20	150	600	R\$ 24,13	R\$ 14.478,00	SÃO MATEUS
125	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	449182	KG	20	100	350	R\$ 20,00	R\$ 7.000,00	SÃO MATEUS





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

	considerações sobre embalagem e rotulagem.								
126	<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 glaciamento, 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>	448897	KG	40	400	800	R\$ 34,02	R\$ 27.216,00	SÃO MATEUS
127	<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 data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	446633	KG	10	80	200	R\$ 45,91	R\$ 9.182,00	SÃO MATEUS





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

128	QUIBE DE CARNE BOVINA: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447749	KG	30	400	1.000	R\$ 25,51	R\$ 25.510,00	SÃO MATEUS
-----	--	--------	----	----	-----	-------	-----------	---------------	------------

* 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.

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.





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

QUADRO 04 – Quantitativos dos itens a serem adquiridos para os *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e São Mateus - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
129	IDEM AO ITEM 32 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (aprox. 5,13%)	447618	KG	400	400	400	R\$26,07	R\$10.428,00	VITÓRIA
130	IDEM AO ITEM 37–COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	446633	KG	140	140	140	R\$45,91	R\$6.427,40	VITÓRIA
131	IDEM AO ITEM 64– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447618	KG	200	200	200	R\$26,37	R\$5.274,00	ALEGRE
132	IDEM AO ITEM 66 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447508	KG	280	280	280	R\$19,59	R\$5.485,20	ALEGRE
133	IDEM AO ITEM 68– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447871	KG	265	265	265	R\$23,78	R\$6.301,70	ALEGRE

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 Ofício nº 54/2022 –





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

Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, no Ofício nº 47/2022 - Setor de Nutrição do RU de Alegre/DGR/PROAECI/UFES e no Ofício nº 45/2022 - Setor de Nutrição do RU de São Mateus/DGR/PROAECI/UFES (documentos de formalização de demanda).

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 contratação 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 2- Descrição da Necessidade), Apêndice I deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 6 – Descrição da Solução como um Todo), Apêndice I deste Termo de Referência.

3.2. O Sistema de Registro de Preços, neste processo, será utilizado para os itens com entrega única, devido ao fato de nos últimos anos, a compra para esses produtos (temperos e outros), mostrar-se de difícil aquisição. As tentativas de aquisição foram feitas por meio de outras modalidades de compra, cujas tentativas foram frustradas, Dispensas de Licitação - Processos Administrativos nº 23068.017330/2017-10 e nº 23068.022552/2017-46 e Adesão Processo Administrativo nº 23068.065437/2022-23. No processo de Adesão os poucos produtos encontrados continham quantidades inferiores as necessárias, levando em consideração que os mesmos foram distribuídos para os 4 (quatro) restaurantes, RU de Vitória, Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus. Para esses itens que possuem quantidades reduzidas e características de fornecimento peculiares na região, os fornecedores que participam das compras por SRP não apresentam interesse em participação quando é feito um processo apenas para compra desses produtos, mesmo quando se coloca entrega única em um único restaurante (por exemplo em Vitória), para posterior distribuição. Existem no mercado capixaba fornecedores que fornecem apenas temperos, por exemplo, mas são pequenos estabelecimentos, não possuindo todas as documentações exigidas, além de não

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras

Atualização: julho/2021





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

apresentarem interesse em providenciar essas documentações para se adequarem às exigências dos Órgãos Públicos. Diante dessa experiência e considerando que há o risco de fracasso em um Pregão Eletrônico com entrega única exclusivo para esses itens devido à falta de interesse em fornecimento de pequenas quantidades e a falta de documentação completa das empresas que normalmente se interessam pela venda desses produtos, optou-se, como por incluir esses itens neste processo, para tentar atrair o interesse das empresas em fornecer também esses produtos que possuem quantidades reduzidas.

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.

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.

6.3. 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: 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.

6.5.2. *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro: Gêneros alimentícios: de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: uma vez por semana, às quartas-feiras. Horário de entrega para todos





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

os itens: das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almojarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973/8779.

6.5.3. *Campus* de São Mateus: Gêneros alimentícios: 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: Almojarifado 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.

6.6. 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.

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





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

descongelamento.

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

6.9. 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).

6.10. 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.

6.11. Todos os cortes bovinos devem estar de acordo com a Portaria nº 5/1988 - MAPA.

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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.

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

6.15.1. 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.

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





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

6.17. 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 n.º 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.

6.18. 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 n.º 52, de 29 de setembro de 2014).

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

6.20. 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.º 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.

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

6.22. 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.

6.23. 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.

6.24. 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.

6.25. 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.

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

6.27. 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 e 03), devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas nesse instrumento.

6.28. 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.





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

6.29. Serão solicitadas amostras dos seguintes itens: 1, 2, 14, 26, 29, 40, 41, 42, 43, 55, 63, 67, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 112, 123, 126, 128.

6.30. 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.

6.30.1. 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 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: Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES. Telefone: (27) 3335-2034.

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

6.34. 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”.

6.35. 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.

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

6.37. 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.

6.38. 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.

6.39. Critérios para aprovação:





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

6.39.1. Análise de amostra:

6.39.1.1. 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.

6.39.1.2. 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.

6.39.1.3. 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.

6.39.1.4. 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.

6.39.1.5. 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):

6.39.1.5.1. Aspecto/Cor – análise visual dessas características.

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

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

6.39.1.5.4. 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.

6.39.1.6. 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.

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

6.39.1.8. A cada entrega do item Peixe em Posta - Cação poderá ser retirada uma amostra, para





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

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.

6.39.1.9. Para os itens filé de frango (sassami) poderão ser retiradas amostras, **após a entrega**, para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pela Portaria MAPA nº 210 de 10 de novembro de 1998. 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.

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

$$\begin{array}{ccc} \text{porção informada pelo fabricante} & \begin{array}{c} \nearrow \\ \searrow \end{array} & 10 \\ X & & 0\% Y \end{array}$$

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

$$Y = \frac{\text{porção informada pelo fabricante}}{\text{porção informada pelo fabricante}}$$

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.

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

6.39.2.1. 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.

6.39.2.2. 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.

6.39.2.3. A cada entrega dos itens poderão ser retiradas amostras para a verificação das exigências contidas nos Quadros 01, 02 e 03. Caso seja verificada que alguma exigência não foi atendida o





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

produto será devolvido e o licitante será penalizado conforme as sanções previstas neste Termo de Referência.

6.39.2.4. 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).

6.39.2.5 A amostra poderá ser dispensada, à 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.

6.39.2.5.1 Para os itens cuja apresentação da amostra for dispensada, faz-se necessária a apresentação do catálogo, seguindo os critérios estabelecidos no item 6.39.2.1

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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:





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

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:

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





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

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 necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.





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

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- 2033/ 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.





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

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.

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:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.





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

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

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.

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





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

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 15.2.5. 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.





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

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 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.





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

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\$2.260.123,65 (dois milhões,duzentos e sessenta mil, cento e vinte e três reais e sessenta e cinco centavos).**

16.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao Edital.

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 (valor máximo aceitável) para a aquisição é de **R\$2.260.123,65 (dois milhões,duzentos e sessenta mil, cento e vinte e três reais e sessenta e cinco centavos);**

17.1.1. Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor máximo aceitável é de **R\$831.065,22 (oitocentos e trinta e um mil, sessenta e cinco reais e vinte e dois centavos);**

17.1.2. Para o *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro o valor máximo aceitável é de **R\$759.625,18 (setecentos e cinquenta e nove mil, seiscentos e vinte e cinco reais e dezoito centavos);**

17.1.3. Para o *campus* de São Mateus o valor máximo aceitável é de **R\$669.433,25 (seiscentos e sessenta e nove mil, quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco 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, 26 de setembro de 2022.

Leticia Calvi Pizetta Dadalto

Nutricionista – SIAPE 1895843

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



Marizete Pereira Leite
Técnica em Nutrição e Dietética – SIAPE 1358918
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2021
DGR/UFES)



APÊNDICE

Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares.



Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.079018/2022-79

2. Informações complementares

Contexto

O presente estudo, instruído pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia, 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 (itens 01 a 38, sendo os itens 129 e 130 exclusivos para ME e EPP), de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 39 a 76, sendo os itens 131 a 133 exclusivos para ME e EPP), e de São Mateus (itens 77 a 128), conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, no Termo de Referência e no Edital.

Este estudo também é 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 12.527, 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.

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 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de Covid-19. Além disso, foram considerados outros fatores, conforme descrito no item 8.

Destaca-se que foram realizados processos de adesão (processo digital nº23068.018351/2022-10) e dispensa de licitação (processo digital nº23068.024884/2022-22) para aquisição de itens essenciais para o retorno das atividades presenciais dos Restaurantes, considerando um quantitativo que supra as demandas por 2 (dois) meses e também que alguns itens estão disponíveis para aquisição pelas Atas de Registro de Preços vigentes no pregão nº08/2022



(processo digital nº 23068.000887/2022-71) de gêneros alimentícios e no pregão nº06/2022 (processo digital nº 23068.000858/2022-17) de carnes, no entanto, devido ao maior uso destes itens no cardápio, apesar das Atas possuírem vigência de 6 (seis) meses, seus quantitativos serão esgotados em menor tempo. Também foi realizado o Pregão nº 11/2022 (processo digital nº 23068.049768/2022-16) onde estes itens restaram fracassados. Desta forma, torna-se necessária a abertura deste processo visando a aquisição dos itens em tempo hábil, para que não haja descontinuidade no funcionamento dos Restaurantes.

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 itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Ofício nº 54/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, no Ofício nº 47/2022 - Setor de Nutrição do RU de Alegre/ DGR/PROAECI/UFES e no Ofício nº 45/2022 - Setor de Nutrição do RU de São Mateus/ DGR /PROAECI/UFES (documentos de formalização de demanda).

- 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.

- Os pedidos de carnes e derivados serão realizados semanalmente ou quinzenalmente, a depender da demanda de cada unidade. A programação será enviada junto a 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.

- 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 itens constantes na Nota de Empenho deverão ser entregues na sua totalidade, cada item de acordo com a quantidade solicitada.

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

- *Campi* de Goiabeiras e Maruípe: **Gêneros alimentícios:** 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:** 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:** 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, Telefone (27) 3312-1703/ 3312-1624/ 3312-1622.
- 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.
- As carnes deverão ser entregues congeladas ou resfriadas conforme descrição dos itens presentes nos Quadros 01, 02 e 03. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento.
- Para o peso líquido das carnes serão observados os critérios de tolerâncias constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008 do INMETRO.
- 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).
- 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 nº1. 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.
- Todos os cortes bovinos devem estar de acordo com a Portaria nº 5/1988 - MAPA.
- 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.
- 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.
- 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.



- 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, 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.
- 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 nos restaurantes e que tenham contato direto com a empresa vencedora. Poderá ser exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.
- 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. Antes do início da realização da entrega poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.
- 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.
- 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.
- 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 nos Quadros 01, 02 e 03), devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas neste 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: **1, 2, 14, 26, 29, 40, 41, 42, 43, 55, 63, 67, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 112, 123, 126, 128.**
- 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: Av. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES. Telefone: (27) 3335-2034.
- 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, à 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 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.
- 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 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.
- 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- merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, 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 os itens filé de frango (sassami) poderão ser retiradas amostras, **após a entrega**, para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pela Portaria MAPA nº 210 de 10 de Novembro de 1998. 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, hambúrguer bovino, linguiça calabresa, linguiça tipo paio, quibe e salsicha, serão utilizadas as informações nutricionais constantes nos rótulos dos alimentos e uma equação matemática (regra de três simples), conforme descrito abaixo.

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.

porção informada pelo fabricante

Y =

porção informada pelo fabricante * Y = X * 100%

X * 100%

100% Y

porção informada pelo fabricante X

- 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: deverão ser enviados catálogos dos cortes de bife, de cubo e de isca.

- 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

O levantamento de mercado foi realizado através da pesquisa em licitações em outros órgãos públicos, da pesquisa junto a empresas do ramo, da pesquisa em sites especializados e da pesquisa de Painel de Preços do Comprasnet, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 – art. 5º.

Foram analisadas licitações realizadas recentemente pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR /PROAECI/UFES com o mesmo escopo e, após análise, verificou-se que o modelo adotado é o que mais se adequa às necessidades da Administração.

7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de 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 da UFES, por considerar que o Sistema de Registro de Preços propicia a redução do volume de estoque e espaço físico, permitindo o melhor controle das mercadorias. Os itens e as quantidades estão descritos no item 07.

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.

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 foi calculada considerando a frequência média de comensais e o quantitativo utilizado de cada item no ano de 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de Covid-19. 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 são 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 06 (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 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\$): 2.260.123,65

O valor total máximo aceitável da aquisição é de **R\$2.260.123,65 (dois milhões, duzentos e sessenta mil, cento e vinte e três reais e sessenta e cinco centavos);**

O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de **R\$831.065,22 (oitocentos e trinta e um mil, sessenta e cinco reais e vinte e dois centavos);**

O valor referente ao *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro é de **R\$ 759.625,18 (setecentos e cinquenta e nove mil, seiscentos e vinte e cinco reais e dezoito centavos);**

e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de **R\$ 669.433,25 (seiscentos e sessenta e nove mil, quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco centavos).**

As cotações realizadas encontram-se anexadas ao processo administrativo nº 23068.079018/2022-79, sendo peças dos sequenciais de nºs 22 a 29; 32 a 54; 56 a 64; 67 a 75.

Os cálculos de aceitabilidade e exequibilidade constam no sequencial de nº 79; os quadros resumo orçamentários constam nos sequenciais de nº 80 a 83.

A justificativa para formação dos preços de referência coletados na pesquisa de preços e a justificativa da metodologia e cálculo matemático constam nos sequenciais de nºs 84 e 87,

Foi considerada a Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 do Ministério da Economia, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Devem ser utilizados parâmetros previstos nos incisos I, II, III e IV, conforme previsto no Artigo 5º, o qual preconiza que os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não.

A metodologia aplicada ao cálculo de preço de referência deve seguir as orientações da IN ME nº 73 /2020, art. 6º, que determina:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.



§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

Segundo o Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), um dos parâmetros possíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação, que fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados. Tendo como base essas informações, foi desenvolvida uma planilha que possibilita o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Foram considerados, também, e de acordo com Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), critérios para verificação e expurgação de preços excessivamente elevados, além daqueles relacionados à aceitabilidade e à exequibilidade dos valores.

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

Há aquisição anterior que guarda relação/afinidade com o objeto da aquisição pretendida. (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

A presente aquisição possui correlação com a Chamada Pública nº 01/2022, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional (processo Administrativo nº 23068.009264/2022-63). Os itens que constam nesta Chamada Pública serão utilizados na composição dos cardápios, dessa forma, influenciam no cálculo para estimativa dos quantitativos e na presença dos itens nessa aquisição.

Existem itens similares entre o presente processo e a Chamada Pública mencionada, sendo que os itens nº 13, 37 e 74 do presente processo, são similares aos itens nº 29, 30, 52 respectivamente da Chamada Pública .

Desta forma, existe a possibilidade de os itens mencionados não serem solicitados ou de serem solicitados em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Será inserida uma cláusula no Termo de Referência sobre esse ponto.

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/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

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN
nutricionista

RENATA MONTARROYOS MOREIRA
Nutricionista

LETICIA CALVI PIZETTA
nutricionista

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA
Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE
Técnica em nutrição e dietética

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS
Contador



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 - QUADROS DE ITENS - ANEXO I ETP.pdf (349.41 KB)



Anexo I - QUADROS DE ITENS - ANEXO I ETP.pdf



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

ITEM	Produto	CATMAT	Un	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Quant. total	Valor Unitário máximo aceitável (R\$)	Valor Total máximo aceitável R\$)	CAMPUS
1	Açafrão. Condimento natural, aspecto físico: em pó. Deve possuir cor amarelo-escura, aroma forte característico, sabor levemente amargo, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com a identificação e a 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. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.	463857	KG	ENTREGA ÚNICA		22	R\$ 21,96	R\$ 483,12	VITÓRIA
2	Alecrim desidratado. Condimento natural, aspecto físico: seco, em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, bem como quantidade do produto. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.	463856	KG	ENTREGA ÚNICA		12	R\$ 33,61	R\$ 403,32	VITÓRIA



	Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente.								
3	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1.500	7.500	R\$ 4,27	R\$ 32.025,00	VITÓRIA
4	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 6,32	R\$ 16.432,00	VITÓRIA
5	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.	473285	KG	50	200	500	R\$ 24,44	R\$ 12.220,00	VITÓRIA



6	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.	463707	EMBALAGEM 1KG	20	50	250	R\$ 17,00	R\$ 4.250,00	VITÓRIA
7	Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, 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.	458149	KG	ENTREGA ÚNICA		22	R\$ 40,84	R\$ 898,48	VITÓRIA
8	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg.	463937	KG	15	75	160	R\$ 7,28	R\$ 1.164,80	VITÓRIA



	Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.								
9	<p>Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	459670	KG	60	260	1.440	R\$ 7,08	R\$ 10.195,20	VITÓRIA
10	<p>Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	458918	KG	60	400	1500	R\$ 3,95	R\$ 5.925,00	VITÓRIA
11	<p>Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver</p>	459152	KG	20	200	1.000	R\$ 13,11	R\$ 13.110,00	VITÓRIA



	observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
12	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.	460263	KG	20	80	250	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00	VITÓRIA
13	** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPO A e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	20	250	1.750	R\$ 5,60	R\$ 9.800,00	VITÓRIA



14	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.	463904	KG	ENTREGA ÚNICA		18	R\$ 49,27	R\$ 886,86	VITÓRIA
15	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido 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.	458953	KG	60	250	1.000	R\$ 6,12	R\$ 6.120,00	VITÓRIA
16	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter	458980	KG	100	500	1.650	R\$ 6,98	R\$ 11.517,00	VITÓRIA



	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 de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.								
17	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.	463699	KG	60	360	1.080	R\$ 12,19	R\$ 13.165,20	VITÓRIA
18	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	463912	KG	ENTREGA ÚNICA		18	R\$ 65,00	R\$ 1.170,00	VITÓRIA



	competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.								
19	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	50	200	600	R\$ 15,88	R\$ 9.528,00	VITÓRIA
20	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	1.440	4.320	R\$ 10,63	R\$ 45.921,60	VITÓRIA
21	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	3.600	R\$ 9,91	R\$ 35.676,00	VITÓRIA



22	<p>Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	463916	KG	5	10	30	R\$ 51,27	R\$ 1.538,10	VITÓRIA
23	<p>Pimenta Calabresa. Condimento natural, aspecto físico: desidratada em flocos. 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. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	463925	KG	ENTREGA ÚNICA		23	R\$ 45,63	R\$ 1.049,49	VITÓRIA
24	<p>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</p>	463920	KG	ENTREGA ÚNICA		25	R\$ 50,63	R\$ 1.265,75	VITÓRIA



	<p>validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005.</p> <p>Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.</p> <p>Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>								
25	<p>Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante.</p> <p>Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g.</p> <p>Verobservações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.</p>	297483	KG	30	260	800	R\$ 27,90	R\$ 22.320,00	VITÓRIA
26	<p>Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.</p>	446648	KG	5	20	40	R\$ 86,35	R\$ 3.454,00	VITÓRIA
27	<p>Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiuementantes e isento de impurezas e umidade.</p> <p>Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação.</p> <p>Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a</p>	216912	KG	60	420	1.300	R\$ 1,67	R\$ 2.171,00	VITÓRIA



	<p>declaração dos antiumectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>								
28	<p>Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiumectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária.</p> <p>Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades.</p> <p>Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.</p>	216912	KG	10	100	300	R\$ 13,07	R\$ 3.921,00	VITÓRIA
29	<p>Tomilho. Condimento natural, aspecto físico desidratado em flocos. Produto com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação.</p> <p>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.</p> <p>Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.</p> <p>Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005.</p> <p>Prazo de validade mínima de 12 (doze)</p>	463936	KG	ENTREGA ÚNICA		12	R\$ 22,25	R\$ 267,00	VITÓRIA



	meses a partir da data de entrega.								
30	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	20	60	180	R\$ 5,11	R\$ 919,80	VITÓRIA
31	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor de açúcar suave. Teor alcoólico de 8,6% a 14%. Embalagem: garrafa PET de 1,47 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	226436	UNIDADE	5	10	30	R\$ 24,90	R\$ 747,00	VITÓRIA
32	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447618	KG	100	1.700	7.400	R\$ 26,07	R\$ 192.918,00	VITÓRIA



33	<p>CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.</p>	447508	KG	120	1.500	3.000	R\$ 20,50	R\$ 61.500,00	VITÓRIA
34	<p>CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.</p>	447871	KG	100	1.500	3.000	R\$ 23,78	R\$ 71.340,00	VITÓRIA
35	<p>CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem</p>	447528	KG	100	800	1.600	R\$ 23,24	R\$ 37.184,00	VITÓRIA



	primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
36	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. 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.	447525	KG	100	900	1.250	R\$ 16,67	R\$ 20.837,50	VITÓRIA
37	** 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 data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	446633	KG	30	300	2.660	R\$ 45,91	R\$ 122.120,60	VITÓRIA



38	<p>QUIBE DE CARNE BOVINA: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade.</p> <p>Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447749	KG	100	600	1.500	R\$ 25,51	R\$ 38.265,00	VITÓRIA
----	--	--------	----	-----	-----	-------	-----------	---------------	---------

* 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.

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.



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

ITEM	Produto	CATMAT	Un	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Quant. total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	CAMPUS
39	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.	459077	KG	20	40	120	R\$ 11,08	R\$ 1.329,60	ALEGRE
40	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	12	30	110	R\$ 25,96	R\$ 2.855,60	ALEGRE
41	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.	473285	KG	20	150	400	R\$ 24,44	R\$ 9.776,00	ALEGRE



42	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.	463707	EMBALAGEM DE 1 KG	10	40	160	R\$ 16,96	R\$ 2.713,60	ALEGRE
43	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final.</p> <p>Embalagem: em caixa Multi laminada (tetrapak), pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM DE 1 KG	20	40	190	R\$ 17,43	R\$ 3.311,70	ALEGRE



44	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	34	68	180	R\$ 11,96	R\$ 2.152,80	ALEGRE
45	<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500 g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	464570	KG	10	40	200	R\$ 15,54	R\$ 3.108,00	ALEGRE



46	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos plásticos reforçados de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM DE 1 KG	90	400	2.600	R\$ 4,13	R\$ 10.738,00	ALEGRE
47	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	10	20	55	R\$ 14,04	R\$ 772,20	ALEGRE
48	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 1 kg. Fardos de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	40	130	R\$ 6,09	R\$ 791,70	ALEGRE
49	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do Phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No	464559	KG	15	40	215	R\$ 12,27	R\$ 2.638,05	ALEGRE



	mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
50	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	2	6	R\$ 28,38	R\$ 170,28	ALEGRE
51	Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1 L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	3.000	R\$ 5,57	R\$ 16.710,00	ALEGRE
52	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 1.000 g. Ver	458983	KG	30	120	280	R\$ 8,63	R\$ 2.416,40	ALEGRE



	observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
53	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola 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 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	60	240	1.200	R\$ 6,81	R\$ 8.172,00	ALEGRE
54	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	20	90	240	R\$ 16,05	R\$ 3.852,00	ALEGRE
55	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.	326927	BALDE DE 3 KG	6	18	64	R\$ 21,75	R\$ 1.392,00	ALEGRE



56	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.	463699	KG	30	240	700	R\$ 12,20	R\$ 8.540,00	ALEGRE
57	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.	462824	KG	34	272	1.450	R\$ 12,22	R\$ 17.719,00	ALEGRE
58	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE DE 900 ML	20	90	480	R\$ 10,25	R\$ 4.920,00	ALEGRE
59	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	160	R\$ 11,40	R\$ 1.824,00	ALEGRE



60	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	160	R\$ 11,03	R\$ 1.764,80	ALEGRE
61	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 a 1000 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	20	40	560	R\$ 14,69	R\$ 8.226,40	ALEGRE
62	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g a 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	2	10	25	R\$ 51,27	R\$ 1.281,75	ALEGRE
63	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.	446648	KG	1	3	8	R\$ 86,35	R\$ 690,80	ALEGRE



64	<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447618	KG	30	400	3.800	R\$ 26,37	R\$ 100.206,00	ALEGRE
65	<p>CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes em bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150 g de peso, 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.</p>	447528	KG	20	400	2.500	R\$ 23,45	R\$ 58.625,00	ALEGRE
66	<p>CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.</p>	447508	KG	30	800	5.320	R\$ 19,59	R\$ 104.218,80	ALEGRE



67	<p>CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. 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>	447666	KG	10	70	480	R\$ 28,99	R\$ 13.915,20	ALEGRE
68	<p>CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.</p>	447871	KG	40	800	5.035	R\$ 23,78	R\$ 119.732,30	ALEGRE
69	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	20	300	1.750	R\$ 26,64	R\$ 46.620,00	ALEGRE



70	LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451938	KG	20	400	2.600	R\$ 21,22	R\$ 55.172,00	ALEGRE
71	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. 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.	447702	KG	10	100	650	R\$ 24,14	R\$ 15.691,00	ALEGRE
72	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.	449182	KG	10	60	460	R\$ 20,00	R\$ 9.200,00	ALEGRE
73	PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve	448897	KG	60	200	800	R\$ 34,02	R\$27.216,00	ALEGRE



	<p>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>								
74	<p>QUEIJO MUSSARELA: 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>	446633	KG	6	80	530	R\$ 45,91	R\$ 24.332,30	ALEGRE
75	<p>QUIBE DE CARNE BOVINA: produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; -</p>	447749	KG	20	200	1.100	R\$ 25,51	R\$ 28.061,00	ALEGRE



	secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Ver considerações sobre rotulagem. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
76	SALSICHA: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. (IN 04/2000 – MAPA). Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso; secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447720	KG	30	200	1.350	R\$ 16,08	R\$ 21.708,00	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.

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.



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

ITEM	Produto	CATMAT	Uni	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Quant. total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	CAMPUS
77	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.	463988	EMBALAGEM 5 KG	ENTREGA ÚNICA		6	R\$ 19,60	R\$ 117,60	SÃO MATEUS
78	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.	459077	KG	20	60	60	R\$ 11,08	R\$ 664,80	SÃO MATEUS
79	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1500	7.500	R\$ 4,20	R\$ 31.500,00	SÃO MATEUS
80	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 6,32	R\$ 16.432,00	SÃO MATEUS



81	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	60	100	200	R\$ 25,96	R\$ 5.192,00	SÃO MATEUS
82	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.	473285	KG	20	180	400	R\$ 24,44	R\$ 9.776,00	SÃO MATEUS
83	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.	463707	EMBALAGEM 1 KG	ENTREGA ÚNICA		200	R\$ 16,96	R\$ 3.392,00	SÃO MATEUS
84	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	15	75	160	R\$ 7,16	R\$ 1.145,60	SÃO MATEUS



85	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa Multi laminada (tetrapak), pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM DE 1 KG	10	60	120	R\$ 17,43	R\$ 2.091,60	SÃO MATEUS
86	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	34	170	170	R\$ 11,96	R\$ 2.033,20	SÃO MATEUS



87	<p>Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	459670	KG	60	260	1.440	R\$ 8,23	R\$ 11.851,20	SÃO MATEUS
88	<p>Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos plásticos reforçados de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	458918	EMBALAGEM DE 1 KG	60	400	1.500	R\$ 4,13	R\$ 6.195,00	SÃO MATEUS
89	<p>Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	459152	KG	ENTREGA ÚNICA		80	R\$ 14,04	R\$ 1.123,20	SÃO MATEUS



90	<p>** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	1.080	R\$ 5,57	R\$ 6.015,60	SÃO MATEUS
91	<p>Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido 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>	458953	KG	60	250	1.000	R\$ 5,81	R\$ 5.810,00	SÃO MATEUS
92	<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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem.</p>	458983	KG	30	150	300	R\$ 8,63	R\$ 2.589,00	SÃO MATEUS



	Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
93	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola 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 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	30	150	400	R\$ 6,81	R\$ 2.724,00	SÃO MATEUS
94	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido 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.	458981	KG	30	90	200	R\$ 9,49	R\$ 1.898,00	SÃO MATEUS
95	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	90	120	R\$ 16,05	R\$ 1.926,00	SÃO MATEUS



96	<p>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.</p>	326927	BALDE DE 3 KG	ENTREGA ÚNICA		24	R\$ 21,75	R\$ 522,00	SÃO MATEUS
97	<p>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.</p>	463699	KG	15	60	270	R\$ 12,20	R\$ 3.294,00	SÃO MATEUS
98	<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 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.</p>	462824	KG	34	170	510	R\$ 12,22	R\$ 6.232,20	SÃO MATEUS



99	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE DE 900 ML	ENTREGA ÚNICA		50	R\$ 10,25	R\$ 512,50	SÃO MATEUS
100	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM DE 900 ML	10	75	150	R\$ 11,40	R\$ 1.710,00	SÃO MATEUS
101	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM DE 900 ML	ENTREGA ÚNICA		50	R\$ 11,03	R\$ 551,50	SÃO MATEUS
102	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 a 1000 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	50	200	600	R\$ 14,69	R\$ 8.814,00	SÃO MATEUS
103	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	1440	4.320	R\$ 10,44	R\$ 45.100,80	SÃO MATEUS



104	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	3.600	R\$ 9,71	R\$ 34.956,00	SÃO MATEUS
105	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.	297483	KG	30	60	800	R\$ 27,73	R\$ 22.184,00	SÃO MATEUS
106	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	ENTREGA ÚNICA		6	R\$ 86,35	R\$ 518,10	SÃO MATEUS
107	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	420	1.300	R\$ 1,53	R\$ 1.989,00	SÃO MATEUS



108	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiumedante e isento de impurezas e umidade. A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	216912	KG	10	100	300	R\$ 13,07	R\$ 3.921,00	SÃO MATEUS
109	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO 750 ML	20	60	180	R\$ 4,98	R\$ 896,40	SÃO MATEUS
110	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	217096	FRASCO 750 ML	ENTREGA ÚNICA		75	R\$ 2,61	R\$ 195,75	SÃO MATEUS



111	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. 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.	451061	KG	30	500	1.000	R\$ 39,50	R\$ 39.500,00	SÃO MATEUS
112	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447618	KG	30	400	1.800	R\$ 26,37	R\$ 47.466,00	SÃO MATEUS
113	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. 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.	447666	KG	20	80	280	R\$ 28,99	R\$ 8.117,20	SÃO MATEUS



114	<p>CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos.</p> <p>Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.</p>	447508	KG	40	500	2.000	R\$ 19,71	R\$ 39.420,00	SÃO MATEUS
115	<p>CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. 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.</p>	447871	KG	40	500	1.000	R\$ 22,63	R\$ 22.630,00	SÃO MATEUS
116	<p>CARNE SUÍNA - PERNIL: 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.</p>	447526	KG	30	500	900	R\$ 22,47	R\$ 20.223,00	SÃO MATEUS



117	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 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.	451064	KG	30	500	1.000	R\$ 22,36	R\$ 22.360,00	SÃO MATEUS
118	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 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.	447528	KG	40	500	900	R\$ 23,45	R\$ 21.105,00	SÃO MATEUS
119	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. 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.	447525	KG	30	300	1.500	R\$ 16,24	R\$ 24.360,00	SÃO MATEUS
120	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.	447503	KG	10	50	360	R\$ 18,20	R\$ 6.552,00	SÃO MATEUS



	Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
121	<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>	447760	KG	40	500	1.500	R\$ 28,36	R\$ 42.540,00	SÃO MATEUS
122	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	30	400	1.000	R\$ 26,68	R\$ 26.680,00	SÃO MATEUS



123	<p>LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451938	KG	40	500	1.000	R\$ 21,22	R\$ 21.220,00	SÃO MATEUS
124	<p>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. 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>	447702	KG	20	150	600	R\$ 24,13	R\$ 14.478,00	SÃO MATEUS
125	<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>	449182	KG	20	100	350	R\$ 20,00	R\$ 7.000,00	SÃO MATEUS



126	<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>	448897	KG	40	400	800	R\$ 34,02	R\$ 27.216,00	SÃO MATEUS
127	<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 data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	446633	KG	10	80	200	R\$ 45,91	R\$ 9.182,00	SÃO MATEUS



128	<p>QUIBE DE CARNE BOVINA: produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447749	KG	30	400	1.000	R\$ 25,51	R\$ 25.510,00	SÃO MATEUS
-----	--	--------	----	----	-----	-------	-----------	---------------	------------

* 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.

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

QUADRO 04 – Quantitativos dos itens a serem adquiridos para os *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro.

COTAS RESERVADAS À ME e EPP – LC nº 147/ 2014.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
129	IDEM AO ITEM 32 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (aprox. 5,13%)	447618	KG	400	400	400	R\$26,07	R\$10.428,00	VITÓRIA



130	IDEM AO ITEM 37– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	446633	KG	140	140	140	R\$45,91	R\$6.427,40	VITÓRIA
131	IDEM AO ITEM 64– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447618	KG	200	200	200	R\$26,37	R\$5.274,00	ALEGRE
132	IDEM AO ITEM 66 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447508	KG	280	280	280	R\$19,59	R\$5.485,20	ALEGRE
133	IDEM AO ITEM 68– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447871	KG	265	265	265	R\$23,78	R\$6.301,70	ALEGRE





ETP 19/2020

Data e Hora de Criação: 26/09/2022 às 10:33:41

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP19_2022 retificado.pdf (Arquivo PDF) - 60 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 18d747983f09e474b2016e2fdba2e1b35baa174f12c8b1890e2b9053407b31a7

[SHA512]: 6d08bbb8471f67d034d8fe5a36cbc49ad2ff56f24384090797fae1137a4daca75ad1e4469eea36cb08e410512fb7415b6eb24d03351a8c8394e2df02bd5b2bae

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 26/09/2022 - 11:21:24, IP: 200.137.72.162

[SHA256]: 21b5e10f2d3c4bcfd824405eac5118055fe87cb623e30dcab7fd8c9bd25c4a89



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

Data/Hora: 26/09/2022 - 10:45:02, IP: 200.137.65.100, Geolocalização: [-20.287353, -40.303268]

[SHA256]: 25b0eb3214f868acde32b154664bc58ab881eb511a13aa1c56cff881a30e5076



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

Data/Hora: 26/09/2022 - 10:40:33, IP: 200.137.65.109

[SHA256]: 22bcea81f0efccc0c8aaf57a59ed700dfb24bd49a45ed3b87fac9d1b43b515de



ASSINADO - Marizete Leite (marizete.leite@ufes.br)

Data/Hora: 26/09/2022 - 10:40:51, IP: 200.137.65.107

[SHA256]: 053f628a92bb579c8aaba55619656544a4824d1517907b91e8ac4879fc9f586



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

Data/Hora: 26/09/2022 - 11:33:37, IP: 200.137.72.202

[SHA256]: 87192a4f4d6b2896ca0ed8a81d330aa9fb1948d852b13e411a5f4e556d2a5c33

Histórico de eventos registrados neste envelope

26/09/2022 11:33:37 - Envelope finalizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

26/09/2022 11:33:37 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

26/09/2022 11:29:22 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

26/09/2022 11:21:24 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.162

26/09/2022 10:45:02 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 200.137.65.100

26/09/2022 10:40:51 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

26/09/2022 10:40:47 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

26/09/2022 10:40:33 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 10:40:31 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 10:35:37 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 10:35:17 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 10:33:50 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109





Termo de Referência - gêneros e carnes

Data e Hora de Criação: 26/09/2022 às 13:28:46

Documentos que originaram esse envelope:

- TR (1)_merged (1).pdf (Arquivo PDF) - 131 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 9e274ff6461a55e08a0c8ad1bc973bf65582a579a5b0b938e37a73fc51da6593

[SHA512]: 5cc1c29fed7b714ad79d4ceccc38364758e9ec17d91ae162a162181fa7c9a5fd328e9e5877f48743869a4b9797179ddc1c01b58e9898973b737855e1fd807f

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 26/09/2022 - 13:33:37, IP: 200.137.65.109

[SHA256]: 67ac46da3019d50a791c43c9f4290ea638d7055424d2c2e4072b2748212acf34



ASSINADO - Marizete Leite (marizete.leite@ufes.br)

Data/Hora: 26/09/2022 - 13:36:23, IP: 200.137.65.107

[SHA256]: acdce1d9605c0dd24cf9db577ac7e6d6dbffbf904e3898a6e84334a8cb5247a

Histórico de eventos registrados neste envelope

26/09/2022 13:36:23 - Envelope finalizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

26/09/2022 13:36:23 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

26/09/2022 13:34:27 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

26/09/2022 13:33:37 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 13:33:29 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 13:32:51 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 13:32:16 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

26/09/2022 13:28:56 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109