



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 23068.039770/2023-68

1 DO OBJETO

1.1 Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, e de São Mateus, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de Entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
1	463988	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	5	30	30	R\$ 20,24	R\$ 607,20	VITÓRIA
2	459077	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	100	550	R\$ 9,39	R\$ 5.164,50	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

3	458904	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.	KG	300	6.000	39.400	R\$ 4,75	R\$ 187.150,00	VITÓRIA
4	458906	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.	KG	300	2.500	15.760	R\$ 5,56	R\$ 87.625,60	VITÓRIA
5	459639	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.	KG	10	60	600	R\$ 30,15	R\$ 18.090,00	VITÓRIA
6	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	200	1.000	R\$ 38,62	R\$ 38.620,00	VITÓRIA
7	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04	EMBALAGEM 1KG	20	100	800	R\$ 26,68	R\$ 21.344,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		(quatro) meses a partir da data de entrega.							
8	459072	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	20	200	1.500	R\$ 4,57	R\$ 6.855,00	VITÓRIA
9	463937	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.	KG	30	150	800	R\$ 7,61	R\$ 6.088,00	VITÓRIA
10	446533	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	EMBALAGEM 1KG	20	50	150	R\$ 17,27	R\$ 2.590,50	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.							
11	462823	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 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	34	102	578	R\$ 18,73	R\$ 10.825,94	VITÓRIA
12	464570	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 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	30	300	2.000	R\$ 14,86	R\$ 29.720,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

13	459670	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.	KG	40	360	4.000	R\$ 9,68	R\$ 38.720,00	VITÓRIA
14	458918	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.	EMBALAGEM 1KG	60	600	5.000	R\$ 6,23	R\$ 31.150,00	VITÓRIA
15	459152	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.	KG	20	200	700	R\$ 13,51	R\$ 9.457,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

16	460263	Farinha de Trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	20	60	250	R\$ 6,48	R\$ 1.620,00	VITÓRIA
17	464559	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	30	100	600	R\$ 11,38	R\$ 6.828,00	VITÓRIA
18	464553	Feijão Cariquinha**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade:	KG	300	2.000	19.700	R\$ 8,27	R\$ 162.919,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
19	464552	Feijão Preto**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	300	2.000	13.790	R\$ 8,13	R\$ 112.112,70	VITÓRIA	
20	464558	Feijão Vermelho**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	150	350	3.500	R\$ 11,50	R\$ 40.250,00	VITÓRIA	
21	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou	KG	1	3	20	R\$ 37,40	R\$ 748,00	VITÓRIA	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		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.							
22	459013	Fubá**, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	40	240	1.000	R\$ 4,11	R\$ 4.110,00	VITÓRIA
23	464569	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	60	500	2.000	R\$ 6,21	R\$ 12.420,00	VITÓRIA
24	445995	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	CAIXA DE 1 LITRO	20	500	3.000	R\$ 5,72	R\$ 17.160,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		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.							
25	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	200	R\$ 36,67	R\$ 7.334,00	VITÓRIA
26	464574	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	20	100	800	R\$ 9,97	R\$ 7.976,00	VITÓRIA
27	458953	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	KG	100	500	3.000	R\$ 8,13	R\$ 24.390,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.							
28	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	1.000	R\$ 15,79	R\$ 15.790,00	VITÓRIA
29	458980	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 partir da data de entrega.	KG	100	500	2.500	R\$ 5,34	R\$ 13.350,00	VITÓRIA
30	458981	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	KG	100	500	2.500	R\$ 6,75	R\$ 16.875,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.							
31	458999	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	30	200	1.000	R\$ 20,27	R\$ 20.270,00	VITÓRIA
32	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3KG	15	30	90	R\$ 25,52	R\$ 2.296,80	VITÓRIA
33	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	60	360	1.725	R\$ 13,31	R\$ 22.959,75	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

34	458997	Massa para Lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500G	30	200	600	R\$ 8,93	R\$ 5.358,00	VITÓRIA
35	462824	Milho Verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	2.720	R\$ 22,38	R\$ 60.873,60	VITÓRIA
36	241553	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.	POTE 900ML	40	200	1.350	R\$ 6,92	R\$ 9.342,00	VITÓRIA
37	459653	Molho de Soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	20	100	300	R\$ 12,68	R\$ 3.804,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

38	459655	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	20	100	250	R\$ 6,95	R\$ 1.737,50	VITÓRIA
39	463698	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.	EMBALAGEM 500ML	10	400	4.400	R\$ 15,89	R\$ 69.916,00	VITÓRIA
40	416665	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.	LITRO	360	2.700	13.230	R\$ 8,86	R\$117.217,80	VITÓRIA
41	416665	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.	LITRO	90	1.800	4.000	R\$ 8,65	R\$ 34.600,00	VITÓRIA
42	463916	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo	KG	5	15	60	R\$ 40,32	R\$ 2.419,20	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.							
43	297483	Proteína Texturizada de Soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	3.000	R\$ 24,08	R\$ 72.240,00	VITÓRIA
44	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	5	20	50	R\$ 102,40	R\$ 5.120,00	VITÓRIA
45	461092	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.	KG	100	600	6.500	R\$ 2,60	R\$ 16.900,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

46	461092	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.	KG	10	100	400	R\$ 21,37	R\$ 8.548,00	VITÓRIA
47	464575	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	150	1.000	R\$ 19,07	R\$ 19.070,00	VITÓRIA
48	463936	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 nº276/2005. Prazo de	KG	10	12	12	R\$ 28,50	R\$ 342,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.							
49	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	300	3.200	R\$ 12,34	R\$ 39.488,00	VITÓRIA
50	269223	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.	FRASCO DE 750ML	50	250	1.500	R\$ 4,57	R\$ 6.855,00	VITÓRIA
51	226436	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.	UNIDADE	5	10	40	R\$ 24,96	R\$ 998,40	VITÓRIA
52	447757	Almôndega Bovina, produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	7.880	R\$ 36,78	R\$ 289.826,40	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

53	447765	Apresentado em Barra, obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	50	150	R\$ 21,78	R\$ 3.267,00	VITÓRIA
54	451059	Carne Bovina – Acém: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	7.880	R\$ 28,83	R\$ 227.180,40	VITÓRIA
55	447441	Carne Bovina - Lagarto: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data	KG	150	1.500	8.865	R\$ 36,14	R\$ 320.381,10	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
56	451060	Carne Bovina – Paleta: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.100	13.230	R\$ 37,16	R\$ 491.626,80	VITÓRIA	
57	451061	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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	80	1.000	11.820	R\$ 41,14	R\$ 486.274,80	VITÓRIA	
58	449723	Carne Bovina – Paleta: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.100	11.820	R\$ 28,98	R\$ 342.543,60	VITÓRIA	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

59	451063	Carne de Frango - Filé de Coxa e Sobrecoxa: limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre rotulagem.	KG	150	1.800	17.150	R\$ 15,68	R\$ 268.912,00	VITÓRIA
60	447618	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: 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	16.170	R\$ 18,41	R\$ 297.689,70	VITÓRIA
61	447581	Carne de Frango - Filé de Peito de Frango, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária:	KG	100	1.100	13.790	R\$ 18,34	R\$ 252.908,60	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		de 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
62	447866	Carne de Frango - Sobrecoxa de Frango: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	150	1.500	24.625	R\$ 11,44	R\$ 281.710,00	VITÓRIA	
63	447666	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 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	150	1.000	R\$ 35,19	R\$ 35.190,00	VITÓRIA	
64	447508	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 5kg. Validade:	KG	100	1.500	6.895	R\$ 15,47	R\$ 106.665,65	VITÓRIA	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
65	447871	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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	6.895	R\$ 18,20	R\$ 125.489,00	VITÓRIA	
66	447526	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 1,5cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	5.910	R\$ 27,13	R\$ 160.338,30	VITÓRIA	
67	451064	Carne Suína - Pernil: pernil Suíno traseiro, desossado, congelado, cortado em cubos, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando	KG	100	1.200	6.370	R\$ 21,52	R\$ 137.082,40	VITÓRIA	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		30 a 40g. 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.								
68	447528	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.	KG	100	1.500	5.910	R\$ 24,52	R\$ 144.913,20	VITÓRIA	
69	447525	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.	KG	100	1.500	4.925	R\$ 20,86	R\$ 102.735,50	VITÓRIA	
70	447760	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	KG	100	1.000	4.925	R\$ 41,60	R\$ 204.880,00	VITÓRIA	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
71	447747	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.	KG	100	1.000	4.925	R\$ 17,08	R\$ 84.119,00	VITÓRIA
72	451938	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 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e	KG	100	1.500	6.895	R\$ 15,17	R\$ 105.597,15	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		rotulagem.							
73	447702	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 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	150	2.000	R\$ 20,83	R\$ 41.660,00	VITÓRIA
74	449182	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 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	150	1.500	R\$ 24,98	R\$ 37.470,00	VITÓRIA
75	448897	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	KG	100	900	7.880	R\$ 33,36	R\$ 262.876,80	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
76	448929	Peixe em Posta - Cação: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 glacemento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	200	1.100	1.900	R\$ 34,46	R\$ 65.474,00	VITÓRIA
77	446633	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 7kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre	KG	30	300	4.925	R\$ 43,54	R\$ 214.434,50	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		embalagem e rotulagem.							
78	447749	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 5kg. 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.	KG	100	1.000	3.940	R\$ 39,91	R\$ 157.245,40	VITÓRIA
79	447720	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,	KG	30	1.200	1.200	R\$ 10,90	R\$ 13.080,00	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		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 5kg. 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.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* 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	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
80	459077	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	40	110	R\$ 8,88	R\$ 976,80	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

81	458904	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 5 kg. Fardos: 30 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	300	2100	31.670	R\$ 4,63	R\$ 146.632,10	ALEGRE
82	458906	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem: 1 kg a 5 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	120	1.200	13.020	R\$ 5,61	R\$ 73.042,20	ALEGRE
83	459639	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.	KG	12	30	180	R\$ 30,15	R\$ 5.427,00	ALEGRE
84	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	450	R\$ 38,62	R\$ 17.379,00	ALEGRE
85	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1 KG	10	40	170	R\$ 26,68	R\$ 4.535,60	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

86	459072	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	20	100	970	R\$ 4,57	R\$ 4.432,90	ALEGRE
87	463937	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.	KG	10	80	450	R\$ 7,61	R\$ 3.424,50	ALEGRE
88	446533	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)	EMBALAGEM DE 1KG	20	40	300	R\$ 17,27	R\$ 5.181,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		meses a partir da data de entrega.							
89	462823	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.	KG	34	68	300	R\$ 18,73	R\$ 5.619,00	ALEGRE
90	464570	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.	KG	10	40	330	R\$ 14,86	R\$ 4.903,80	ALEGRE
91	459670	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 4 kg. Ver observações sobre	KG	32	300	1.800	R\$ 9,68	R\$ 17.424,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.							
92	458918	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.	EMBALAGEM 1 KG	90	400	4.400	R\$ 6,04	R\$ 26.576,00	ALEGRE
93	459152	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.	KG	10	20	90	R\$ 13,51	R\$ 1.215,90	ALEGRE
94	460263	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.	KG	10	40	220	R\$ 6,48	R\$ 1.425,60	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

95	464559	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 mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	15	40	350	R\$ 11,38	R\$ 3.983,00	ALEGRE
96	464553	Feijão carioca**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos. ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	150	900	8.580	R\$ 8,27	R\$ 70.956,60	ALEGRE
97	464552	Feijão preto**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem.	KG	150	900	7.200	R\$ 8,13	R\$ 58.536,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.							
98	464558	Feijão Vermelho**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	90	300	2.000	R\$ 11,23	R\$ 22.460,00	ALEGRE
99	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	7	R\$ 37,40	R\$ 261,80	ALEGRE
100	459013	Fubá**, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 20 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	30	150	1.370	R\$ 3,99	R\$ 5.466,30	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

101	464569	Grão-de-bico.Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	440	R\$ 6,21	R\$ 2.732,40	ALEGRE
102	445995	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.	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	5.000	R\$ 5,61	R\$ 28.050,00	ALEGRE
103	464574	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	265	R\$ 9,86	R\$ 2.612,90	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

104	458953	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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	60	240	2.300	R\$ 8,13	R\$ 18.699,00	ALEGRE
105	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	120	300	R\$ 15,79	R\$ 4.737,00	ALEGRE
106	458980	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.	KG	60	240	2.000	R\$ 5,17	R\$ 10.340,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

107	458981	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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	60	240	2.000	R\$ 6,48	R\$ 12.960,00	ALEGRE
108	458999	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.	KG	20	90	400	R\$ 20,27	R\$ 8.108,00	ALEGRE
109	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3 KG	6	18	70	R\$ 25,52	R\$ 1.786,40	ALEGRE
110	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico	KG	30	240	770	R\$ 13,31	R\$ 10.248,70	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		de 15 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.							
111	458997	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	350	R\$ 8,93	R\$ 3.125,50	ALEGRE
112	462824	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	1.450	R\$ 22,38	R\$ 32.451,00	ALEGRE
113	241553	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.	POTE 900 ML	20	90	800	R\$ 6,92	R\$ 5.536,00	ALEGRE
114	459653	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.	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	260	R\$ 12,68	R\$ 3.296,80	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

115	459655	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.	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	260	R\$ 6,95	R\$ 1.807,00	ALEGRE
116	463698	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.	EMBALAGEM 500 ML	20	40	920	R\$ 15,89	R\$ 14.618,80	ALEGRE
117	416665	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	LITRO	18	720	22.640	R\$ 8,55	R\$ 193.572,00	ALEGRE
118	463916	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.	KG	2	10	45	R\$ 40,32	R\$ 1.814,40	ALEGRE
119	297483	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	10	80	590	R\$ 24,08	R\$ 14.207,20	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

120	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	1	3	09	R\$ 102,40	R\$ 921,60	ALEGRE
121	461092	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.	KG	60	300	3.500	R\$ 2,60	R\$ 9.100,00	ALEGRE
122	461092	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 de 0,8 a 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 100 a 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	KG	20	100	450	R\$ 21,37	R\$ 9.616,50	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

123	464575	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500 g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG	10	80	450	R\$ 19,07	R\$ 8.581,50	ALEGRE
124	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	180	600	R\$ 11,91	R\$ 7.146,00	ALEGRE
125	269223	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 750 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRASCO DE 750 ML	40	175	700	R\$ 4,70	R\$ 3.290,00	ALEGRE
126	447757	ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	3.430	R\$ 36,78	R\$ 126.155,40	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

127	451059	CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	800	8.668	R\$ 28,55	R\$ 247.471,40	ALEGRE
128	447441	CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	600	5.122	R\$ 36,14	R\$ 185.109,08	ALEGRE
129	451061	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.	KG	60	600	5.586	R\$ 41,14	R\$ 229.808,04	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

130	449723	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	600	3.152	R\$ 32,10	R\$ 101.179,20	ALEGRE
131	451060	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g 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.	KG	60	600	6.501	R\$ 37,16	R\$ 241.577,16	ALEGRE
132	451063	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECORA: limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. VER CONSIDERAÇÕES SOBRE ROTULAGEM. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	30	600	4.800	R\$ 14,96	R\$ 71.808,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

133	447618	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.	KG	30	400	4.728	R\$ 18,41	R\$ 87.042,48	ALEGRE
134	447581	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	800	8.865	R\$ 17,39	R\$ 154.162,35	ALEGRE
135	447866	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade:	KG	30	1200	17.730	R\$ 11,44	R\$ 202.831,20	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
136	447528	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.	KG	20	400	3.300	R\$ 21,13	R\$ 69.729,00	ALEGRE
137	451064	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.	KG	20	400	3.700	R\$ 21,52	R\$ 79.624,00	ALEGRE
138	447526	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.	KG	20	400	2.200	R\$ 27,13	R\$ 59.686,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

139	447508	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.	KG	30	800	8.865	R\$ 16,25	R\$ 144.056,25	ALEGRE
140	447666	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.	KG	10	70	800	R\$ 34,15	R\$ 27.320,00	ALEGRE
141	447871	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.	KG	40	800	8.668	R\$ 18,20	R\$ 157.757,60	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

142	447760	<p>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	20	300	1.750	R\$ 41,60	R\$ 72.800,00	ALEGRE
143	447747	<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>	KG	20	300	2.850	R\$ 17,08	R\$ 48.678,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

144	451938	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.	KG	20	400	4.400	R\$ 15,17	R\$ 66.748,00	ALEGRE
145	447702	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.	KG	10	100	1.200	R\$ 19,78	R\$ 23.736,00	ALEGRE
146	449182	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.	KG	10	60	500	R\$ 24,98	R\$ 12.490,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

147	448929	PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	200	1.320	R\$ 34,46	R\$ 45.487,20	ALEGRE
148	448897	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.	KG	60	200	1.320	R\$ 33,36	R\$ 44.035,20	ALEGRE
149	446633	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	KG	6	80	880	R\$ 43,64	R\$ 38.403,20	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		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.							
150	447749	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. 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.	KG	20	200	1.720	R\$ 39,91	R\$ 68.645,20	ALEGRE
151	447720	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	KG	30	200	2.200	R\$ 10,90	R\$ 23.980,00	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		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.							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

* 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	CATMAT	Descrição/ Especificação	UNID	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
152	463857	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.	KG	4	10	10	R\$ 33,09	R\$ 330,90	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

153	463988	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	6	24	24	R\$ 20,24	R\$ 485,76	SÃO MATEUS
154	463856	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 n°276/2005. Com registro no órgão competente	KG	2	6	6	R\$ 27,36	R\$ 164,16	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

155	459077	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	60	80	R\$ 9,39	R\$ 751,20	SÃO MATEUS
156	458904	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.	KG	300	1.700	15.000	R\$ 4,75	R\$ 71.250,00	SÃO MATEUS
157	458906	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.	KG	50	800	5.200	R\$ 5,56	R\$ 28.912,00	SÃO MATEUS
158	459639	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.	KG	20	60	400	R\$ 30,15	R\$ 12.060,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

159	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	180	800	R\$ 38,62	R\$ 30.896,00	SÃO MATEUS
160	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	30	100	400	R\$ 26,68	R\$ 10.672,00	SÃO MATEUS
161	459072	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	20	200	800	R\$ 4,57	R\$ 3.656,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

162	458149	<p>Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjeriço, pimenta calabresa, mostarda e louro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão competente.</p>	KG	2	8	8	R\$ 40,52	R\$ 324,16	SÃO MATEUS
163	463937	<p>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.</p>	KG	15	75	320	R\$ 7,61	R\$ 2.435,20	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

164	446533	<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 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 1KG	10	60	240	R\$ 17,27	R\$ 4.144,80	SÃO MATEUS
-----	--------	---	------------------	----	----	-----	-----------	--------------	---------------



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

165	462823	<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 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	34	170	340	R\$ 18,73	R\$ 6.368,20	SÃO MATEUS
166	464570	<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 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10	50	100	R\$ 14,86	R\$ 1.486,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

167	459670	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.	KG	60	260	2.880	R\$ 9,68	R\$ 27.878,40	SÃO MATEUS
168	458918	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.	EMBALAGEM 1KG	60	400	3.000	R\$ 6,23	R\$ 18.690,00	SÃO MATEUS
169	459152	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.	KG	40	200	400	R\$ 13,51	R\$ 5.404,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

170	460263	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	100	300	R\$ 6,48	R\$ 1.944,00	SÃO MATEUS
171	464559	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	40	100	250	R\$ 11,38	R\$ 2.845,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

172	464553	Feijão cariquinho**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	120	1.200	8.600	R\$ 8,27	R\$ 71.122,00	SÃO MATEUS
173	464552	Feijão preto**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	120	900	5.000	R\$ 8,13	R\$ 40.650,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

174	464558	Feijão Vermelho**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	60	240	2.000	R\$ 11,50	R\$ 23.000,00	SÃO MATEUS
175	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	5	8	R\$ 37,40	R\$ 299,20	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

176	459013	Fubá**, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	20	200	1.500	R\$ 4,11	R\$ 6.165,00	SÃO MATEUS
177	464569	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	40	120	500	R\$ 6,21	R\$ 3.105,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

178	445995	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.	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	2.000	R\$ 5,72	R\$ 11.440,00	SÃO MATEUS
179	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	100	R\$ 36,67	R\$ 3.667,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

180	464574	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	20	50	100	R\$ 9,97	R\$ 997,00	SÃO MATEUS
181	463904	Louro em Folha. Condimento natural, aspecto físico: folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e elementos estranhos ao produto. Aplicação: Culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	6	R\$ 32,95	R\$ 197,70	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

182	458953	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.	KG	60	250	2.200	R\$ 8,13	R\$ 17.886,00	SÃO MATEUS
183	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	150	700	R\$ 15,79	R\$ 11.053,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

184	458980	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 partir da data de entrega.	KG	30	150	800	R\$ 5,34	R\$ 4.272,00	SÃO MATEUS
185	458981	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.	KG	30	90	700	R\$ 6,75	R\$ 4.725,00	SÃO MATEUS
186	458999	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	30	90	200	R\$ 20,27	R\$ 4.054,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

187	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3KG	8	24	60	R\$ 25,52	R\$ 1.531,20	SÃO MATEUS
188	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	15	60	540	R\$ 13,31	R\$ 7.187,40	SÃO MATEUS
189	458997	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500G	10	90	200	R\$ 8,93	R\$ 1.786,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

190	462824	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	170	1.020	R\$ 22,38	R\$ 22.827,60	SÃO MATEUS
191	241553	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.	POTE 900ML	10	75	500	R\$ 6,92	R\$ 3.460,00	SÃO MATEUS
192	459653	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	10	75	300	R\$ 12,68	R\$ 3.804,00	SÃO MATEUS
193	459655	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	10	50	120	R\$ 6,95	R\$ 834,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

194	463912	<p>Noz-moscada. Condimento natural, aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	1	2	4	R\$ 86,61	R\$ 346,44	SÃO MATEUS
195	463698	<p>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.</p>	EMBALAGEM 500ML	50	200	1.200	R\$ 15,89	R\$ 19.068,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

196	416665	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.	LITRO	360	1.440	8.640	R\$ 8,86	R\$ 76.550,40	SÃO MATEUS
197	416665	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.	LITRO	100	480	7.200	R\$ 8,65	R\$ 62.280,00	SÃO MATEUS
198	463916	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.	KG	3	8	12	R\$ 40,32	R\$ 483,84	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

199	463920	<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 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.</p>	KG	1	4	8	R\$ 30,46	R\$ 243,68	SÃO MATEUS
200	297483	<p>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.</p>	KG	30	260	800	R\$ 24,08	R\$ 19.264,00	SÃO MATEUS
201	446648	<p>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.</p>	KG	2	6	8	R\$ 102,40	R\$ 819,20	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

202	461092	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.	KG	60	420	2.600	R\$ 2,60	R\$ 6.760,00	SÃO MATEUS
203	461092	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.	KG	10	100	600	R\$ 21,37	R\$ 12.822,00	SÃO MATEUS
204	464575	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG	20	75	300	R\$ 19,07	R\$ 5.721,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

205	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	800	R\$ 12,34	R\$ 9.872,00	SÃO MATEUS
206	269223	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.	FRASCO DE 750ML	20	60	460	R\$ 4,70	R\$ 2.162,00	SÃO MATEUS
207	217096	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.	FRASCO DE 750ML	10	75	100	R\$ 2,61	R\$ 261,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

208	447757	ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	200	3.940	R\$ 36,78	R\$ 144.913,20	SÃO MATEUS
209	447765	APRESUNTADO EM BARRA: obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	30	100	R\$ 21,33	R\$ 2.133,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

210	451059	CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). 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. Vitória	KG	30	300	5.910	R\$ 28,83	R\$170.385,30	SÃO MATEUS
211	447441	CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	3.546	R\$ 36,14	R\$ 128.152,44	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

212	451060	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g 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.	KG	30	500	2.450	R\$ 37,16	R\$ 91.042,00	SÃO MATEUS
213	451061	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.	KG	30	500	1.970	R\$ 41,14	R\$ 81.045,80	SÃO MATEUS
214	449723	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	2.000	R\$ 28,98	R\$ 57.960,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

215	447618	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.	KG	30	400	4.000	R\$ 18,41	R\$ 73.640,00	SÃO MATEUS
216	447581	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	8.865	R\$ 18,34	R\$ 162.584,10	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

217	447866	CARNE DE FRANGO - SOBRECORA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	7.880	R\$ 11,44	R\$ 90.147,20	SÃO MATEUS
218	447666	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.	KG	20	80	560	R\$ 35,19	R\$ 19.706,40	SÃO MATEUS
219	447508	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.	KG	40	500	4.000	R\$ 15,47	R\$ 61.880,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

220	447871	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.	KG	40	500	2.000	R\$ 18,20	R\$ 36.400,00	SÃO MATEUS
221	447526	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.	KG	30	500	1.800	R\$ 27,13	R\$ 48.834,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

222	451064	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.	KG	30	500	2.000	R\$ 21,52	R\$ 43.040,00	SÃO MATEUS
223	447528	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.	KG	40	500	1.800	R\$ 24,52	R\$ 44.136,00	SÃO MATEUS
224	447525	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.	KG	30	300	2.500	R\$ 20,86	R\$ 52.150,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

225	447503	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.	KG	10	50	720	R\$ 19,75	R\$ 14.220,00	SÃO MATEUS
226	447760	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.	KG	40	500	2.955	R\$ 38,48	R\$ 113.708,40	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

227	447747	<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>	KG	30	400	2.000	R\$ 17,08	R\$ 34.160,00	SÃO MATEUS
228	451938	<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>	KG	40	500	1.800	R\$ 15,17	R\$ 27.306,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

229	447702	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.	KG	20	150	1.000	R\$ 20,83	R\$ 20.830,00	SÃO MATEUS
230	449182	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.	KG	20	100	450	R\$ 24,98	R\$ 11.241,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

231	448897	<p>PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (- 18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	40	400	1.600	R\$ 33,36	R\$ 53.376,00	SÃO MATEUS
232	448929	<p>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	40	400	1.200	R\$ 34,46	R\$ 41.352,00	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

233	446633	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.	KG	10	80	400	R\$ 43,54	R\$ 17.416,00	SÃO MATEUS
-----	--------	--	----	----	----	-----	-----------	---------------	------------



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

234	447749	<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>	KG	30	400	2.000	R\$ 39,91	R\$ 79.820,00	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 e São Mateus - COTAS RESERVADAS À ME e EPP – LC nº 147/2014.

Item	Código Catmat	Especificação	Unid	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de Entrega
				Entrega Mínima*	Entrega Máxima	Total			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

235	458904	IDEM AO ITEM 03 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	600	600	600	R\$ 4,75	R\$2.850,00	VITÓRIA
236	458906	IDEM AO ITEM 04 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	240	240	240	R\$ 5,56	R\$1.334,40	VITÓRIA
237	464553	IDEM AO ITEM 18 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	300	300	300	R\$ 8,27	R\$2.481,00	VITÓRIA
238	464552	IDEM AO ITEM 19 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	210	210	210	R\$ 8,13	R\$1.707,30	VITÓRIA
239	416665	IDEM AO ITEM 40 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	LITRO	270	270	270	R\$ 8,86	R\$2.392,20	VITÓRIA
240	447757	IDEM AO ITEM 52 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	120	120	120	R\$ 36,78	R\$4.413,60	VITÓRIA
241	451059	IDEM AO ITEM 54 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	120	120	120	R\$ 28,83	R\$3.459,60	VITÓRIA
242	447441	IDEM AO ITEM 55 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	135	135	135	R\$ 36,14	R\$4.878,90	VITÓRIA
243	451060	IDEM AO ITEM 56 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	270	270	270	R\$ 37,16	R\$10.033,20	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

244	451061	IDEM AO ITEM 57 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	180	180	180	R\$ 41,14	R\$7.405,20	VITÓRIA
245	449723	IDEM AO ITEM 58 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	180	180	180	R\$ 28,98	R\$5.216,40	VITÓRIA
246	451063	IDEM AO ITEM 59 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	350	350	350	R\$ 15,68	R\$5.488,00	VITÓRIA
247	447618	IDEM AO ITEM 60 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	330	330	330	R\$ 18,41	R\$6.075,30	VITÓRIA
248	447581	IDEM AO ITEM 61 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	210	210	210	R\$ 18,34	R\$3.851,40	VITÓRIA
249	447866	IDEM AO ITEM 62 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	375	375	375	R\$ 11,44	R\$4.290,00	VITÓRIA
250	447508	IDEM AO ITEM 64 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	105	105	105	R\$ 15,47	R\$1.624,35	VITÓRIA
251	447871	IDEM AO ITEM 65 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	105	105	105	R\$ 18,20	R\$1.911,00	VITÓRIA
252	447526	IDEM AO ITEM 66 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	90	90	90	R\$ 27,13	R\$2.441,70	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

253	451064	IDEM AO ITEM 67 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	130	130	130	R\$ 21,52	R\$2.797,60	VITÓRIA
254	447528	IDEM AO ITEM 68 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	90	90	90	R\$ 24,52	R\$2.206,80	VITÓRIA
255	447525	IDEM AO ITEM 69 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	75	75	75	R\$ 20,86	R\$1.564,50	VITÓRIA
256	447760	IDEM AO ITEM 70 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	75	75	75	R\$ 41,60	R\$3.120,00	VITÓRIA
257	447747	IDEM AO ITEM 71 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	75	75	75	R\$ 17,08	R\$1.281,00	VITÓRIA
258	451938	IDEM AO ITEM 72 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	105	105	105	R\$ 15,17	R\$1.592,85	VITÓRIA
259	448897	IDEM AO ITEM 75 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	120	120	120	R\$ 33,36	R\$4.003,20	VITÓRIA
260	446633	IDEM AO ITEM 77 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	75	75	75	R\$ 43,54	R\$3.265,50	VITÓRIA
261	447749	IDEM AO ITEM 78 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	60	60	60	R\$ 39,91	R\$2.394,60	VITÓRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

262	458904	IDEM AO ITEM 81 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (aprox. 1,95%)	KG	630	630	630	R\$ 4,63	R\$2.916,90	ALEGRE
263	416665	IDEM AO ITEM 117 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (aprox. 1,56%)	LITRO	360	360	360	R\$ 8,55	R\$3.078,00	ALEGRE
264	447757	IDEM AO ITEM 126 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	70	70	70	R\$ 36,78	R\$2.574,60	ALEGRE
265	451059	IDEM AO ITEM 127 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	132	132	132	R\$ 28,55	R\$3.768,60	ALEGRE
266	447441	IDEM AO ITEM 128 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	78	78	78	R\$ 36,14	R\$2.818,92	ALEGRE
267	451061	IDEM AO ITEM 129 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	114	114	114	R\$ 41,14	R\$4.689,96	ALEGRE
268	449723	IDEM AO ITEM 130 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	48	48	48	R\$ 32,10	R\$1.540,80	ALEGRE
269	451060	IDEM AO ITEM 131 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	99	99	99	R\$ 37,16	R\$3.678,84	ALEGRE
270	447618	IDEM AO ITEM 133 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	72	72	72	R\$ 18,41	R\$1.325,52	ALEGRE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

271	447581	IDEM AO ITEM 134 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	135	135	135	R\$ 17,39	R\$2.347,65	ALEGRE
272	447866	IDEM AO ITEM 135 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	270	270	270	R\$ 11,44	R\$3.088,80	ALEGRE
273	447508	IDEM AO ITEM 139 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	135	135	135	R\$ 16,25	R\$2.193,75	ALEGRE
274	447871	IDEM AO ITEM 141 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	132	132	132	R\$ 18,20	R\$2.402,40	ALEGRE
275	447757	IDEM AO ITEM 208 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	60	60	60	R\$ 36,78	R\$2.206,80	SÃO MATEUS
276	451059	IDEM AO ITEM 210 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	90	90	90	R\$ 28,83	R\$2.594,70	SÃO MATEUS
277	447441	IDEM AO ITEM 211 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	54	54	54	R\$ 36,14	R\$1.951,56	SÃO MATEUS
278	451060	IDEM AO ITEM 212 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	50	50	50	R\$ 37,16	R\$1.858,00	SÃO MATEUS
279	451061	IDEM AO ITEM 213 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	30	30	30	R\$ 41,14	R\$1.234,20	SÃO MATEUS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

280	447581	IDEM AO ITEM 216 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	135	135	135	R\$ 18,34	R\$2.475,90	SÃO MATEUS
281	447866	IDEM AO ITEM 217 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	120	120	120	R\$ 11,44	R\$1.372,80	SÃO MATEUS
282	447760	IDEM AO ITEM 226 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (1,5%)	KG	45	45	45	R\$ 38,48	R\$1.731,60	SÃO MATEUS

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

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

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

1.5 Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Documento de Formalização de Demanda – Coordenação de Nutrição/DGR/PROPAES/UFES, sequencial nº 02, Processo Administrativo nº 23068.039770/2023-68.

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

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

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

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

1.10 O prazo de vigência da aquisição é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços não podendo ser prorrogado de acordo com o art. 14, § 3º, Lei nº 8.666/93.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

6 ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

6.5.1 *Campi* de Goiabeiras e Maruípe: Gêneros alimentícios: em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: duas vezes por semana, às terças-feiras e quintas-feiras. Horários de entrega para todos os itens: das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: 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: em dias de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados: uma vez por semana, às quartas-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

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

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

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

6.18 O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei n.º 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.

6.19 Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC n.º 52, de 29 de setembro de 2014).

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

6.21 Os veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados devem: estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária; possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria n.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.

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

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

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

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

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

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

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

6.30 Serão solicitadas amostras dos seguintes itens: 5/83/158, 6/84/159, 7/85/160, 10/88/164, 32/109/187, 44/120/201, 52/126/208, 53/209, 63/140/218, 70/142/226, 71/143/227, 72/144/228, 73/145/229, 74/146/230, 75/148/231, 76/147/232, 77/149/233, 78/150/234 e 79/151.

6.31 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.

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

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

6.33 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.

6.34 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.

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

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

6.37 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”.

6.38 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.

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

6.40 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.

6.41 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

6.42 Critérios para aprovação:

6.42.1 Análise de amostra:

6.42.1.1 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.

6.42.1.2 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.

6.42.1.3 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.

6.42.1.4 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.

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

6.42.1.5.1 Aspecto/Cor – análise visual dessas características.

6.42.1.5.2 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.

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

6.42.1.5.4 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.

6.42.1.6 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.

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

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

6.42.1.9 Para a análise dos teores de macronutrientes exigidos para os itens empanado de frango e linguça tipo paio, serão utilizadas as informações nutricionais constantes nos



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

rótulos dos alimentos e uma equação matemática (regra de três simples), conforme descrito abaixo.

$Y = X \cdot 100\%$ / 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

6.42.2 Análise dos informativos do fabricante, folder ou catálogo:

6.42.2.1 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.

6.42.2.2 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.

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

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

7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

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

8.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: identificação do item, quantidade entregue, número da nota de empenho referente à nota fiscal, valor da unidade e valor total do item.

8.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, alterada pela Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017).

8.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

8.1.3.1 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

8.1.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.5 Fornecer e exigir, dos empregados designados para a entrega, o uso de todos os equipamentos de segurança eventualmente recomendados pelas normas regulamentares, quando caso, afastando do serviço aqueles que se negarem a usá-los.

8.1.6 Responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como, ainda, assegurar os direitos e cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pela Legislação vigente.

8.1.7 Acatar as orientações da contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

8.1.8 Atender prontamente a solicitação da Administração com vistas à substituição dos produtos que tenham sido recusados pela unidade requisitante.

8.1.9 São expressamente vedadas à licitante vencedora:

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

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

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

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

8.2 Dos critérios de sustentabilidade:

8.2.1 A licitante vencedora deverá observar no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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.

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 anotar 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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, 514 - Campus Universitário – Goiabeiras/ Vitória - ES. CEP: 29.075.910. Telefone: (27) 4009-2361.

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 iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

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

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

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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.

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

$I = (TX) I = (6/100)/365$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13 DO REAJUSTE

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

significativos para o serviço contratado;

15.2.2 Multa:

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

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

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

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

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

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

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

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

15.5.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.5.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

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

15.7 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.

15.7.1 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.

15.8 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.

15.9 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.

15.10 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

419 do Código Civil.

15.11 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.

15.12 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.

15.13 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.

15.14 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.

15.15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

16.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1 Valor Total: R\$ 12.797.278,73 (doze milhões, setecentos e noventa e sete mil, duzentos e setenta e oito reais e setenta e três centavos).

16.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexada aos autos do Processo Administrativo nº 23068.039770/2023-68.

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

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

17 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1 O custo estimado total para a aquisição é de R\$12.797.278,73 (doze milhões, setecentos e noventa e sete mil, duzentos e setenta e oito reais e setenta e três centavos).

17.1.1 Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor estimado é de R\$ 6.812.897,39 (seis milhões, oitocentos e doze mil, oitocentos e noventa e sete reais e trinta e nove centavos).

17.1.2 Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro o valor estimado é de R\$ 3.555.962,50 (três milhões, quinhentos e cinquenta e cinco mil, novecentos e sessenta e dois reais e cinquenta centavos).

17.1.3 Para o *campus* de São Mateus o valor estimado é de R\$ 2.428.418,84 (dois milhões, quatrocentos e vinte e oito mil, quatrocentos e dezoito reais e oitenta e quatro centavos).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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, 31 de agosto de 2023.

Amanda Martins Matias
Nutricionista - SIAPE 2173242
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2023 DGR/UFES)

Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola
Nutricionista - SIAPE 1978798
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2023 DGR/UFES)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

APÊNDICE

Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares.

Estudo Técnico Preliminar 9/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.039770/2023-68

2. Informações Complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, e de São Mateus, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, no Termo de Referência e no Edital.

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

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

3. Descrição da necessidade

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

Desta forma, considerando que a aquisição de gêneros alimentícios e carnes é de suma importância para o funcionamento dos restaurantes da UFES devido a sua utilização na elaboração dos cardápios, esta contratação se torna necessária, pois estes itens garantem a composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições ofertadas aos comensais.

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

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Os pedidos de gêneros serão realizados com planejamento de entrega para dez dias úteis após o envio da Nota de Empenho, sendo esta enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF)



da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues mediante a periodicidade estabelecida.

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

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

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

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

- Os bens deverão ser entregues, nos seguintes endereços:

- *Campi* de Goiabeiras e Maruípe: Gêneros alimentícios: 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, Telefones (27) 3312-1703/3312-1624/ 3312-1622.

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

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

- As carnes deverão ser entregues congelados ou resfriados conforme descrição dos itens presentes no Quadros 03. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento.

- Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item.

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

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



- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório.
- Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei n.º 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 n.º 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 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, que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora.
- Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização do Restaurante antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.
- O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues. O procedimento será realizado na presença do entregador.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.
- Os produtos entregues deverão estar com data de validade vigente, com intervalo entre a data de entrega e data limite de validade de acordo com o estipulado para cada item - detalhado no Quadro 02 e 03, devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas nesse instrumento.
- As entregas efetuadas fora do prazo e que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.
- Serão solicitadas amostras dos seguintes itens: 5/83/158, 6/84/159, 7/85/160, 10/88/164, 32/109/187, 44/120/201, 52/126/208, 53/209, 63/140/218, 70/142/226, 71/143/227, 72/144/228, 73/145/229, 74/146/230, 75/148/231, 76/147/232, 77/149/233, 78/150/234 e 79/151.
- Para os demais itens serão solicitados informativos do fabricante, folder ou catálogo, que deverão conter informações que atendam às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital.



- O informativo do fabricante, folder ou catálogo deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante, etc.
- As amostras dos itens deverão ser apresentadas de acordo com as descrições dos Quadros 01, 02 e 03 devendo essas serem encaminhadas, independentemente do local a que se destinam, à Coordenação de Nutrição do Restaurante Central da UFES, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras da DGR, no seguinte endereço: A v. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES.
- Caso o licitante tenha que enviar amostra de um mesmo produto que tenha sido cotado para restaurantes distintos, poderá enviar uma única amostra, desde que isso esteja identificado na descrição de entrega da amostra.
- As amostras devem estar dentro do prazo de validade e estar identificadas, com nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.
- A amostra poderá ser dispensada, a critério da Administração, em caso de itens com marcas já utilizadas pelos restaurantes em seu histórico recente. A solicitação de dispensa do envio da amostra deverá ser formalizada pelo licitante via e-mail (nutricao.dgr.propaes@ufes.br). A não aprovação por parte da Administração da dispensa de envio, não implicará em prorrogação nos prazos para entrega da amostra.
- Para os itens cuja apresentação da amostra for dispensada, faz-se necessária a apresentação do catálogo.
- Os informativos do fabricante, folder ou catálogo, deverão ser enviados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.
- Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise dos informativos do fabricante, folders ou catálogos mencionados, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE à A v. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29. 075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.
- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Administração, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.
- Se a amostra ou informativo do fabricante/ folder/catálogo apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras ou informativo do fabricante/folder/catálogo e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste documento.
- Critérios para aprovação:
 - Análise de amostra:
 - Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações dos itens a serem adquiridos.
 - Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no rótulo do item a licitante concorrente deverá entregar, juntamente com a amostra, um ofício emitido pelo fabricante do item, comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas neste Instrumento.



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

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

Onde:

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

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

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



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

6. Levantamento de Mercado

Para a determinação do valor unitário estimado dos itens, utilizou-se o valor unitário da última aquisição do item realizada pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes no Pregão nº 01/2023. Para os itens que não foram adquiridos nesse pregão foi realizada pesquisa de preço em sites especializados (itens: 1/153, 2/80/155, 6/84/159, 7/85/160, 16/94/170, 21/99/175, 24/102/178, 28/105/183, 32/109/187, 33/110/188, 34/111/189, 35/112/190, 43/119/200, 44/120/201, 49/124/205, 51, 58/130/214, 66/138/221, 70/142/226, 74/146/230, 75/148/231, 77/149/233, 162, 181, 194, 199 e 225). A pesquisa de preço em sites especializados foi anexada ao sequencial de nº 12.

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

7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP) para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades dos restaurantes da UFES, visto que a o modelo de gestão é própria e não se vislumbra a utilização de outra solução de mercado a curto/médio prazo. O Sistema de Registro de Preços propicia a redução do volume de estoque e espaço físico, permitindo o melhor controle das mercadorias.

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

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

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

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



8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo total dos itens a serem adquiridos considerou a frequência média de comensais do mês de junho de 2023, mês de maior frequência de comensais até o momento no ano corrente e de maior utilização das Atas de Registro de Preço vigentes.

As quantidades mensais para cada item foram estimadas da seguinte forma: per capita (quantidade em gramas usual de cada restaurante por pessoa) x o número médio de comensais/dia x frequência do item no mês de um cardápio modelo. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 12 (doze) meses. Além disso, os quantitativos são influenciados pelo 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. Para fins de elucidação, por exemplo, de acordo com as combinações dos itens do cardápio o consumo de um mesmo item pode sofrer variação para um mesmo número de comensais.

Os cardápios são elaborados de acordo com o planejamento da aquisição, podendo ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços serem alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens. Ressaltamos que os quantitativos estabelecidos são uma estimativa aproximada do que espera-se utilizar considerando todos os fatores mencionados acima. Consta no Anexo II uma planilha com a memória de cálculo dos quantitativos estimados para cada *campus*.

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\$): 11.575.922,34

O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 5.882.171,90 (cinco milhões, oitocentos e oitenta e dois mil, cento e setenta e um reais e noventa centavos); o valor referente ao *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ 3.370.775,32 (três milhões, trezentos e setenta mil, setecentos e setenta e cinco reais e trinta e dois centavos); e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 2.322.975,12 (dois milhões, trezentos e vinte dois mil, novecentos e setenta e cinco reais e doze centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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



11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

14. Providências a serem Adotadas

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

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

15. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

16. Declaração de Viabilidade

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



16.1. Justificativa da Viabilidade

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

17. Responsáveis

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

LETICIA CALVI PIZETTA

Agente de contratação

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação



Lista de Anexos

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

- Anexo I - ANEXO I.pdf (590.94 KB)
- Anexo II - ANEXO II.pdf (1.76 MB)



Anexo I - ANEXO I.pdf



ANEXO I – Especificações e quantitativos

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

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de Entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
1	463988	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	5	30	30	R\$ 17,29	R\$ 518,70	VITÓRIA
2	459077	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	100	550	R\$ 16,63	R\$ 9.146,50	VITÓRIA
3	458904	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.	KG	300	6.000	40.000	R\$ 3,59	R\$ 143.600,00	VITÓRIA
4	458906	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.	KG	300	2.500	16.000	R\$ 6,00	R\$ 96.000,00	VITÓRIA
5	459639	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.	KG	10	60	600	R\$ 27,80	R\$ 16.680,00	VITÓRIA



6	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	200	1.000	R\$ 38,29	R\$ 38.290,00	VITÓRIA
7	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	20	100	800	R\$ 29,20	R\$ 23.360,00	VITÓRIA
8	459072	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	20	200	1.500	R\$ 3,20	R\$ 4.800,00	VITÓRIA
9	463937	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.	KG	30	150	800	R\$ 4,69	R\$ 3.752,00	VITÓRIA
10	446533	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 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de	EMBALAGEM 1KG	20	50	150	R\$ 15,80	R\$ 2.370,00	VITÓRIA



		entrega.							
11	462823	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 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	34	102	578	R\$ 12,79	R\$ 7.392,62	VITÓRIA
12	464570	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 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	30	300	2.000	R\$ 11,98	R\$ 23.960,00	VITÓRIA
13	459670	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:	KG	40	360	4.000	R\$ 9,49	R\$ 37.960,00	VITÓRIA



		No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.							
14	458918	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.	EMBALAGEM 1KG	60	600	5.000	R\$ 5,50	R\$ 27.500,00	VITÓRIA
15	459152	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.	KG	20	200	700	R\$ 10,98	R\$ 7.686,00	VITÓRIA
16	460263	Farinha de Trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	20	60	250	R\$ 5,89	R\$ 1.472,50	VITÓRIA
17	464559	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	30	100	600	R\$ 11,50	R\$ 6.900,00	VITÓRIA



18	464553	Feijão Cariquinha**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	300	2.000	20.000	R\$ 8,10	R\$ 162.000,00	VITÓRIA
19	464552	Feijão Preto**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	300	2.000	14.000	R\$ 5,99	R\$ 83.860,00	VITÓRIA
20	464558	Feijão Vermelho**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	150	350	3.500	R\$ 8,29	R\$ 29.015,00	VITÓRIA
21	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	20	R\$ 25,88	R\$ 517,60	VITÓRIA



22	459013	Fubá**, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	40	240	1.000	R\$ 3,19	R\$ 3.190,00	VITÓRIA
23	464569	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	60	500	2.000	R\$ 6,89	R\$ 13.780,00	VITÓRIA
24	445995	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.	CAIXA DE 1 LITRO	20	500	3.000	R\$ 4,49	R\$ 13.470,00	VITÓRIA
25	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	200	R\$ 35,99	R\$ 7.198,00	VITÓRIA
26	464574	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	20	100	800	R\$ 8,87	R\$ 7.096,00	VITÓRIA



27	458953	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.	KG	100	500	3.000	R\$ 5,89	R\$ 17.670,00	VITÓRIA
28	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	1.000	R\$ 15,66	R\$15.660,00	VITÓRIA
29	458980	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 partir da data de entrega.	KG	100	500	2.500	R\$ 5,89	R\$ 14.725,00	VITÓRIA
30	458981	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.	KG	100	500	2.500	R\$ 5,95	R\$ 14.875,00	VITÓRIA



31	458999	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	30	200	1.000	R\$ 14,89	R\$ 14.890,00	VITÓRIA
32	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3KG	15	30	90	R\$ 31,96	R\$ 2.876,40	VITÓRIA
33	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	60	360	1.725	R\$ 12,84	R\$ 22.149,00	VITÓRIA
34	458997	Massa para Lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500G	30	200	600	R\$ 7,89	R\$ 4.734,00	VITÓRIA
35	462824	Milho Verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	2.720	R\$ 35,45	R\$ 96.424,00	VITÓRIA



36	241553	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.	POTE 900ML	40	200	1.350	R\$ 5,18	R\$ 6.993,00	VITÓRIA
37	459653	Molho de Soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	20	100	300	R\$ 5,39	R\$ 1.617,00	VITÓRIA
38	459655	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	20	100	250	R\$ 6,50	R\$ 1.625,00	VITÓRIA
39	463698	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.	EMBALAGEM 500ML	10	400	4.400	R\$ 13,39	R\$ 58.916,00	VITÓRIA
40	416665	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.	LITRO	360	2.700	13.500	R\$ 10,98	R\$ 148.230,00	VITÓRIA
41	416665	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.	LITRO	90	1.800	4.000	R\$ 8,69	R\$ 34.760,00	VITÓRIA
42	463916	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.	KG	5	15	60	R\$ 38,94	R\$ 2.336,40	VITÓRIA



43	297483	Proteína Texturizada de Soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	3.000	R\$ 19,29	R\$ 57.870,00	VITÓRIA
44	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	5	20	50	R\$ 119,99	R\$ 5.999,50	VITÓRIA
45	216912	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.	KG	100	600	6.500	R\$ 1,15	R\$ 7.475,00	VITÓRIA
46	216912	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.	KG	10	100	400	R\$ 15,89	R\$ 6.356,00	VITÓRIA
47	464575	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	150	1.000	R\$ 10,29	R\$ 10.290,00	VITÓRIA



48	463936	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.	KG	10	12	12	R\$ 35,09	R\$ 421,08	VITÓRIA
49	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	50	300	3.200	R\$ 18,90	R\$60.480,00	VITÓRIA
50	269223	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.	FRASCO DE 750ML	50	250	1.500	R\$ 4,99	R\$ 7.485,00	VITÓRIA
51	226436	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.	UNIDADE	5	10	40	R\$ 24,44	R\$ 977,60	VITÓRIA
52	447757	Almôndega Bovina, produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	8.000	R\$ 19,47	R\$ 155.760,00	VITÓRIA



53	447765	Apresentado em Barra, obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	50	150	R\$ 16,98	R\$ 2.547,00	VITÓRIA
54	451059	Carne Bovina – Acém: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	8.000	R\$ 20,89	R\$ 167.120,00	VITÓRIA
55	447441	Carne Bovina - Lagarto: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	150	1.500	9.000	R\$ 29,88	R\$ 268.920,00	VITÓRIA
56	451060	Carne Bovina – Paleta: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.100	13.500	R\$ 34,06	R\$ 459.810,00	VITÓRIA



57	451061	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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	80	1.000	12.000	R\$ 28,59	R\$ 343.080,00	VITÓRIA
58	449723	Carne Bovina – Paleta: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.100	12.000	R\$ 28,65	R\$ 343.800,00	VITÓRIA
59	451063	Carne de Frango - Filé de Coxa e Sobrecoxa: limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre rotulagem.	KG	150	1.800	17.500	R\$ 14,38	R\$ 251.650,00	VITÓRIA
60	447618	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: 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	16.500	R\$ 14,84	R\$ 244.860,00	VITÓRIA



61	447581	Carne de Frango - Filé de Peito de Frango, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.100	14.000	R\$ 15,98	R\$ 223.720,00	VITÓRIA
62	447866	Carne de Frango - Sobrecoxa de Frango: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	150	1.500	25.000	R\$ 13,19	R\$ 329.750,00	VITÓRIA
63	447666	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 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	150	1.000	R\$ 24,49	R\$ 24.490,00	VITÓRIA
64	447508	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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	7.000	R\$ 17,35	R\$ 121.450,00	VITÓRIA



65	447871	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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	7.000	R\$ 19,07	R\$ 133.490,00	VITÓRIA
66	447526	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 1,5cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	6.000	R\$ 17,09	R\$ 102.540,00	VITÓRIA
67	451064	Carne Suína - Pernil: pernil Suíno traseiro, desossado, congelado, cortado em cubos, 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 40g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.200	6.500	R\$ 17,29	R\$ 112.385,00	VITÓRIA
68	447528	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.	KG	100	1.500	6.000	R\$ 18,30	R\$ 109.800,00	VITÓRIA
69	447525	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.	KG	100	1.500	5.000	R\$ 16,97	R\$ 84.850,00	VITÓRIA



70	447760	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 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	5.000	R\$ 32,58	R\$ 162.900,00	VITÓRIA
71	447747	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.	KG	100	1.000	5.000	R\$ 17,91	R\$ 89.550,00	VITÓRIA
72	451938	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 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	7.000	R\$ 14,95	R\$ 104.650,00	VITÓRIA
73	447702	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 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	150	2.000	R\$ 17,34	R\$ 34.680,00	VITÓRIA



74	449182	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 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	150	1.500	R\$ 21,15	R\$ 31.725,00	VITÓRIA
75	448897	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 5kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	900	8.000	R\$ 28,94	R\$ 231.520,00	VITÓRIA
76	448929	Peixe em Posta - Cação: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 5kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	200	1.100	1.900	R\$ 26,99	R\$ 51.281,00	VITÓRIA
77	446633	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 7kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	300	5.000	R\$ 31,25	R\$ 156.250,00	VITÓRIA



78	447749	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 5kg. 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.	KG	100	1.000	4.000	R\$ 35,10	R\$ 140.400,00	VITÓRIA
79	447720	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 pardecentes 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 5kg. 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.	KG	30	1.200	1.200	R\$ 9,87	R\$ 11.844,00	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.

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

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			



80	459077	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	40	110	R\$ 16,63	R\$ 1.829,30	ALEGRE
81	458904	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 5 kg. Fardos: 30 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	300	2100	32.300	R\$ 3,68	R\$ 118.864,00	ALEGRE
82	458906	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem: 1 kg a 5 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	120	1.200	13.020	R\$ 6,66	R\$ 86.713,20	ALEGRE
83	459639	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.	KG	12	30	180	R\$ 29,33	R\$ 5.279,40	ALEGRE
84	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	450	R\$ 38,29	R\$ 17.230,50	ALEGRE
85	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1 KG	10	40	170	R\$ 29,20	R\$ 4.964,00	ALEGRE
86	459072	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	20	100	970	R\$ 3,25	R\$ 3.152,50	ALEGRE



87	463937	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.	KG	10	80	450	R\$ 5,90	R\$ 2.655,00	ALEGRE
88	446533	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.	EMBALAGEM DE 1KG	20	40	300	R\$ 16,98	R\$ 5.094,00	ALEGRE
89	462823	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.	KG	34	68	300	R\$ 17,93	R\$ 5.379,00	ALEGRE



90	464570	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.	KG	10	40	330	R\$ 11,98	R\$ 3.953,40	ALEGRE
91	459670	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 4 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	32	300	1.800	R\$ 9,39	R\$ 16.902,00	ALEGRE
92	458918	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.	EMBALAGEM 1 KG	90	400	4.400	R\$ 5,42	R\$ 23.848,00	ALEGRE
93	459152	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.	KG	10	20	90	R\$ 10,78	R\$ 970,20	ALEGRE



94	460263	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.	KG	10	40	220	R\$ 5,98	R\$ 1.315,60	ALEGRE
95	464559	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.	KG	15	40	350	R\$ 11,79	R\$ 4.126,50	ALEGRE
96	464553	Feijão cariquinha, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos. ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	150	900	8.580	R\$ 8,00	R\$ 68.640,00	ALEGRE
97	464552	Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	150	900	7.200	R\$ 5,94	R\$ 42.768,00	ALEGRE



98	464558	Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	90	300	2.000	R\$ 10,63	R\$ 21.260,00	ALEGRE
99	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	7	R\$ 44,17	R\$ 309,19	ALEGRE
100	459013	Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 20 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	30	150	1.370	R\$ 3,29	R\$ 4.507,30	ALEGRE
101	464569	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	440	R\$ 8,44	R\$ 3.713,60	ALEGRE



102	445995	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.	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	5.000	R\$ 4,50	R\$ 22.500,00	ALEGRE
103	464574	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	265	R\$ 9,89	R\$ 2.620,85	ALEGRE
104	458953	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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	60	240	2.300	R\$ 6,10	R\$ 14.030,00	ALEGRE
105	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	120	300	R\$ 15,66	R\$ 4.698,00	ALEGRE



106	458980	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.	KG	60	240	2.000	R\$ 6,09	R\$ 12.180,00	ALEGRE
107	458981	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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	60	240	2.000	R\$ 6,19	R\$ 12.380,00	ALEGRE
108	458999	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.	KG	20	90	400	R\$ 20,49	R\$ 8.196,00	ALEGRE
109	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3 KG	6	18	70	R\$ 32,89	R\$ 2.302,30	ALEGRE
110	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	240	770	R\$ 198,17	R\$ 152.590,90	ALEGRE



111	458997	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500 G	20	60	350	R\$ 10,52	R\$ 3.682,00	ALEGRE
112	462824	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	272	1.450	R\$ 35,45	R\$ 51.402,50	ALEGRE
113	241553	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.	POTE 900 ML	20	90	800	R\$ 6,79	R\$ 5.432,00	ALEGRE
114	459653	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.	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	260	R\$ 6,39	R\$ 1.661,40	ALEGRE
115	459655	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.	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	260	R\$ 6,69	R\$ 1.739,40	ALEGRE
116	463698	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.	EMBALAGEM 500 ML	20	40	920	R\$ 16,76	R\$ 15.419,20	ALEGRE
117	416665	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	LITRO	18	720	23.000	R\$ 9,20	R\$ 211.600,00	ALEGRE



118	463916	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.	KG	2	10	45	R\$ 42,32	R\$ 1.904,40	ALEGRE
119	297483	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	10	80	590	R\$ 19,29	R\$11.381,10	ALEGRE
120	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	1	3	09	R\$ 124,62	R\$1.121,58	ALEGRE
121	216912	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.	KG	60	300	3.500	R\$ 1,19	R\$ 4.165,00	ALEGRE
122	216912	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 de 0,8 a 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 100 a 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	KG	20	100	450	R\$ 16,66	R\$ 7.497,00	ALEGRE
123	464575	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500 g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG	10	80	450	R\$ 10,29	R\$ 4.630,50	ALEGRE



124	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	180	600	R\$ 18,90	R\$11.340,00	ALEGRE
125	269223	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 750 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRASCO DE 750 ML	40	175	700	R\$ 6,36	R\$ 4.452,00	ALEGRE
126	447757	<u>ALMÔNDEGA BOVINA</u> : produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	3.500	R\$ 22,49	R\$ 78.715,00	ALEGRE
127	451059	<u>CARNE BOVINA – ACÊM</u> : moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	800	8.800	R\$ 22,29	R\$ 196.152,00	ALEGRE
128	447441	<u>CARNE BOVINA - LAGARTO</u> : limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	600	5.200	R\$ 29,59	R\$ 153.868,00	ALEGRE



129	451061	<u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	600	5.700	R\$ 28,39	R\$ 161.823,00	ALEGRE
130	449723	<u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	600	3.200	R\$ 37,36	R\$119.552,00	ALEGRE
131	451060	<u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	600	6.600	R\$ 33,85	R\$ 223.410,00	ALEGRE
132	451063	<u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA:</u> limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. VER CONSIDERAÇÕES SOBRE ROTULAGEM. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	30	600	4.800	R\$ 15,98	R\$ 76.704,00	ALEGRE
133	447618	<u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES,</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	4.800	R\$ 14,57	R\$ 69.936,00	ALEGRE



134	447581	<u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO</u> , in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	800	9.000	R\$ 15,59	R\$ 140.310,00	ALEGRE
135	447866	<u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO</u> : congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	1200	18.000	R\$ 13,47	R\$ 242.460,00	ALEGRE
136	447528	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	3.300	R\$ 18,08	R\$ 59.664,00	ALEGRE
137	451064	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	3.700	R\$ 16,97	R\$ 62.789,00	ALEGRE
138	447526	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	2.200	R\$ 14,72	R\$ 32.384,00	ALEGRE



139	447508	<u>CARNE SUÍNA - CARRÉ:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	800	9.000	R\$ 17,17	R\$ 154.530,00	ALEGRE
140	447666	<u>CARNE SUÍNA - BACON:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	70	800	R\$ 25,74	R\$ 20.592,00	ALEGRE
141	447871	<u>CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	800	8.800	R\$ 18,40	R\$ 161.920,00	ALEGRE
142	447760	<u>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS:</u> carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	300	1.750	R\$ 32,58	R\$ 57.015,00	ALEGRE
143	447747	<u>HAMBÚRGUER BOVINO:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	300	2.850	R\$ 19,49	R\$ 55.546,50	ALEGRE



144	451938	<u>LINGUIÇA DE FRANGO</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	4.400	R\$ 14,89	R\$ 65.516,00	ALEGRE
145	447702	<u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA)</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	100	1.200	R\$ 17,19	R\$ 20.628,00	ALEGRE
146	449182	<u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA)</u> : produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	60	500	R\$ 36,90	R\$18.450,00	ALEGRE
147	448929	<u>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO</u> : cação, em posta, sem pele, limpo, 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	200	1.320	R\$ 28,44	R\$ 37.540,80	ALEGRE
148	448897	<u>PEIXE FILÉ - MERLUZA</u> : merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	60	200	1.320	R\$ 29,00	R\$ 38.280,00	ALEGRE



149	446633	<u>QUEIJO MUSSARELA</u> : produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	6	80	880	R\$ 32,39	R\$ 28.503,20	ALEGRE
150	447749	<u>QUIBE DE CARNE BOVINA</u> : 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. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	200	1.720	R\$ 35,10	R\$ 60.372,00	ALEGRE
151	447720	<u>SALSICHA</u> : 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 pardecetes 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	200	2.200	R\$ 9,87	R\$ 21.714,00	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.



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

Item	CATMAT	Descrição/ Especificação	UNID	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
152	463857	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.	KG	4	10	10	R\$ 28,51	R\$ 285,10	SÃO MATEUS
153	463988	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	6	24	24	R\$ 21,31	R\$ 511,44	SÃO MATEUS
154	463856	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	KG	2	6	6	R\$ 38,57	R\$ 231,42	SÃO MATEUS



155	459077	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	20	60	80	R\$ 16,63	R\$ 1.330,40	SÃO MATEUS
156	458904	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.	KG	300	1.700	15.000	R\$ 3,90	R\$ 58.500,00	SÃO MATEUS
157	458906	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.	KG	50	800	5.200	R\$ 6,66	R\$ 34.632,00	SÃO MATEUS
158	459639	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.	KG	20	60	400	R\$ 29,33	R\$ 11.732,00	SÃO MATEUS
159	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	180	800	R\$ 38,29	R\$ 30.632,00	SÃO MATEUS
160	463707	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	30	100	400	R\$ 29,20	R\$ 11.680,00	SÃO MATEUS



161	459072	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	20	200	800	R\$ 3,98	R\$ 3.184,00	SÃO MATEUS
162	458149	Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjeriçao, pimenta calabresa, mostarda e louro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão competente.	KG	2	8	8	R\$ 33,61	R\$ 268,88	SÃO MATEUS
163	463937	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.	KG	15	75	320	R\$ 9,90	R\$ 3.168,00	SÃO MATEUS



164	446533	<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 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 1KG	10	60	240	R\$ 15,47	R\$ 3.712,80	SÃO MATEUS
165	462823	<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 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	34	170	340	R\$ 17,93	R\$ 6.096,20	SÃO MATEUS
166	464570	<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 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10	50	100	R\$ 11,89	R\$ 1.189,00	SÃO MATEUS



167	459670	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.	KG	60	260	2.880	R\$ 9,19	R\$ 26.467,20	SÃO MATEUS
168	458918	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.	EMBALAGEM 1KG	60	400	3.000	R\$ 5,50	R\$ 16.500,00	SÃO MATEUS
169	459152	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.	KG	40	200	400	R\$ 9,89	R\$ 3.956,00	SÃO MATEUS
170	460263	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	100	300	R\$ 6,89	R\$ 2.067,00	SÃO MATEUS
171	464559	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	40	100	250	R\$ 11,40	R\$ 2.850,00	SÃO MATEUS



172	464553	Feijão carioquinha, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	120	1.200	8.600	R\$ 7,38	R\$ 63.468,00	SÃO MATEUS
173	464552	Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	120	900	5.000	R\$ 5,99	R\$ 29.950,00	SÃO MATEUS
174	464558	Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	60	240	2.000	R\$ 10,63	R\$ 21.260,00	SÃO MATEUS
175	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	5	8	R\$ 44,17	R\$ 353,12	SÃO MATEUS



176	459013	Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	20	200	1.500	R\$ 3,89	R\$ 5.835,00	SÃO MATEUS
177	464569	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	40	120	500	R\$ 7,30	R\$ 3.650,00	SÃO MATEUS
178	445995	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.	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	2.000	R\$ 5,31	R\$ 10.620,00	SÃO MATEUS
179	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	100	R\$ 37,22	R\$ 3.722,00	SÃO MATEUS
180	464574	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	20	50	100	R\$ 8,79	R\$ 879,00	SÃO MATEUS



181	463904	Louro em Folha. Condimento natural, aspecto físico: folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e elementos estranhos ao produto. Aplicação: Culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	3	6	R\$ 53,80	R\$ 322,80	SÃO MATEUS
182	458953	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.	KG	60	250	2.200	R\$ 8,70	R\$ 19.140,00	SÃO MATEUS
183	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	150	700	R\$ 15,66	R\$ 10.962,00	SÃO MATEUS
184	458980	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 partir da data de entrega.	KG	30	150	800	R\$ 6,89	R\$ 5.512,00	SÃO MATEUS



185	458981	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.	KG	30	90	700	R\$ 7,20	R\$ 5.040,00	SÃO MATEUS
186	458999	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	30	90	200	R\$ 16,00	R\$ 3.200,00	SÃO MATEUS
187	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3KG	8	24	60	R\$ 32,89	R\$ 1.973,40	SÃO MATEUS
188	463699	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	15	60	540	R\$ 198,17	R\$ 107.011,80	SÃO MATEUS
189	458997	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 500G	10	90	200	R\$ 10,52	R\$ 2.104,00	SÃO MATEUS



190	462824	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	34	170	1.020	R\$ 35,45	R\$ 36.159,00	SÃO MATEUS
191	241553	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.	POTE 900ML	10	75	500	R\$ 7,69	R\$ 3.845,00	SÃO MATEUS
192	459653	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	10	75	300	R\$ 7,49	R\$ 2.247,00	SÃO MATEUS
193	459655	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	10	50	120	R\$ 6,50	R\$ 780,00	SÃO MATEUS
194	463912	Noz-moscada. Condimento natural, aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	4	R\$ 89,30	R\$ 357,20	SÃO MATEUS



195	463698	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.	EMBALAGEM 500ML	50	200	1.200	R\$ 14,29	R\$ 17.148,00	SÃO MATEUS
196	416665	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 de entrega.	LITRO	360	1.440	8.640	R\$ 10,98	R\$ 94.867,20	SÃO MATEUS
197	416665	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 de entrega.	LITRO	100	480	7.200	R\$ 8,65	R\$ 62.280,00	SÃO MATEUS
198	463916	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 de entrega.	KG	3	8	12	R\$ 27,70	R\$ 332,40	SÃO MATEUS
199	463920	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 nº276/2005. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	4	8	R\$ 74,61	R\$ 596,08	SÃO MATEUS
200	297483	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	30	260	800	R\$ 19,29	R\$ 15.432,00	SÃO MATEUS



201	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	2	6	8	R\$ 121,76	R\$ 974,08	SÃO MATEUS
202	216912	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.	KG	60	420	2.600	R\$ 2,24	R\$ 5.824,00	SÃO MATEUS
203	216912	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.	KG	10	100	600	R\$ 16,66	R\$ 9.996,00	SÃO MATEUS
204	464575	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	KG	20	75	300	R\$ 9,94	R\$ 2.982,00	SÃO MATEUS
205	326330	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	20	150	800	R\$ 18,90	R\$ 15.120,00	SÃO MATEUS



206	269223	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.	FRASCO DE 750ML	20	60	460	R\$ 5,43	R\$ 2.497,80	SÃO MATEUS
207	217096	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.	FRASCO DE 750ML	10	75	100	R\$ 2,23	R\$ 223,00	SÃO MATEUS
208	447757	<u>ALMÔNDEGA BOVINA</u> : produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	200	4.000	R\$ 19,47	R\$ 77.880,00	SÃO MATEUS
209	447765	<u>APRESUNTADO EM BARRA</u> : obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	30	100	R\$ 19,94	R\$ 1.994,00	SÃO MATEUS
210	451059	<u>CARNE BOVINA – ACÉM</u> : moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. Vitória	KG	30	300	6.000	R\$ 21,84	R\$ 131.040,00	SÃO MATEUS



211	447441	<u>CARNE BOVINA - LAGARTO</u> : limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	3.600	R\$ 31,34	R\$ 112.824,00	SÃO MATEUS
212	451060	<u>CARNE BOVINA – PALETA</u> : limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	2.500	R\$ 31,08	R\$ 77.700,00	SÃO MATEUS
213	451061	<u>CARNE BOVINA – PALETA</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	2.000	R\$ 31,08	R\$ 62.160,00	SÃO MATEUS
214	449723	<u>CARNE BOVINA – PALETA</u> : limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	2.000	R\$ 30,30	R\$ 60.600,00	SÃO MATEUS
215	447618	<u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES</u> . 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	4.000	R\$ 14,54	R\$ 58.160,00	SÃO MATEUS



216	447581	<u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO</u> , in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	9.000	R\$ 15,89	R\$ 143.010,00	SÃO MATEUS
217	447866	<u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO</u> : congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	8.000	R\$ 14,98	R\$ 119.840,00	SÃO MATEUS
218	447666	<u>CARNE SUÍNA - BACON</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	80	560	R\$ 29,77	R\$ 16.671,20	SÃO MATEUS
219	447508	<u>CARNE SUÍNA - CARRÉ</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	500	4.000	R\$ 16,52	R\$ 66.080,00	SÃO MATEUS
220	447871	<u>CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	500	2.000	R\$ 17,88	R\$ 35.760,00	SÃO MATEUS



221	447526	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	1.800	R\$ 29,85	R\$ 53.730,00	SÃO MATEUS
222	451064	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	500	2.000	R\$ 17,59	R\$ 35.180,00	SÃO MATEUS
223	447528	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	500	1.800	R\$ 17,99	R\$ 32.382,00	SÃO MATEUS
224	447525	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	300	2.500	R\$ 16,64	R\$ 41.600,00	SÃO MATEUS
225	447503	<u>CORTE SUÍNO, TIPO TOUCINHO</u> : de barriga com carne, congelado, para torresmo, em mantas, embalado à vácuo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Textura, cor, sabor e odor: característicos. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	50	720	R\$ 14,88	R\$ 10.713,60	SÃO MATEUS



226	447760	<u>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS:</u> carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	500	3.000	R\$ 32,58	R\$ 97.740,00	SÃO MATEUS
227	447747	<u>HAMBÚRGUER BOVINO:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	2.000	R\$ 20,94	R\$ 41.880,00	SÃO MATEUS
228	451938	<u>LINGUIÇA DE FRANGO:</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	500	1.800	R\$ 16,98	R\$ 30.564,00	SÃO MATEUS
229	447702	<u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA):</u> 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. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	150	1.000	R\$ 17,34	R\$ 17.340,00	SÃO MATEUS



230	449182	<u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA)</u> : produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	100	450	R\$ 36,90	R\$16.605,00	SÃO MATEUS
231	448897	<u>PEIXE FILÉ - MERLUZA</u> : merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	400	1.600	R\$ 46,61	R\$ 74.576,00	SÃO MATEUS
232	448929	<u>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO</u> : cação, em posta, sem pele, limpo, 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	40	400	1.200	R\$ 28,42	R\$ 34.104,00	SÃO MATEUS
233	446633	<u>QUEIJO MUSSARELA</u> : produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	80	400	R\$ 42,46	R\$ 16.984,00	SÃO MATEUS



234	447749	<p><u>QUIBE DE CARNE BOVINA</u>: 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. <u>Validade</u>: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	30	400	2.000	R\$ 35,10	R\$ 70.200,00	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.



Anexo II - ANEXO II.pdf



Vitória

ESPECIFICAÇÃO	UND	Pregão 11/22 - 6 m	Pregão 01/23 - 8 meses	Saldo	Quantidade utilizada 3m	Quantidade para 1 ano/8m	Pregão Novo 1 ano/8m	Quantidade utilizada/mês	Número de vezes por mês	Quantidade utilizada por dia	Média Comensais/mês	Média de comensais dia (20 dias úteis) - mês de junho	PC KG/l
Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 5KG	36	48	48	0	0	30	2,50	4	0,63	62163	3108	0,0010
Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	250	0	0	0	0	550	68,75	4	17,19	62163	3108	0,0055



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.	KG	18000	27180	19800	7380	29520	40000	3333,33	22	151,52	62163	3108	0,0488
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.	KG	7500	11190	8840	2350	9400	16000	1333,33	22	60,61	62163	3108	0,0195
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	KG	200	300	142	158	632	600	50,00	5	10,00	62163	3108	0,0032



<p>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.</p>	KG	500	0	0	0	0	1000	125,00	6	20,83	62163	3108	0,0067
<p>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.</p>	EMB. 1KG	250	0	0	0	0	800	100,00	2	50,00	62163	3108	0,0161



Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	500	700	280	420	1680	1500	125,00	3	41,67	62163	3108	0,0134
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.	KG	350	300	100	200	800	800	66,67	16	4,17	62163	3108	0,0013



<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 1Kg. Ver observações sobre</p>	<p>EMBALAGEM 1KG</p>	<p>100</p>	<p>150</p>	<p>150</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>150</p>	<p>12,50</p>	<p>1</p>	<p>12,50</p>	<p>62163</p>	<p>3108</p>	<p>0,0040</p>
--	----------------------	------------	------------	------------	----------	----------	------------	--------------	----------	--------------	--------------	-------------	---------------



<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 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	272	408	263,5	144,5	578	578	48,17	4	12,04	62163	3108	0,0039
---	----	-----	-----	-------	-------	-----	-----	-------	---	-------	-------	------	--------



<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 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	750	1500	1020	480	1920	2000	166,67	3	55,56	62163	3108	0,0179
--	----	-----	------	------	-----	------	------	--------	---	-------	-------	------	--------



<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>	KG	1250	1680	900	780	3120	4000	333,33	16	20,83	62163	3108	0,0067
---	----	------	------	-----	-----	------	------	--------	----	-------	-------	------	--------



<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.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 1KG	2000	2700	2200	500	2000	5000	416,67	4	104,17	62163	3108	0,0335
<p>Farinha de Rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	1000	500	440	60	240	700	58,33	1	58,33	62163	3108	0,0188



<p>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.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	250	120	120	0	0	250	20,83	1	20,83	62163	3108	0,0067
<p>Feijão Branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	300	540	475	65	260	600	50,00	1	50,00	62163	3108	0,0161



<p>Feijão Cariquinha**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	5850	12000	12000	0	0	20000	1666,67	12	138,89	62163	3108	0,0447
---	----	------	-------	-------	---	---	-------	---------	----	--------	-------	------	--------



<p>Feijão Preto**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.</p> <p>Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	5100	8100	8100	0	0	14000	1166,67	8	145,83	62163	3108	0,0469
--	----	------	------	------	---	---	-------	---------	---	--------	-------	------	--------



<p>Feijão Vermelho**, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.</p> <p>Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	900	3000	2850	150	600	3500	291,67	2	145,83	62163	3108	0,0469
---	----	-----	------	------	-----	-----	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>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.</p>	KG	15	20	17	3	12	20	1,67	4	0,42	62163	3108	0,0001
--	----	----	----	----	---	----	----	------	---	------	-------	------	--------



<p>Fubá**, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	500	700	700	0	0	1000	83,33	2	41,67	62163	3108	0,0134
<p>Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 500G	1000	1800	1360	440	1760	2000	166,67	2	83,33	62163	3108	0,0134



<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>	CAIXA DE 1 LITRO	1750	960	960	0	0	3000	250,00	6	41,67	62163	3108	0,0134
--	------------------	------	-----	-----	---	---	------	--------	---	-------	-------	------	--------



<p>Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de</p>	KG	100	150	150	0	0	200	16,67	2	8,33	62163	3108	0,0027
<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 500G	300	600	460	140	560	800	66,67	1	66,67	62163	3108	0,0107



<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>	KG	1500	1000	400	600	2400	3000	250,00	2	125,00	62163	3108	0,0402
---	----	------	------	-----	-----	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	400	0	0	0	0	1000	125,00	1	125,00	62163	3108	0,0402
---	----	-----	---	---	---	---	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sémola 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 partir da data de entrega.</p>	KG	1250	750	750	0	0	2500	208,33	2	104,17	62163	3108	0,0335
---	----	------	-----	-----	---	---	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>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.</p>	KG	1250	1800	550	1250	5000	2500	208,33	2	104,17	62163	3108	0,0335
<p>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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	400	540	540	0	0	1000	83,33	1	83,33	62163	3108	0,0268



<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, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.</p>	BALDE DE 3KG	50	65	55	10	40	90	7,50	1	7,50	62163	3108	0,0072
<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 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.</p>	KG	1080	1440	1019,5	420,5	1682	1725	143,75	8	17,97	62163	3108	0,0058



<p>Massa para Lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.</p>	EMBALAGEM 500G	400	540	540	0	0	600	50,00	1	50,00	62163	3108	0,0080
<p>Milho Verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	1360	0	0	0	0	2720	340,00	16	21,25	62163	3108	0,0068



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.	POTE 900ML	400	540	205	335	1340	1350	112,50	22	5,11	62163	3108	0,0016
Molho de Soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	200	270	205	65	260	300	25,00	4	6,25	62163	3108	0,0020
Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900ML	200	270	220	50	200	250	20,83	4	5,21	62163	3108	0,0017



<p>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.</p> <p>Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 500ML	800	600	320	280	1120	4400	366,67	22	16,67	62163	3108	0,0027
<p>Óleo de Soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização.</p> <p>Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	LITRO	10800	7200	6480	720	2880	13500	1125,00	22	51,14	62163	3108	0,0165



<p>Óleo de Soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização.</p> <p>Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	LITRO	6300	3600	3600	0	0	4000	333,33	22	15,15	62163	3108	0,0049
<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.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	30	20	20	0	0	60	5,00	4	1,25	62163	3108	0,0004



<p>Proteína Texturizada de Soja.</p> <p>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. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	1000	700	460	240	960	3000	250,00	8	31,25	62163	3108	0,0101
<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 (dois) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	40	50	50	0	0	50	4,17	0,1	50,02	62163	3108	0,0161



<p>Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade.</p> <p>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.</p> <p>Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>													
	KG	3000	2400	1300	1100	4400	6500	541,67	22	24,62	62163	3108	0,0079



<p>Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiulectante 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.</p>	KG	200	320	180	140	560	400	33,33	22	1,52	62163	3108	0,0005
<p>Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.</p>	KG	500	900	640	260	1040	1000	83,33	3	27,78	62163	3108	0,0089



<p>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.</p>	KG	0	12	12	0	0	12	1,00	1	1,00	62163	3108	0,0003
---	----	---	----	----	---	---	----	------	---	------	-------	------	--------



<p>Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	1600	0	0	0	0	3200	400,00	8	50,00	62163	3108	0,0161
<p>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.</p>	FRASCO DE 750ML	900	1200	1100	100	400	1500	125,00	22	5,68	62163	3108	0,0018
<p>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.</p>	UNIDADE	30	0	0	0	0	40	3,33	0,1	40,02	62163	3108	0,0129



<p>Almôndega Bovina, produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	2400	3200	900	2300	9200	8000	666,67	2	333,33	62163	3108	0,1072
<p>Apresentado em Barra, obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	100	150	150	0	0	150	12,50	1	12,50	62163	3108	0,0040



<p>Carne Bovina – Acém: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	<p>KG</p>	<p>3600</p>	<p>4800</p>	<p>2100</p>	<p>2700</p>	<p>10800</p>	<p>8000</p>	<p>666,67</p>	<p>2</p>	<p>333,33</p>	<p>62163</p>	<p>3108</p>	<p>0,1073</p>
--	-----------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	-------------	---------------	----------	---------------	--------------	-------------	---------------



<p>Carne Bovina - Lagarto: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	3000	4000	2190	1810	7240	9000	750,00	2	375,00	62163	3108	0,1207
---	----	------	------	------	------	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>Carne Bovina – Paleta: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos.</p> <p>Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	5550	7400	2085	5315	21260	13500	1125,00	3	375,00	62163	3108	0,1207
<p>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.</p> <p>Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	3500	4800	1730	3070	12280	12000	1000,00	3	333,33	62163	3108	0,1073



<p>Carne Bovina – Paleta: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	3625	4800	1520	3280	13120	12000	1000,00	3	333,33	62163	3108	0,1072
<p>Carne de Frango - Filé de Coxa e Sobrecoxa: limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre rotulagem.</p>	KG	0	15000	12400	2600	10400	17500	1458,33	4	364,58	62163	3108	0,1173



<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: 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	7800	4500	2260	2240	8960	16500	1375,00	4	343,75	62163	3108	0,1106
---	----	------	------	------	------	------	-------	---------	---	--------	-------	------	--------



<p>Carne de Frango - Filé de Peito de Frango, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	6000	10400	7170	3230	12920	14000	1166,67	4	291,67	62163	3108	0,0938
--	----	------	-------	------	------	-------	-------	---------	---	--------	-------	------	--------



<p>Carne de Frango - Sobrecoxa de Frango: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	18000	24000	17900	6100	24400	25000	2083,33	5	416,67	62163	3108	0,1341
<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 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	500	750	386,42	363,58	1454,32	1000	83,33	2	41,67	62163	3108	0,0134



<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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	3000	2000	650	1350	5400	7000	583,33	1	583,33	62163	3108	0,1877
--	----	------	------	-----	------	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<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 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	<p>KG</p>	<p>3000</p>	<p>2000</p>	<p>1200</p>	<p>800</p>	<p>3200</p>	<p>7000</p>	<p>583,33</p>	<p>1</p>	<p>583,33</p>	<p>62163</p>	<p>3108</p>	<p>0,1877</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 1,5cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	1800	3000	1820	1180	4720	6000	500,00	2	250,00	62163	3108	0,0804
Carne Suína - Pernil: pernil Suíno traseiro, desossado, congelado, cortado em cubos, 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 40g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	2000	3000	1040	1960	7840	6500	541,67	2	270,83	62163	3108	0,0871



<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 primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	1600	2000	1800	200	800	6000	500,00	1	500,00	62163	3108	0,1609
<p>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.</p>	KG	1250	2000	1300	700	2800	5000	416,67	1	416,67	62163	3108	0,1341



<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 5kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	2400	0	0	0	0	5000	625,00	2	312,50	62163	3108	0,1005
---	----	------	---	---	---	---	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<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>	KG	1600	2200	500	1700	6800	5000	416,67	1	416,67	62163	3108	0,1341
---	----	------	------	-----	------	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<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 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	1800	3600	1850	1750	7000	7000	583,33	2	291,67	62163	3108	0,0938
<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 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	750	1500	693	807	3228	2000	166,67	3	55,56	62163	3108	0,0179



<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)</p> <p>Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	750	1000	640	360	1440	1500	125,00	3	41,67	62163	3108	0,0134
---	----	-----	------	-----	-----	------	------	--------	---	-------	-------	------	--------



<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 glacemento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e</p>	<p>KG</p>	<p>2250</p>	<p>3000</p>	<p>300</p>	<p>2700</p>	<p>10800</p>	<p>8000</p>	<p>666,67</p>	<p>2</p>	<p>333,33</p>	<p>62163</p>	<p>3108</p>	<p>0,1073</p>
---	-----------	-------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------	---------------	----------	---------------	--------------	-------------	---------------



Peixe em Posta - Cação: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 5kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e	KG	800	1200	600	600	2400	1900	158,33	1	316,67	62163	3108	0,1019
---	----	-----	------	-----	-----	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<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 7kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	2800	1440	1380	60	240	5000	416,67	14	29,76	62163	3108	0,0096
--	----	------	------	------	----	-----	------	--------	----	-------	-------	------	--------



<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 5kg. 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</p>	KG	1500	2400	1800	600	2400	4000	333,33	1	333,33	62163	3108	0,1073
--	----	------	------	------	-----	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>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 pardecentes 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 5kg. 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>	KG	600	1200	1200	0	0	1200	100,00	1	200,00	62163	3108	0,0643
---	----	-----	------	------	---	---	------	--------	---	--------	-------	------	--------

*Itens em vermelho foram estimados para 8 meses para tentar igualar a vigência das atas de registro de preço.



Alegre

ESPECIFICAÇÃO	UND	Pregão 11/22 - 6 m	Pregão 01/23 - 8 meses	Saldo	Quantidade utilizada 3m	Quantidade para 1 ano/8m	Pregão Novo 1 ano/8m	Quantidade utilizada/mês	Número de vezes por mês	Quantidade utilizada por dia	Média Comensais/mês	Média de comensais dia (20 dias úteis) - mês de junho	PC KG/l
Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	80	0	0	0	0	110	13,75	4	3,44	33493	1675	0,0021
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 5 kg. Fardos: 30 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	14,7	19500	10400	9.100	36400	32300	2691,67	22	122,35	33493	1675	0,0731
Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem: 1 kg a 5 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega	KG	6	7200	5700	1.500	6000	13020	1085,00	22	49,32	33493	1675	0,0294



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.	KG	80	110	46	64	256	180	15,00	5	3,00	33493	1675	0,0018
Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	300	0	0	0	0	450	56,25	6	9,38	33493	1675	0,0056
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.	EMB. 1KG	120	0	0	0	0	170	21,25	2	10,63	33493	1675	0,0063
Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	440	600	420	180	720	970	80,83	3	26,94	33493	1675	0,0161



<p>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.</p>	KG	200	200	200	0	0	450	37,50	16	2,34	33493	1675	0,0014
---	----	-----	-----	-----	---	---	-----	-------	----	------	-------	------	--------



<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>	EMB. 1KG	140	120	40	80	320	300	25,00	1	25,00	33493	1675	0,0149
---	----------	-----	-----	----	----	-----	-----	-------	---	-------	-------	------	--------



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	KG	136	170	116	54	216	300	25,00	4	6,25	33493	1675	0,0037
Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de 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.	KG	150	200	200	0	0	330	27,50	3	9,17	33493	1675	0,0055



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 4 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entreg	KG	800	800	800	0	0	1800	150,00	16	9,38	33493	1675	0,0056
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	EMB. 1KG	2	1200	800	400	1600	4400	366,67	4	91,67	33493	1675	0,0547
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	KG	40	20	20	0	0	90	7,50	1	7,50	33493	1675	0,0045



<p>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 entreg</p>	KG	100	60	60	0	0	220	18,33	1	18,33	33493	1675	0,0109
<p>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 mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega</p>	KG	180	150	150	0	0	350	29,17	1	29,17	33493	1675	0,0174



<p>** Feijão cariquinho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	3900	3900	3800	100	400	8580	715,00	12	59,58	33493	1675	0,0356
<p>** Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de</p>	KG	3300	3900	3800	100	400	7200	600,00	8	75,00	33493	1675	0,0448



<p>* Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	900	1200	1100	100	400	2000	166,67	2	83,33	33493	1675	0,0498
<p>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.</p>	KG	5	0	0	0	0	7	0,88	4	0,22	33493	1675	0,0001



<p>** Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 20 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	630	800	600	200	800	1370	114,17	2	57,08	33493	1675	0,0341
<p>Grão-de-bico.Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMB. 500g	200	200	160	40	160	440	36,67	2	18,33	33493	1675	0,0055



<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 1 L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	CAIXA 1LT	2350	1200	1200	1.200	4800	5000	416,67	6	69,44	33493	1675	0,0415
<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a</p>	EMB. 500g	120	120	20	100	400	265	22,08	1	22,08	33493	1675	0,0066



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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega	KG	1050	1400	830	570	2280	2300	191,67	2	95,83	33493	1675	0,0572
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.	KG	210	0	0	0	0	300	37,50	1	37,50	33493	1675	0,0224



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	KG	900	600	600	0	0	2000	166,67	2	83,33	33493	1675	0,0498
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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	900	900	250	650	2600	2000	166,67	2	83,33	33493	1675	0,0498
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	KG	180	120	120	0	0	400	33,33	1	33,33	33493	1675	0,0199



<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>	EMB. 3KG	48	0	0	0	0	70	8,75	1	8,75	33493	1675	0,0157
<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>	KG	524	0	0	0	0	770	96,25	8	12,03	33493	1675	0,0072
<p>Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	EMB. 500g	240	0	0	0	0	350	43,75	1	43,75	33493	1675	0,0131



Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	1088	0	0	0	0	1450	181,25	16	11,33	33493	1675	0,0068
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	POTE 900ml	360	240	240	0	0	800	66,67	22	3,03	33493	1675	0,0018
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.	EMB. 900ml	120	160	160	0	0	260	21,67	4	5,42	33493	1675	0,0032
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.	EMB. 900ml	120	160	160	0	0	260	21,67	4	5,42	33493	1675	0,0032



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	EMB. 500ml	420	280	280	0	0	920	76,67	22	3,48	33493	1675	0,0010
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.	LITRO	10440	11970	10710	1.260	5040	23000	1916,67	22	87,12	33493	1675	0,0520
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 entreg	KG	20	25	25	0	0	45	3,75	4	0,94	33493	1675	0,0006
Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	KG	400	0	0	0	0	590	73,75	8	9,22	33493	1675	0,0055



<p>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</p>	KG	6	0	0	0	0	9	1,13	0	11,25	33493	1675	0,0067
<p>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</p>	KG	1600	1800	1380	420	1680	3500	291,67	22	13,26	33493	1675	0,0079
<p>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 de 0,8 a 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 100 a 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a</p>	KG	200	240	208	32	128	450	37,50	22	1,70	33493	1675	0,0010



Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500 g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega	KG	200	240	200	40	160	450	37,50	3	12,50	33493	1675	0,0075
Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	380	0	0	0	0	600	75,00	8	9,38	33493	1675	0,0056
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 750 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRASCO DE 750 ML	350	350	310	40	160	700	58,33	22	2,65	33493	1675	0,0016
ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	1600	2200	2000	200	800	3500	291,67	2	145,83	33493	1675	0,0871



<p>CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). 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>	KG	3900	4800	3590	1.210	4840	8800	733,33	2	366,67	33493	1675	0,2190
<p>CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e</p>	KG	2400	3080	2780	300	1200	5200	433,33	2	216,67	33493	1675	0,1294



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.	KG	2470	3080	1400	1.680	6720	5700	475,00	3	158,33	33493	1675	0,0945
CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cu bo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	2,09	0	0	0	0	3200	266,67	3	88,89	33493	1675	0,0531
CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g 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.	KG	3000	3680	1590	2.090	8360	6600	825,00	3	275,00	33493	1675	0,1642



<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECOPA: limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. Ver considerações sobre rotulagem. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>KG</p>	<p>2200</p>	<p>2800</p>	<p>1020</p>	<p>1.780</p>	<p>7120</p>	<p>4800</p>	<p>400,00</p>	<p>4</p>	<p>100,00</p>	<p>33493</p>	<p>1675</p>	<p>0,0597</p>
<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>	<p>KG</p>	<p>2200</p>	<p>2000</p>	<p>1215</p>	<p>785</p>	<p>3140</p>	<p>4800</p>	<p>400,00</p>	<p>4</p>	<p>100,00</p>	<p>33493</p>	<p>1675</p>	<p>0,0597</p>



<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frango selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	<p>KG</p>	<p>3936</p>	<p>3200</p>	<p>2992</p>	<p>208</p>	<p>832</p>	<p>9000</p>	<p>750,00</p>	<p>4</p>	<p>187,50</p>	<p>33493</p>	<p>1675</p>	<p>0,1120</p>
<p>CARNE DE FRANGO - SOBRECORA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	<p>KG</p>	<p>7876</p>	<p>8440</p>	<p>6270</p>	<p>2.170</p>	<p>8680</p>	<p>18000</p>	<p>1500,00</p>	<p>5</p>	<p>300,00</p>	<p>33493</p>	<p>1675</p>	<p>0,1791</p>



<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>	KG	1500	1200	440	760	3040	3300	275,00	1	275,00	33493	1675	0,1642
<p>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.</p>	KG	1700	1800	1440	360	1440	3700	308,33	2	154,17	33493	1675	0,0921



<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>	KG	1000	1200	1050	150	600	2200	183,33	2	91,67	33493	1675	0,0547
<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>	KG	4200	2400	2220	180	720	9000	750,00	1	750,00	33493	1675	0,4479
<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>	KG	360	240	220	20	80	800	66,67	2	33,33	33493	1675	0,0199



<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.</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>	KG	1000	1500	1520	-20	(80)	8800	733,33	1	733,33	33493	1675	0,4379
<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.</p> <p>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</p>	KG	1200	0	0	0	0	1750	218,75	2	109,38	33493	1675	0,0653



<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</p>	KG	1300	900	630	270	1080	2850	237,50	1	237,50	33493	1675	0,1418
<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>	KG	2000	1200	875	325	1300	4400	366,67	2	183,33	33493	1675	0,1095



<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>	KG	500	350	290	60	240	1200	100,00	3	33,33	33493	1675	0,0199
<p>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	350	0	0	0	0	500	62,50	3	20,83	33493	1675	0,0124



<p>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	600	600	130	470	1880	1320	110,00	1	110,00	33493	1675	0,0657
<p>PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (- 18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	600	400	40	360	1440	1320	110,00	2	55,00	33493	1675	0,0328



<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>	KG	400	240	240	0	0	880	73,33	14	5,24	33493	1675	0,0031
--	----	-----	-----	-----	---	---	-----	-------	----	------	-------	------	--------



<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. 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. 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>	KG	800	800	0	800	3200	1720	143,33	1	143,33	33493	1675	0,0856
--	----	-----	-----	---	-----	------	------	--------	---	--------	-------	------	--------



<p>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</p>	KG	1000	600	540	60	240	2200	183,33	1	183,33	33493	1675	0,1095
---	----	------	-----	-----	----	-----	------	--------	---	--------	-------	------	--------

*Itens em vermelho foram estimados para 8 meses para tentar igualar a vigência das atas de registro de preço.



São Mateus

ESPECIFICAÇÃO	UND	Pregão 11/22 - 6 m	Pregão 01/23 - 8 meses	Saldo	Quantidade utilizada 3m	Quantidade para 1 ano/8m	Pregão Novo 1 ano/8m	Quantidade utilizada/mês	Número de vezes por mês	Quantidade utilizada por dia	Média Comensais/mês	Média de comensais dia (20 dias úteis) - mês de junho	PC KG/l
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 n°276/2005. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.	KG	0	4	2	2	8	10	0,83	2	0,42	16284	814	0,0005



<p>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.</p>	KG	0	4	0	4	16	6	0,50	2	0,25	16284	814	0,0003
<p>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.</p>	KG	60	0	0	0	0	80	10,00	4	2,50	16284	814	0,0031



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.	EMB. 5KG	6	0	0	0	0	24	3,00	4	0,75	16284	814	0,0005
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 5 kg. Fardos: 30 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	7500	3750	2700	1050	4200	15000	1250,00	22	56,82	16284	814	0,0698
Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem: 1 kg a 5 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega	KG	2600	1320	1020	300	1200	5200	433,33	22	19,70	16284	814	0,0242
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.	KG	200	270	170	100	400	400	33,33	5	6,67	16284	814	0,0082



<p>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.</p>	KG	400	0	0	0	0	800	100,00	6	16,67	16284	814	0,0205
<p>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.</p>	EMB. 1KG	200	0	0	0	0	400	50,00	2	25,00	16284	814	0,0307
<p>Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	400	530	380	150	600	800	66,67	3	22,22	16284	814	0,0273



<p>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 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.</p> <p>Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão</p>	KG	0	0	0	0	0	8	1,00	12	0,08	16284	814	0,0001
<p>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.</p>	KG	160	80	80	0	0	320	26,67	16	1,67	16284	814	0,0020



<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>	EMB. 1KG	120	180	130	50	200	240	20,00	1	20,00	16284	814	0,0246
---	----------	-----	-----	-----	----	-----	-----	-------	---	-------	-------	-----	--------



<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</p>	<p>KG</p>	<p>170</p>	<p>204</p>	<p>130</p>	<p>74</p>	<p>296</p>	<p>340</p>	<p>28,33</p>	<p>4</p>	<p>7,08</p>	<p>16284</p>	<p>814</p>	<p>0,0087</p>
<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de 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>	<p>KG</p>	<p>50</p>	<p>70</p>	<p>30</p>	<p>40</p>	<p>160</p>	<p>100</p>	<p>8,33</p>	<p>3</p>	<p>2,78</p>	<p>16284</p>	<p>814</p>	<p>0,0034</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 4 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entreg	KG	1440	1920	1360	560	2240	2880	240,00	16	15,00	16284	814	0,0184
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	EMB. 1KG	1500	750	0	750	3000	3000	250,00	4	62,50	16284	814	0,0768
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	KG	80	40	0	40	160	400	33,33	1	33,33	16284	814	0,0409



<p>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 entreg</p>	KG	100	0	0	0	0	300	37,50	1	37,50	16284	814	0,0461
<p>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 mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega</p>	KG	100	200	200	0	0	250	20,83	1	20,83	16284	814	0,0256



<p>Feijão cariquinho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos.ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	4300	5700	5700	0	0	8600	716,67	12	59,72	16284	814	0,0734
<p>Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de</p>	KG	3000	4020	4020	0	0	5000	416,67	8	52,08	16284	814	0,0640



<p>Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	720	1000	1000	0	0	2000	166,67	2	83,33	16284	814	0,1023
<p>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.</p>	KG	5	0	0	0	0	8	1,00	4	0,25	16284	814	0,0003



Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 20 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	600	800	800	0	0	1500	125,00	2	62,50	16284	814	0,0768
Grão-de-bico.Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMB. 500g	240	300	240	60	240	500	41,67	2	20,83	16284	814	0,0128



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.	CAIXA 1LT	1080	540	0	540	2160	2000	166,67	6	27,78	16284	814	0,0341
Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	50	80	80	0	0	100	8,33	2	4,17	16284	814	0,0051



<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a</p>	EMB. 500g	50	50	50	0	0	100	8,33	1	8,33	16284	814	0,0051
<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 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.</p>	KG	0	0	0	0	0	6	0,75	22	0,03	16284	814	0,0000



<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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega</p>	KG	1000	500	250	250	1000	2200	183,33	2	91,67	16284	814	0,1126
<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. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	300	0	0	0	0	700	87,50	1	87,50	16284	814	0,1075



<p>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</p>	KG	400	250	0	250	1000	800	66,67	2	33,33	16284	814	0,0409
<p>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 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	200	200	0	200	800	700	58,33	2	29,17	16284	814	0,0358
<p>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</p>	KG	120	90	90	0	0	200	16,67	1	16,67	16284	814	0,0205



<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>	EMB. 3KG	24	0	0	0	0	60	7,50	1	7,50	16284	814	0,0276
<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>	KG	270	0	0	0	0	540	67,50	8	8,44	16284	814	0,0104
<p>Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega</p>	EMB. 500g	90	0	0	0	0	200	16,67	1	16,67	16284	814	0,0102



Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	510	0	0	0	0	1020	127,50	16	7,97	16284	814	0,0098
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	POTE 900ml	150	420	288	132	528	500	41,67	22	1,89	16284	814	0,0023
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.	EMB. 900ml	150	84	84	0	0	300	25,00	4	6,25	16284	814	0,0077
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.	EMB. 900ml	50	24	24	0	0	120	10,00	4	2,50	16284	814	0,0031



<p>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</p>	EMB. 500ml	600	300	200	100	400	1200	100,00	22	4,55	16284	814	0,0028
<p>Noz-moscada. Condimento natural, aspecto físico: em pó; cor castanho- clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	0	0	0	0	0	4	0,50	4	0,13	16284	814	0,0002



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.	LITRO	4320	2160	1440	720	2880	8640	720,00	22	32,73	16284	814	0,0402
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.	LITRO	3600	1800	1125	675	2700	7200	600,00	12	50,00	16284	814	0,0614
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 entreg	KG	9	4	0	4	16	12	1,00	4	0,25	16284	814	0,0003



<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 validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega</p>	KG	0	0	0	0	0	8	1,00	6	0,17	16284	814	0,0002
<p>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.</p>	KG	800	0	0	0	0	800	100,00	8	12,50	16284	814	0,0154
<p>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</p>	KG	6	8	4	4	16	8	0,67	0	6,67	16284	814	0,0082



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	KG	1300	650	350	300	1200	2600	216,67	22	9,85	16284	814	0,0121
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 de 0,8 a 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 100 a 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a	KG	300	400	400	0	0	600	50,00	22	2,27	16284	814	0,0028
Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500 g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega	KG	150	150	90	60	240	300	25,00	3	8,33	16284	814	0,0102



Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	300	0	0	0	0	800	100,00	8	12,50	16284	814	0,0154
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 750 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRASCO DE 750 ML	180	240	120	120	480	460	38,33	22	1,74	16284	814	0,0021
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.	FRASCO DE 750 ML	75	100	0	100	400	100	8,33	12	0,69	16284	814	0,0009



<p>ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	1800	2400	2100	300	1200	4000	333,33	2	166,67	16284	814	0,2047
<p>APRESUNTADO EM BARRA: obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem</p>	KG	60	60	40	20	80	100	8,33	1	8,33	16284	814	0,0102
<p>CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). 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>	KG	2850	3710	2720	990	3960	6000	500,00	2	250,00	16284	814	0,3070



<p>CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e</p>	KG	1800	2340	1550	790	3160	3600	300,00	2	150,00	16284	814	0,1842
<p>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.</p>	KG	1000	500	200	300	1200	2000	166,67	3	55,56	16284	814	0,0682



CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	1000	1400	550	850	3400	2000	166,67	3	55,56	16284	814	0,0682
CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g 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.	KG	1000	1400	920	480	1920	2500	208,33	3	69,44	16284	814	0,0853



<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>	KG	1800	900	0	900	3600	4000	333,33	4	83,33	16284	814	0,1023
<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frango selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	4320	5880	5050	830	3320	9000	750,00	4	187,50	16284	814	0,2303



<p>CARNE DE FRANGO - SOBRECORA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	4000	5180	3720	1460	5840	8000	666,67	5	133,33	16284	814	0,1638
<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>	KG	900	600	600	0	0	1800	150,00	1	150,00	16284	814	0,1842



<p>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.</p>	<p>KG</p>	<p>1000</p>	<p>700</p>	<p>350</p>	<p>350</p>	<p>1400</p>	<p>2000</p>	<p>166,67</p>	<p>2</p>	<p>83,33</p>	<p>16284</p>	<p>814</p>	<p>0,1023</p>
<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>	<p>KG</p>	<p>900</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>1800</p>	<p>225,00</p>	<p>2</p>	<p>112,50</p>	<p>16284</p>	<p>814</p>	<p>0,1382</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.	KG	2000	1000	640	360	1440	4000	333,33	1	333,33	16284	814	0,4094
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.	KG	280	140	70	70	280	560	46,67	2	23,33	16284	814	0,0287
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.	KG	1000	500	100	400	1600	2000	166,67	1	166,67	16284	814	0,2047



<p>CORTE SUINO, 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</p>	KG	360	0	0	0	0	720	90,00	1	90,00	16284	814	0,1105
<p>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.</p>	KG	1500	800	500	300	1200	2500	208,33	1	208,33	16284	814	0,2559
<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</p>	KG	1500	0	0	0	0	3000	375,00	2	187,50	16284	814	0,2303



<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</p>	KG	1000	500	420	80	320	2000	166,67	1	166,67	16284	814	0,2047
<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>	KG	1000	600	540	60	240	1800	150,00	2	75,00	16284	814	0,0921



<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>	KG	600	300	200	100	400	1000	83,33	3	27,78	16284	814	0,0341
<p>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	350	0	0	0	0	450	56,25	3	18,75	16284	814	0,0230



<p>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, 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 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	7500	1000	950	50	200	1200	100,00	1	100,00	16284	814	0,1228
<p>PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (- 18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	800	0	0	0	0	1600	200,00	2	100,00	16284	814	0,1228



<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>	KG	200	0	0	0	0	400	50,00	14	3,57	16284	814	0,0044
--	----	-----	---	---	---	---	-----	-------	----	------	-------	-----	--------



<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. 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. 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>	KG	1000	1500	740	760	3040	2000	166,67	1	166,67	16284	814	0,2047
--	----	------	------	-----	-----	------	------	--------	---	--------	-------	-----	--------

*Itens em vermelho foram estimados para 8 meses para tentar igualar a vigência das atas de registro de preço.





ETP9_2023

Data e Hora de Criação: 01/08/2023 às 13:36:08

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP9_2023.pdf (Arquivo PDF) - 183 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 3b1be492ebb23364da4249015f4c3312aa1cef29f38a53b689034b61dc2ee748

[SHA512]: 9f2ce7bae20d5e7439d7a5973c66c8954a314fd3b34693f7278a8b9653c639c29a4a45dc1b4397ff19a72ddf72d7cc0ff17ae9b65b6eb16199c9b95c4897f5b5

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 01/08/2023 - 16:59:20, IP: 187.109.255.46

[SHA256]: f68a4bff4702542942469a05ef601b4dc1d6e1582e58147d523aedc6fc910231



ASSINADO - Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola (giselly.vianna@ufes.br)

Data/Hora: 02/08/2023 - 07:43:56, IP: 179.183.21.57, Geolocalização: [-20.285494, -40.300870]

[SHA256]: 536768e3358217da5424de0209d72db8d7d2f6b5499c2a1446755f5d3c789d9b



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

Data/Hora: 01/08/2023 - 13:50:39, IP: 177.184.48.45

[SHA256]: c964747dd45c714451aa57eb053426efd7b664cfed9914d625383bb49c6c6448

Histórico de eventos registrados neste envelope

02/08/2023 07:43:56 - Envelope finalizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.183.21.57

02/08/2023 07:43:56 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.183.21.57

01/08/2023 16:59:20 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 187.109.255.46

01/08/2023 13:50:39 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.48.45

01/08/2023 13:50:33 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.48.45

01/08/2023 13:37:58 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.48.45

01/08/2023 13:37:13 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.48.45

01/08/2023 13:36:19 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.48.45



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA - SIAPE 1978798
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 01/09/2023 às 13:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/785985?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
AMANDA MARTINS MATIAS - SIAPE 2173242
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 01/09/2023 às 13:40

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/786030?tipoArquivo=O>