

## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 23068.102674/2022-82

### 1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 08 (oito) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens 01 a 79), de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 80 a 149), e de São Mateus (itens 150 a 232), ampla concorrência; e itens 233 a 257 - cotas reservadas para ME/EPP, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável	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	6	48	48	R\$ 18,79	R\$ 901,92	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	90	340	R\$ 6,71	R\$ 2.281,40	VITÓRIA

<b>3</b>	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.	<b>KG</b>	300	6.000	26.580	R\$ 3,99	R\$ 106.054,20	<b>VITÓRIA</b>
<b>4</b>	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.	<b>KG</b>	300	2.500	11.190	R\$ 6,51	R\$ 72.846,90	<b>VITÓRIA</b>
<b>5</b>	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.	<b>KG</b>	10	60	300	R\$ 30,44	R\$ 9.132,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>6</b>	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.	<b>KG</b>	50	200	640	R\$ 31,35	R\$ 20.064,00	<b>VITÓRIA</b>

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	50	350	R\$ 16,50	R\$ 5.775,00	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	100	700	R\$ 4,69	R\$ 3.283,00	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	120	300	R\$ 8,90	R\$ 2.670,00	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	EMBALAGEM 1KG	20	50	150	R\$ 18,59	R\$ 2.788,50	VITÓRIA

		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.							
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	408	R\$ 17,22	R\$ 7.025,76	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	180	1.500	R\$ 14,37	R\$ 21.555,00	VITÓRIA

<b>13</b>	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.	<b>KG</b>	40	240	1.680	R\$ 16,95	R\$ 28.476,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>14</b>	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.	<b>EMBALAGEM 1KG</b>	60	500	2.700	R\$ 5,55	R\$ 14.985,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>15</b>	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.	<b>KG</b>	20	200	500	R\$ 11,81	R\$ 5.905,00	<b>VITÓRIA</b>

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	120	R\$ 6,30	R\$ 756,00	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	540	R\$ 12,82	R\$ 6.922,80	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	1.500	11.700	R\$ 8,10	R\$ 94.770,00	VITÓRIA

<b>19</b>	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.	<b>KG</b>	300	1.500	8.100	R\$ 7,48	R\$ 60.588,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>20</b>	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.	<b>KG</b>	150	300	3.000	R\$ 10,59	R\$ 31.770,00	<b>VITÓRIA</b>

<b>21</b>	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.	<b>KG</b>	1	3	20	R\$ 25,88	R\$ 517,60	<b>VITÓRIA</b>
<b>22</b>	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.	<b>KG</b>	40	240	700	R\$ 5,68	R\$ 3.976,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>23</b>	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.	<b>EMBALAGEM 500G</b>	60	500	1.800	R\$ 9,61	R\$ 17.298,00	<b>VITÓRIA</b>



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	240	960	R\$ 4,54	R\$ 4.358,40	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	150	R\$ 46,21	R\$ 6.931,50	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	600	R\$ 12,85	R\$ 7.710,00	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	1.000	R\$ 9,45	R\$ 9.450,00	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	540	R\$ 9,07	R\$ 4.897,80	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	750	R\$ 8,05	R\$ 6.037,50	VITÓRIA

<b>30</b>	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.	<b>KG</b>	100	500	1.800	R\$ 11,58	R\$ 20.844,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>31</b>	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.	<b>KG</b>	30	200	540	R\$ 20,07	R\$ 10.837,80	<b>VITÓRIA</b>
<b>32</b>	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.	<b>BALDE DE 3KG</b>	10	25	65	R\$ 31,96	R\$ 2.077,40	<b>VITÓRIA</b>

<b>33</b>	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.	<b>KG</b>	60	360	1.440	R\$ 13,04	R\$ 18.777,60	<b>VITÓRIA</b>
<b>34</b>	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.	<b>EMBALAGEM 500G</b>	30	200	540	R\$ 9,07	R\$ 4.897,80	<b>VITÓRIA</b>
<b>35</b>	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.	<b>KG</b>	34	272	1.904	R\$ 13,55	R\$ 25.799,20	<b>VITÓRIA</b>

<b>36</b>	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.	<b>POTE 900ML</b>	40	200	540	R\$ 9,46	R\$ 5.108,40	<b>VITÓRIA</b>
<b>37</b>	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.	<b>EMBALAGEM 900ML</b>	20	100	270	R\$ 8,94	R\$ 2.413,80	<b>VITÓRIA</b>
<b>38</b>	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.	<b>EMBALAGEM 900ML</b>	20	100	270	R\$ 10,40	R\$ 2.808,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>39</b>	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.	<b>EMBALAGEM 500ML</b>	10	400	600	R\$ 16,64	R\$ 9.984,00	<b>VITÓRIA</b>

<b>40</b>	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.	<b>LITRO</b>	720	2.700	6.480	R\$ 11,17	R\$ 72.381,60	<b>VITÓRIA</b>
<b>41</b>	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.	<b>LITRO</b>	90	1.800	3.600	R\$ 10,52	R\$ 37.872,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>42</b>	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.	<b>KG</b>	5	10	20	R\$ 42,62	R\$ 852,40	<b>VITÓRIA</b>
<b>43</b>	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.	<b>KG</b>	30	200	700	R\$ 21,20	R\$ 14.840,00	<b>VITÓRIA</b>

<b>44</b>	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.	<b>KG</b>	5	20	50	R\$ 121,76	R\$ 6.088,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>45</b>	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.	<b>KG</b>	100	500	2.400	R\$ 2,29	R\$ 5.496,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>46</b>	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.	<b>KG</b>	25	100	320	R\$ 16,66	R\$ 5.331,20	<b>VITÓRIA</b>

47	464575	<p>Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes.</p> <p>Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados.</p> <p>Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.</p>	KG	30	150	900	R\$ 11,23	R\$ 10.107,00	VITÓRIA
48	463936	<p>Tomilho. Condimento natural, aspecto físico desidratado em flocos. Produto com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação.</p> <p>Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente.</p> <p>Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10	12	12	R\$ 35,10	R\$ 421,20	VITÓRIA
49	326330	<p>Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	50	300	2.400	R\$ 6,95	R\$ 16.680,00	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	1.200	R\$ 6,36	R\$ 7.632,00	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\$ 28,11	R\$ 1.124,40	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	800	3.100	R\$ 26,25	R\$ 81.375,00	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\$ 21,17	R\$ 3.175,50	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	50	900	4.700	R\$ 32,18	R\$ 151.246,00	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	900	3.850	R\$ 34,29	R\$ 132.016,50	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	KG	100	1.100	7.200	R\$ 44,93	R\$ 323.496,00	VITÓRIA

		embalagem e rotulagem.							
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	1.100	4.640	R\$ 36,44	R\$ 169.081,60	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	1.200	4.700	R\$ 35,23	R\$ 165.581,00	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	14.700	R\$ 17,45	R\$ 256.515,00	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	1.700	4.400	R\$ 17,91	R\$ 78.804,00	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	80	1.000	10.160	R\$ 20,18	R\$ 205.028,80	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.	KG	150	1.800	23.550	R\$ 16,39	R\$ 385.984,50	VITÓRIA

		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.							
<b>63</b>	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.	<b>KG</b>	10	150	750	R\$ 28,76	R\$ 21.570,00	<b>VITÓRIA</b>
<b>64</b>	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.	<b>KG</b>	120	1.500	2.000	R\$ 19,43	R\$ 38.860,00	<b>VITÓRIA</b>

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	2.000	R\$ 22,88	R\$ 45.760,00	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	600	3.000	R\$ 18,36	R\$ 55.080,00	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	KG	100	1.000	3.000	R\$ 18,82	R\$ 56.460,00	VITÓRIA

		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	800	2.000	R\$ 19,98	R\$ 39.960,00	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	900	2.000	R\$ 20,51	R\$ 41.020,00	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	800	4.200	R\$ 17,44	R\$ 73.248,00	VITÓRIA

71	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	100	500	2.200	R\$ 23,59	R\$ 51.898,00	VITÓRIA
72	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 5kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	100	800	3.600	R\$ 15,94	R\$ 57.384,00	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	1.500	R\$ 21,85	R\$ 32.775,00	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	1.000	R\$ 21,15	R\$ 21.150,00	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	KG	100	900	2.900	R\$ 29,00	R\$ 84.100,00	VITÓRIA

		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 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	600	1.200	R\$ 33,04	R\$ 39.648,00	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	1.440	R\$ 33,48	R\$ 48.211,20	VITÓRIA

78	447749	<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 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	100	600	2.300	R\$ 35,10	R\$ 80.730,00	VITÓRIA
79	447720	<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 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</p>	KG	30	600	1.200	R\$ 15,16	R\$ 18.192,00	VITÓRIA

		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	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total máximo Aceitável	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	80	R\$ 6,71	R\$ 536,80	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 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	300	2.100	19.500	R\$ 3,90	R\$ 76.050,00	ALEGRE
82	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	120	1.200	7.200	R\$ 6,66	R\$ 47.952,00	ALEGRE

83	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	12	30	110	R\$ 29,33	R\$ 3.226,30	ALEGRE
84	473285	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata ( <i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas 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	150	400	R\$ 31,35	R\$ 12.540,00	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 1KG	10	30	90	R\$ 16,50	R\$ 1.485,00	ALEGRE
86	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	100	600	R\$ 4,36	R\$ 2.616,00	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	200	R\$ 7,55	R\$ 1.510,00	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 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 1KG	20	40	120	R\$ 18,81	R\$ 2.257,20	ALEGRE

89	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	68	170	R\$ 17,93	R\$ 3.048,10	ALEGRE
90	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	40	200	R\$ 14,37	R\$ 2.874,00	ALEGRE
91	459670	<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, nãoindicar 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	32	300	800	R\$ 16,95	R\$ 13.560,00	ALEGRE

92	458918	<p>Farinha de Mandioca**, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 1KG	90	400	1.200	R\$ 5,63	R\$ 6.756,00	ALEGRE
93	459152	<p>Farinha de Rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10	20	20	R\$ 11,81	R\$ 236,20	ALEGRE
94	460263	<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 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10	60	60	R\$ 6,34	R\$ 380,40	ALEGRE



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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	15	30	150	R\$ 12,78	R\$ 1.917,00	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 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	900	3.900	R\$ 8,00	R\$ 31.200,00	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 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	900	3.900	R\$ 7,36	R\$ 28.704,00	ALEGRE

98	464558	<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 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	90	300	1.200	R\$ 10,63	R\$ 12.756,00	ALEGRE
99	459586	<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	1	2	2	R\$ 25,98	R\$ 51,96	ALEGRE
100	459013	<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 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	30	150	800	R\$ 5,72	R\$ 4.576,00	ALEGRE
101	464569	<p>Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre</p>	EMBALAGEM 500G	20	60	200	R\$ 9,74	R\$ 1.948,00	ALEGRE

		embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.							
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 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	1.200	R\$ 4,54	R\$ 5.448,00	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM 500G	20	60	120	R\$ 13,17	R\$ 1.580,40	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	KG	60	240	1.400	R\$ 9,64	R\$ 13.496,00	ALEGRE

		cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.							
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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	120	280	R\$ 9,07	R\$ 2.539,60	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	60	240	600	R\$ 7,98	R\$ 4.788,00	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	60	240	900	R\$ 11,50	R\$ 10.350,00	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 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	20	90	120	R\$ 20,49	R\$ 2.458,80	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, 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	6	18	48	R\$ 31,96	R\$ 1.534,08	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 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	KG	30	240	720	R\$ 12,64	R\$ 9.100,80	ALEGRE
111	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	KG	34	272	1.360	R\$ 13,18	R\$ 17.924,80	ALEGRE

		reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.							
112	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	20	90	240	R\$ 9,54	R\$ 2.289,60	ALEGRE
113	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	60	160	R\$ 9,55	R\$ 1.528,00	ALEGRE
114	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	60	160	R\$ 10,75	R\$ 1.720,00	ALEGRE
115	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	20	40	280	R\$ 16,76	R\$ 4.692,80	ALEGRE
116	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	18	720	11.970	R\$ 10,23	R\$ 122.453,31	ALEGRE

117	463916	<p>Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas.</p> <p>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	2	10	25	R\$ 42,32	R\$ 1.058,00	ALEGRE
118	297483	<p>Proteína Texturizada de Soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades.</p> <p>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	10	80	400	R\$ 16,25	R\$ 6.500,00	ALEGRE
119	446648	<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. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	1	3	10	R\$ 121,76	R\$ 1.217,60	ALEGRE
120	216912	<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. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	60	300	1.800	R\$ 2,24	R\$ 4.032,00	ALEGRE

121	216912	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiúmectante 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	20	100	240	R\$ 16,66	R\$ 3.998,40	ALEGRE
122	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	10	80	240	R\$ 11,23	R\$ 2.695,20	ALEGRE
123	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	180	380	R\$ 6,50	R\$ 2.470,00	ALEGRE
124	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	40	175	350	R\$ 6,36	R\$ 2.226,00	ALEGRE



125	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	60	400	2.200	R\$ 26,45	R\$ 58.190,00	<b>ALEGRE</b>
126	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	60	800	4.880	R\$ 32,24	R\$ 157.331,20	<b>ALEGRE</b>
127	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	60	600	3.080	R\$ 33,72	R\$ 103.857,60	<b>ALEGRE</b>

128	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	60	600	3.080	R\$ 33,47	R\$ 103.087,60	ALEGRE
129	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	60	600	3.680	R\$ 44,90	R\$ 165.232,00	ALEGRE
130	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	60	600	2.800	R\$ 17,45	R\$ 48.860,00	ALEGRE

131	447866	<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	40	1.200	8.440	R\$ 16,22	R\$ 136.896,80	ALEGRE
132	447581	<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	30	800	3.200	R\$ 19,82	R\$ 63.424,00	ALEGRE
133	447618	<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	40	400	2.000	R\$ 17,45	R\$ 34.900,00	ALEGRE

134	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	60	400	1.200	R\$ 19,98	R\$ 23.976,00	ALEGRE
135	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	60	400	1.800	R\$ 18,29	R\$ 32.922,00	ALEGRE
136	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	60	400	1.200	R\$ 14,72	R\$ 17.664,00	ALEGRE

137	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	60	600	2.400	R\$ 19,43	R\$ 46.632,00	ALEGRE
138	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	60	240	R\$ 29,08	R\$ 6.979,20	ALEGRE
139	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	20	300	1.500	R\$ 17,44	R\$ 26.160,00	ALEGRE
140	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:	KG	40	600	2.300	R\$ 22,87	R\$ 52.601,00	ALEGRE

		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.							
141	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	20	300	900	R\$ 23,95	R\$ 21.555,00	ALEGRE
142	451938	Linguíça 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	20	400	1.200	R\$ 15,94	R\$ 19.128,00	ALEGRE

143	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	10	100	350	R\$ 21,85	R\$ 7.647,50	ALEGRE
144	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	10	60	230	R\$ 21,15	R\$ 4.864,50	ALEGRE
145	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	60	200	400	R\$ 29,00	R\$ 11.600,00	ALEGRE

146	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	60	200	600	R\$ 33,04	R\$ 19.824,00	ALEGRE
147	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	6	80	240	R\$ 33,48	R\$ 8.035,20	ALEGRE



148	447749	<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.</p> <p>Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados.</p> <p>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.</p> <p>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	20	200	800	R\$ 35,10	R\$ 28.080,00	ALEGRE
149	447720	<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 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	30	200	600	R\$ 15,16	R\$ 9.096,00	ALEGRE

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

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

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

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável	Local de Entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
150	463857	Açafrão. Condimento natural, aspecto físico: em pó. Deve possuir cor amarelo-escuro, aroma forte característico, sabor levemente amargo, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com a identificação e a procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.	KG	2	4	4	R\$ 28,51	R\$ 114,04	SÃO MATEUS
151	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	10	12	12	R\$ 18,74	R\$ 224,88	SÃO MATEUS

152	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	3	4	4	R\$ 38,57	R\$ 154,28	SÃO MATEUS
153	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	30	30	R\$ 6,96	R\$ 208,80	SÃO MATEUS
154	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	1.500	3.750	R\$ 3,90	R\$ 14.625,00	SÃO MATEUS
155	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	550	1.320	R\$ 6,66	R\$ 8.791,20	SÃO MATEUS

156	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	60	100	270	R\$ 29,33	R\$ 7.919,10	SÃO MATEUS
157	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	40	180	530	R\$ 31,35	R\$ 16.615,50	SÃO MATEUS
158	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	100	300	300	R\$ 16,50	R\$ 4.950,00	SÃO MATEUS
159	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	530	R\$ 4,36	R\$ 2.310,80	SÃO MATEUS

160	458149	<p>Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, pimenta calabresa, mostarda e louro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão competente.</p>	KG	4	6	6	R\$ 41,27	R\$ 247,62	<b>SÃO MATEUS</b>
161	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	80	R\$ 9,90	R\$ 792,00	<b>SÃO MATEUS</b>

162	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	180	R\$ 18,81	R\$ 3.385,80	<b>SÃO MATEUS</b>
163	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	204	R\$ 17,93	R\$ 3.657,72	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>164</b>	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	10	50	70	R\$ 14,37	R\$ 1.005,90	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>165</b>	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	1.920	R\$ 16,95	R\$ 32.544,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>166</b>	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	750	R\$ 5,63	R\$ 4.222,50	<b>SÃO MATEUS</b>

167	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	30	40	40	R\$ 11,81	R\$ 472,40	SÃO MATEUS
168	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	200	R\$ 12,78	R\$ 2.556,00	SÃO MATEUS
169	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	120	1.200	5.700	R\$ 8,00	R\$ 45.600,00	SÃO MATEUS



170	464552	<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 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	120	900	4.020	R\$ 7,36	R\$ 29.587,20	SÃO MATEUS
171	464558	<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 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	60	240	1.000	R\$ 10,63	R\$ 10.630,00	SÃO MATEUS
172	459586	<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	1	5	5	R\$ 25,98	R\$ 129,90	SÃO MATEUS

173	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	800	R\$ 5,72	R\$ 4.576,00	SÃO MATEUS
174	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	300	R\$ 9,74	R\$ 2.922,00	SÃO MATEUS
175	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	540	R\$ 4,54	R\$ 2.451,60	SÃO MATEUS

176	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	80	R\$ 44,31	R\$ 3.544,80	SÃO MATEUS
177	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	50	R\$ 13,17	R\$ 658,50	SÃO MATEUS
178	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	2	3	3	R\$ 43,67	R\$ 131,01	SÃO MATEUS

<b>179</b>	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	500	R\$ 9,64	R\$ 4.820,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>180</b>	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	400	R\$ 9,07	R\$ 3.628,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>181</b>	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	250	R\$ 7,98	R\$ 1.995,00	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>182</b>	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	200	R\$ 11,50	R\$ 2.300,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>183</b>	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	90	R\$ 20,49	R\$ 1.844,10	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>184</b>	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	20	24	24	R\$ 31,76	R\$ 762,24	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>185</b>	463699	<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	15	60	360	R\$ 12,64	R\$ 4.550,40	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>186</b>	462824	<p>Milho Verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	34	170	680	R\$ 13,18	R\$ 8.962,40	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>187</b>	241553	<p>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.</p>	POTE 900ML	24	240	420	R\$ 9,60	R\$ 4.032,00	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>188</b>	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	12	84	84	R\$ 9,15	R\$ 768,60	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>189</b>	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	24	24	R\$ 10,60	R\$ 254,40	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>190</b>	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 n°276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	3	4	4	R\$ 52,66	R\$ 210,64	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>191</b>	463698	<p>Óleo Composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico.</p> <p>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.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM 500ML	50	200	300	R\$ 16,76	R\$ 5.028,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>192</b>	416665	<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 da entrega.</p>	LITRO	360	1.440	2.160	R\$ 11,17	R\$ 24.127,20	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>193</b>	416665	<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	100	480	1.800	R\$ 10,23	R\$ 18.414,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>194</b>	463916	<p>Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas.</p> <p>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	3	4	4	R\$ 42,62	R\$ 170,48	<b>SÃO MATEUS</b>



195	463925	<p>Pimenta Calabresa. Condimento natural, aspecto físico: desidratada em flocos. Produto com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente.</p> <p>Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	4	6	6	R\$ 43,00	R\$ 258,00	SÃO MATEUS
196	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 nº276/2005.</p> <p>Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	4	6	6	R\$ 40,70	R\$ 244,20	SÃO MATEUS
197	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	200	400	R\$ 16,50	R\$ 6.600,00	SÃO MATEUS

198	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	6	8	8	R\$ 121,76	R\$ 974,08	SÃO MATEUS
199	216912	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiulectantes 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 antiulectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	60	420	650	R\$ 2,24	R\$ 1.456,00	SÃO MATEUS
200	216912	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.	KG	10	100	400	R\$ 16,66	R\$ 6.664,00	SÃO MATEUS

201	464575	<p>Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes.</p> <p>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	20	75	150	R\$ 11,23	R\$ 1.684,50	<b>SÃO MATEUS</b>
202	269223	<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	20	60	240	R\$ 6,36	R\$ 1.526,40	<b>SÃO MATEUS</b>
203	217096	<p>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.</p>	FRASCO DE 750ML	80	100	100	R\$ 3,30	R\$ 330,00	<b>SÃO MATEUS</b>

204	463936	<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.</p> <p>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	2	3	3	R\$ 35,10	R\$ 105,30	<b>SÃO MATEUS</b>
205	326330	<p>Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados.</p> <p>Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	20	150	300	R\$ 6,50	R\$ 1.950,00	<b>SÃO MATEUS</b>
206	447757	<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	40	400	2.400	R\$ 26,45	R\$ 63.480,00	<b>SÃO MATEUS</b>

207	447765	<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	10	30	60	R\$ 21,17	R\$ 1.270,20	<b>SÃO MATEUS</b>
208	451059	<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>	KG	30	300	3.710	R\$ 34,43	R\$ 127.735,30	<b>SÃO MATEUS</b>
209	447441	<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	30	400	2.340	R\$ 36,52	R\$ 85.456,80	<b>SÃO MATEUS</b>

210	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	30	500	1.400	R\$ 44,90	R\$ 62.860,00	SÃO MATEUS
211	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	30	500	1.400	R\$ 36,96	R\$ 51.744,00	SÃO MATEUS
212	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	30	500	500	R\$ 35,77	R\$ 17.885,00	SÃO MATEUS

213	447618	<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	30	400	900	R\$ 17,45	R\$ 15.705,00	<b>SÃO MATEUS</b>
214	447581	<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	30	400	5.880	R\$ 19,82	R\$ 116.541,60	<b>SÃO MATEUS</b>

215	447866	<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	30	500	5.180	R\$ 16,22	R\$ 84.019,60	SÃO MATEUS
216	447666	<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	20	80	140	R\$ 29,77	R\$ 4.167,80	SÃO MATEUS
217	447508	<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	40	500	1.000	R\$ 19,43	R\$ 19.430,00	SÃO MATEUS



<b>218</b>	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	40	400	500	R\$ 22,87	R\$ 11.435,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>219</b>	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	30	400	500	R\$ 14,72	R\$ 7.360,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>220</b>	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	30	400	700	R\$ 18,29	R\$ 12.803,00	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>221</b>	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	400	600	R\$ 24,48	R\$ 14.688,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>222</b>	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	800	R\$ 21,93	R\$ 17.544,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>223</b>	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	180	R\$ 16,86	R\$ 3.034,80	<b>SÃO MATEUS</b>

224	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.</p> <p>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	40	500	750	R\$ 17,44	R\$ 13.080,00	<b>SÃO MATEUS</b>
225	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.</p> <p>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	500	R\$ 23,95	R\$ 11.975,00	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>226</b>	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	40	400	600	R\$ 17,11	R\$ 10.266,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>227</b>	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	20	150	300	R\$ 21,85	R\$ 6.555,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>228</b>	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	20	100	180	R\$ 21,15	R\$ 3.807,00	<b>SÃO MATEUS</b>

<b>229</b>	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	40	400	1.000	R\$ 34,33	R\$ 34.330,00	<b>SÃO MATEUS</b>
<b>230</b>	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	40	400	400	R\$ 25,99	R\$ 10.396,00	<b>SÃO MATEUS</b>

231	446633	<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	10	80	100	R\$ 33,48	R\$ 3.348,00	<b>SÃO MATEUS</b>
232	447749	<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 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	30	400	1.500	R\$ 35,10	R\$ 52.650,00	<b>SÃO MATEUS</b>

\* 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	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
233	458904	IDEM AO ITEM 03 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2,2%)	KG	300	600	600	R\$ 3,99	R\$2.394,00	VITÓRIA
234	464553	IDEM AO ITEM 18– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,5%)	KG	300	300	300	R\$8,10	R\$2.430,00	VITÓRIA
235	416665	IDEM AO ITEM 40 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (10%)	LITRO	720	720	720	R\$11,17	R\$8.042,40	VITÓRIA
236	447757	IDEM AO ITEM 52 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,12%)	KG	100	100	100	R\$26,25	R\$2.625,00	VITÓRIA
237	451059	IDEM AO ITEM 54– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,08%)	KG	100	100	100	R\$32,18	R\$3.218,00	VITÓRIA
238	447441	IDEM AO ITEM 55– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,75%)	KG	150	150	150	R\$34,29	R\$5.143,50	VITÓRIA
239	451060	IDEM AO ITEM 56– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,7%)	KG	100	200	200	R\$44,93	R\$8.986,00	VITÓRIA
240	451061	IDEM AO ITEM 57– COTA RESERVADA	KG	80	160	160	R\$36,44	R\$5830,40	VITÓRIA

		À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,33%)							
241	449723	IDEM AO ITEM 58– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,08%)	KG	100	100	100	R\$35,23	R\$3523,00	<b>VITÓRIA</b>
242	451063	IDEM AO ITEM 59– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2%)	KG	150	300	300	R\$17,45	R\$5.235,00	<b>VITÓRIA</b>
243	447618	IDEM AO ITEM 60– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,22%)	KG	100	100	100	R\$17,91	R\$1.791,00	<b>VITÓRIA</b>
244	447581	IDEM AO ITEM 61– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,3%)	KG	80	240	240	R\$20,18	R\$4843,20	<b>VITÓRIA</b>
245	447866	IDEM AO ITEM 62– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (1,87%)	KG	150	450	450	R\$16,39	R\$7.375,50	<b>VITÓRIA</b>
246	448897	IDEM AO ITEM 75– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,33%)	KG	100	100	100	R\$29,00	R\$2.900,00	<b>VITÓRIA</b>
247	447749	IDEM AO ITEM 78– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4,17%)	KG	100	100	100	R\$35,10	R\$3510,00	<b>VITÓRIA</b>
248	416665	IDEM AO ITEM 116– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,2%)	KG	18	270	270	R\$10,23	R\$ 2.762,10	<b>ALEGRE</b>
249	451059	IDEM AO ITEM 126– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,4%)	KG	60	120	120	R\$32,24	R\$3.868,80	<b>ALEGRE</b>
250	447441	IDEM AO ITEM 127–	KG	60	120	120	R\$33,72	R\$4046,40	<b>ALEGRE</b>



		COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,75%)							
251	451061	IDEM AO ITEM 128– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,75%)	KG	60	120	120	R\$33,47	R\$4016,40	<b>ALEGRE</b>
252	451060	IDEM AO ITEM 129– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (3,15%)	KG	60	120	120	R\$44,90	R\$5.388,00	<b>ALEGRE</b>
253	447866	IDEM AO ITEM 131– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (1,86%)	KG	40	160	160	R\$16,22	R\$2.595,20	<b>ALEGRE</b>
254	451059	IDEM AO ITEM 208– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,37%)	KG	30	90	90	R\$34,43	R\$3.098,70	<b>SÃO MATEUS</b>
255	447441	IDEM AO ITEM 209– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,5%)	KG	30	60	60	R\$36,52	R\$2191,20	<b>SÃO MATEUS</b>
256	447581	IDEM AO ITEM 214– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,0%)	KG	30	120	120	R\$19,82	R\$2.378,40	<b>SÃO MATEUS</b>
257	447866	IDEM AO ITEM 215– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (1,7%)	KG	30	120	120	R\$16,22	R\$1.946,40	<b>SÃO MATEUS</b>

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

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

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

1.5. Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Ofício nº 109/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, no Ofício nº 090/2022 - Setor de Nutrição do RU de Alegre/ DGR/PROAECI/UFES e no

Ofício nº 084/2022 - Setor de Nutrição do RU de São Mateus/ DGR/PROAECI/UFES (documentos de formalização de demanda).

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

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

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

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

1.10. O prazo de vigência da contratação é de 8 (oito) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços prorrogável no limite de 12 (doze) meses com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 2- Descrição da Necessidade), Apêndice I deste Termo de Referência.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

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

## **4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

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

## **5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

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

## **6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

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

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

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

6.4. Os itens constantes na Nota de Empenho deverão ser entregues na sua totalidade, cada item de acordo com a

quantidade solicitada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.14. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo servidor, para efeito de posterior

verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.29. **Serão solicitadas amostras dos seguintes itens:**  
5/6/7/10/32/44/52/70/71/72/73/74/75/76/77/78/79/83/84/85/88/119/125/138/139//141/142/143/144/145/146/147/148/149/  
156/158/162//184/198/206/216/224/225/226/227/228/229/230/231/232.

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

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

6.31. As amostras dos itens deverão ser apresentadas de acordo com as descrições dos Quadros 01, 02 e 03 devendo essas serem encaminhadas, independentemente do local a que se destinam, à Coordenação de Nutrição do Restaurante Central da UFES, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras da DGR, no seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES. Telefone: (27) 3335-2034.

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

6.33. As amostras devem estar dentro do prazo de validade e estar identificadas, com nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.

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

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

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

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

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

6.39. Critérios para aprovação:

6.39.1. Análise de amostra:

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

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

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

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

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

6.39.1.5.1. Aspecto/Cor – análise visual dessas características.

6.39.1.5.2. Cheiro – para avaliar se o odor e aroma da amostra correspondem ao do gênero solicitado, os avaliadores irão aproximar as narinas da amostra e inspirar por períodos curtos de tempo. Para avaliação do aroma será orientado que os avaliadores apertem o produto contra o palato e, logo após, aspirem. Em caso de cansaço olfativo será indicado cheirar o próprio pulso.

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

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

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

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

6.39.1.8. A cada entrega dos itens Peixe em Posta – Cação e merluza em filé 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.

6.39.1.9. Para os itens filé de frango (sossami) e filé de peito de frango, sobrecoxa de frango, e carne de frango - filé de coxa e sobrecoxa poderão ser retiradas amostras, **após a entrega**, para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pela Portaria MAPA nº 210 de 10 de novembro de 1998. Caso o percentual do degelo esteja acima do preconizado, a empresa ficará sujeita a devolução e reposição de mercadoria no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo a aplicação de penalidades como advertência, notificação e multa, com registro no SICAF.

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

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

**Onde:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1 São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.

7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

## **12. DO PAGAMENTO**

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

12.2. A apresentação da Nota Fiscal/fatura é indispensável a cada prestação de serviço, para fins de liquidação e pagamento da despesa, emitida ao destinatário: Razão social: RESTAURANTE CENTRAL DA UFES; CNPJ: 32.479.149/0001-91; Endereço: Av. Fernando Ferrari, s/nº - Campus Universitário – Goiabeiras/ Vitória - ES. CEP: 29.075.910. Telefones: (27) 4009-2361/4009- 2033/ 4009-2364.

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

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

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

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

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

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

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

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua

defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

### 13. DO REAJUSTE

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

### 14. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

### 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. fraudar na execução do contrato;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

15.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

15.2.2. **Multa:**

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

15.2.2.2. compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total registrado em Ata, no caso de 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 conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

contados do recebimento da notificação de decisão, para apresentação de Recurso Administrativo ao Conselho Universitário desta Universidade.

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

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

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

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

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

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

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

15.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

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

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

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Total: R\$ 6.563.671,11( Seis milhões, quinhentos e sessenta e três mil, seiscentos e setenta e um reais e onze centavos).

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

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

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

## **17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

17.1. O custo estimado (valor máximo aceitável) para a aquisição é de **R\$ 6.563.671,11 (Seis milhões, quinhentos e sessenta e três mil, seiscentos e setenta e um reais e onze centavos).**

17.1.1. Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor máximo aceitável é de **R\$3.668.298,18 (Três milhões, seiscentos e sessenta e oito mil, duzentos e noventa e oito reais e dezoito centavos).**

17.1.2. Para o *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro o valor máximo aceitável é de **R\$ 1.713.502,64 (Um milhão, setecentos e treze mil, quinhentos e dois reais e sessenta e quatro centavos)**.

17.1.3. Para o *campus* de São Mateus o valor máximo aceitável é de **R\$ 1.181.870,29 (Um milhão, cento e oitenta e um mil, oitocentos e setenta reais e vinte e nove centavos)**.

## **18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

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

Vitória - ES, 17 de janeiro 2023.

Patrícia Vasconcelos Fontana Gasparini

Nutricionista- SIAPE 3009431

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

## **APÊNDICE**

### **Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**PROTOCOLO DE ASSINATURA**



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por  
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI - SIAPE 3009431  
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI  
Em 17/01/2023 às 08:23

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/634280?tipoArquivo=O>