

Termo de Referência 3/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2025	153048-RESTAURANTE CENTRAL DA UFES	AMANDA MARTINS MATIAS	11/02/2025 05:42 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23068.068456/2024-73

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

(Processo Administrativo nº 23068.068456/2024-73)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Aquisição de gêneros alimentícios, carnes e derivados desertos e fracassados do Pregão nº 90006/2024 (Processo Administrativo nº 23068.039220/2024-20), pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, e de São Mateus, nos termos das tabelas abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de Entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
1	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	30	200	1.500	R\$ 32,50	R\$ 48.750,00	VITÓRIA
2	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 400g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	200	R\$ 32,01	R\$ 6.402,00	VITÓRIA
3	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	KG	30	200	1.500	R\$ 10,39	R\$ 15.585,00	VITÓRIA

		500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.							
4	416665	Óleo de Soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	LITRO	360	2.700	12.294	R\$ 7,25	R\$ 89.131,50	VITÓRIA
5	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.	EMBALAGEM 900 ML	90	1.800	4000	R\$ 7,15	R\$ 28.600,00	VITÓRIA
6	463916	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	5	15	70	R\$ 25,90	R\$ 1.813,00	VITÓRIA
7	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	5	20	50	R\$ 49,99	R\$ 2.499,50	VITÓRIA

8	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 nº276 /2005. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10	18	18	R\$ 17,79	R\$ 320,22	VITÓRIA
9	447866	<p>Carne de Frango - Sobrecoxa de Frango: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária.</p> <p>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	150	1.500	21.820	R\$ 15,38	R\$ 335.591,60	VITÓRIA
10	447525	<p>Carne Suína - Pernil: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento de aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor:</p>	KG	100	1.500	4.750	R\$ 21,00	R\$ 99.750,00	VITÓRIA

		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.							
11	447702	Linguiça Grossa tipo Calabresa (Curada e Defumada): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	150	2.000	R\$ 14,37	R\$ 28.740,00	VITÓRIA
12	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	3.870	R\$ 40,62	R\$ 157.199,40	VITÓRIA
		Quibe de Carne Bovina: produto cárneo congelado, industrializado, produzido							

13	447749	<p>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	100	1.000	3.920	R\$ 12,50	R\$ 49.000,00	VITÓRIA
----	--------	--	----	-----	-------	-------	-----------	---------------	---------

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

** Item similar ao do processo de Chamada Pública nº 01/2025 do 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: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - ALEGRE E JERÔNIMO MONTEIRO

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de Entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
		<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</p>							

14	459586	expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	7	R\$ 30,00	R\$ 210,00	ALEGRE
15	445995	** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1 L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	5.000	R\$ 5,64	R\$ 28.200,00	ALEGRE
16	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem.	KG	30	120	300	R\$ 10,39	R\$ 3.117,00	ALEGRE

		Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.							
17	458999	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	20	90	400	R\$ 20,48	R\$ 8.192,00	ALEGRE
18	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BALDE DE 3 KG	18	54	270	R\$ 27,09	R\$ 7.314,30	ALEGRE
19	416665	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	EMBALAGEM 900 ML	18	720	21.920	R\$ 7,15	R\$ 156.728,00	ALEGRE
		Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de							

		partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
24	451064	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	3.500	R\$ 25,50	R\$ 89.250,00	ALEGRE
25	447702	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	100	1.200	R\$ 14,37	R\$ 17.244,00	ALEGRE
26	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	KG	10	60	500	R\$ 33,55	R\$ 16.775,00	ALEGRE

		embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
27	446633	<p>** QUEIJO MUSSARELA: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68 /2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	6	80	880	R\$ 40,62	R\$ 35.745,60	ALEGRE
28	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</p>	KG	20	200	1.720	R\$ 12,50	R\$ 21.500,00	ALEGRE

		<p>papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Ver considerações sobre rotulagem. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

* 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 nº 01/2025 do 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: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - SÃO MATEUS

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
29	463857	<p>Açafrão. Condimento natural, aspecto físico: em pó. Deve possuir cor amarelo-escura, aroma forte característico, sabor levemente amargo, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com a identificação e a procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº 276/2005. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Com registro no órgão competente.</p>	KG	4	10	10	R\$ 27,77	R\$ 277,70	SÃO MATEUS

		Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.							
30	458149	Chimichuri. Condimento natural, matéria prima chimichurri, aspecto físico: desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjerição, pimenta calabresa, mostarda e louro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Com registro no órgão competente.	KG	2	10	10	R\$ 34,20	R\$ 342,00	SÃO MATEUS
31	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem 400 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	100	R\$ 32,01	R\$ 3.201,00	SÃO MATEUS
		Louro em Folha. Condimento natural, aspecto físico: folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e							

32	463904	<p>elementos estranhos ao produto. Aplicação: Culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	1	3	6	R\$ 62,03	R\$ 372,18	SÃO MATEUS
33	458983	<p>Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	KG	30	150	700	R\$ 10,39	R\$ 7.273,00	SÃO MATEUS
		<p>Noz-moscada. Condimento natural, aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com</p>							

34	463912	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 nº 276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	6	R\$ 60,81	R\$ 364,86	SÃO MATEUS
35	416665	Óleo de Soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	LITRO	360	1.440	8.640	R\$ 7,25	R\$ 62.640,00	SÃO MATEUS
36	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.	EMBALAGEM 900 ML	100	480	7.200	R\$ 7,15	R\$ 51.480,00	SÃO MATEUS
37	463916	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo	KG	3	8	16	R\$ 25,90	R\$ 414,40	SÃO MATEUS

		500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.							
38	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	2	6	8	R\$ 49,99	R\$ 399,92	SÃO MATEUS
39	217096	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRASCO 750 ML	10	75	100	R\$ 4,01	R\$ 401,00	SÃO MATEUS
40	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	KG	30	500	2.000	R\$ 29,00	R\$ 58.000,00	SÃO MATEUS

		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.							
41	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	500	2.000	R\$ 25,69	R\$ 51.380,00	SÃO MATEUS
42	447525	Carne Suína - Pernil: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	300	2.500	R\$ 21,00	R\$ 52.500,00	SÃO MATEUS
43	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	KG	20	150	1.000	R\$ 14,37	R\$ 14.370,00	

		<p>odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>							SÃO MATEUS
44	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	400	R\$ 40,80	R\$ 16.320,00	SÃO MATEUS
		<p>Quibe de Carne Bovina: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20 /2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade.</p>							

45	447749	Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	400	2.000	R\$ 12,50	R\$ 25.000,00	SÃO MATEUS
----	--------	--	----	----	-----	-------	-----------	---------------	------------

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

** Item similar ao do processo de Chamada Pública nº 01/2025 do 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 4 – Quantitativos dos itens a serem adquiridos para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe; *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro; e *campus* de São Mateus - COTAS RESERVADAS À ME e EPP – LC nº 147/ 2014.

Item	CATMAT	Especificação*	Und.	Quantidade			Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)	Local de entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
46	416665	IDEM AO ITEM 4 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (3,12%)	LITRO	396	396	396	R\$7,25	R\$2.871,00	VITÓRIA
47	447866	IDEM AO ITEM 9 - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (4,17%)	KG	150	950	950	R\$ 15,38	R\$14.611,00	VITÓRIA

48	447525	IDEM AO ITEM 10 - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (5%)	KG	100	250	250	R\$ 21,00	R\$5.250,00	VITÓRIA
49	446633	IDEM AO ITEM 12 - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (2,27%)	KG	30	90	90	R\$ 40,62	R\$3.655,80	VITÓRIA
50	416665	IDEM AO ITEM 19 - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (3,18%)	EMBALAGEM 900 ML	18	720	720	R\$7,15	R\$5.148,00	ALEGRE
51	447866	IDEM AO ITEM 23 - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (7,65%)	KG	30	1200	1200	R\$ 15,38	R\$18.456,00	ALEGRE
52	451064	IDEM AO ITEM 24 - COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (5,4%)	KG	20	200	200	R\$ 25,50	R\$5.100,00	ALEGRE

1.2 Os bens objetos desta aquisição são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O objeto desta aquisição não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4 O prazo de vigência da aquisição é de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

1.5 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6 O objeto da aquisição está 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.

1.7 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.

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

1.9 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, conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 (atualizada pela LC n.º 147, de 2014), artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 e mantidas pela Lei 14.133/2021 em seu art. 4º, caput.

1.10 Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Documento de Formalização de Demanda – DGR/PROPAES/UFES, sequencial nº 01, Processo Administrativo nº 23068.068456/2024-73. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 (Documento de Formalização de Demanda nº 04 /2024).

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da aquisição e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Apêndice 1 deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Apêndice 01 deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 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;

4.1.2 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.

Da exigência de amostra/catálogo

4.2 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar catálogo, conforme data e horário divulgados por mensagem no sistema.

4.2.1 O licitante terá que identificar o catálogo do produto que tenha sido cotado com o nome do produto e o número do item.

4.2.2 Caso a empresa apresente catálogo de um produto com marca diferente da marca cotada na proposta, a mesma só será aceita, por interesse da administração, visando economicidade, caso a marca do catálogo atenda às especificações exigidas no Termo de Referência. A marca do produto a ser entregue deverá ser a marca apresentada no catálogo.

4.3 Excepcionalmente, para esse processo, não será exigido o envio de amostras pelos licitantes devido à urgência da aquisição.

4.4 Para todos os 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.

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

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

4.6 Os catálogos devem ser enviados via sistema Comprasnet, no prazo de, no mínimo, 01 (um) dia útil após a solicitação do Pregoeiro. O prazo para o envio dos catálogos poderá ser ampliado de acordo com a necessidade da Administração, considerando o número de itens a serem anexados. A descrição do produto no catálogo deverá atender as especificações contidas nos Quadros 01, 02 e 03.

4.7 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.8 No caso de não haver o envio do catálogo, sem justificativa aceita, ou havendo o envio de catálogo fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.9 Critérios para aprovação dos informativos do fabricante, folder ou catálogo:

4.9.1 Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos catálogos e as especificações solicitadas.

4.9.2 As informações contidas no catálogo deverão ser suficientes para que o avaliador/parecerista possa avaliar se o produto atende as exigências, sem precisar recorrer a outros artifícios (como por exemplo: realizar contato telefônico com o fabricante e/ou pesquisas) para complementar as informações.

4.9.3 Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no catálogo do item, a licitante concorrente deverá entregar juntamente com o catálogo um ofício emitido pela fabricante do item comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas neste Instrumento.

4.9.4 Catálogo com informações incompletas, incoerentes ou inconsistentes acarretará em desclassificação do licitante.

4.9.5 O catálogo deve corresponder à unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição.

4.9.6 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.

4.9.7 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 Pernil: deverá ser enviado catálogo do corte de cubo.

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

4.10 Todos os catálogos 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).

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

Subcontratação

4.12 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.13 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.14 Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.14.1 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 fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

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

4.14.3 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 n. 8.538, de 2015.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 Os itens serão entregues nas seguintes condições:

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

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

5.2 Em casos esporádicos de atrasos ou falta do produto, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, no prazo de até 24 horas úteis após o recebimento da nota de empenho para que sejam realizados os devidos ajustes de pedidos e/ou produção, se for o caso. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração Pública, mediante solicitação por escrito e fundamentada pela Contratada. O requerimento deverá ser submetido à apreciação da Administração Pública dentro do prazo assinalado na programação para entrega do produto.

5.3 Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

5.3.1 Campi de Goiabeiras e Maruípe: Gêneros alimentícios (itens nº 1 a 08): de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados (itens nº 09 a 13): duas vezes por semana, às terças-feiras e quintas-feiras. Horários de entrega para todos os itens: das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante Central da UFES, localizado na Av. Fernando Ferrari, nº 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 4009-2362.;

5.3.2 Campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro: Gêneros alimentícios (itens nº 14 a 22): de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados (itens nº 23 a 28): uma vez por semana, às quartas-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973/8779/8937;

5.3.3 Campus de São Mateus: Gêneros alimentícios (itens nº 29 a 39): de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados (itens nº 40 a 45): quinzenalmente, às terças-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h:00min às 09h30min e/ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefones (27) 3312-1703.

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

5.5 Se for necessário cancelamento de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência.

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

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

5.8 A prorrogação do prazo de entrega também poderá ser autorizada desde que comprovada a ocorrência de fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, ou desde que não acarrete prejuízo ao abastecimento e haja conveniência à Administração Pública.

5.9 Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do material, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração: declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado, devendo a empresa contratada apresentar amostra da nova marca para ser avaliada pela Administração.

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

5.11 Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou caixas, lacrados, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido nos Quadros 01, 02 e 03.

5.12 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.

5.13 O servidor responsável, antes do recebimento das mercadorias, quando for o caso, poderá realizar a avaliação dos produtos, escolhendo, aleatoriamente, até 03 (três) amostras para tal fim. O procedimento será realizado na presença do entregador.

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

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

5.16 O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor, e suas alterações, e demais legislações pertinentes.

5.17 Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, com carroceria fechada, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014).

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

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

5.20 A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora.

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

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

5.23 As entregas efetuadas fora do prazo e/ou que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades.

5.24 Observações sobre embalagens e rotulagem:

5.24.1 As embalagens de todos os produtos devem respeitar as seguintes características:

5.24.1.1 Sacos plásticos - devem ser próprios para o gênero em questão, atóxicos, transparentes, vedados, limpos, íntegros (não violados), resistentes, que garantam a integridade do produto.

5.24.1.2 Latas, frascos plásticos ou baldes alimentícios - devem ser resistentes, limpos e íntegros, sem ferrugem, amassados ou estufados.

5.24.1.3 Embalagem multilaminada ou tetrapak - devem ser resistentes, limpas e íntegras, sem amassados ou estufados.

5.24.1.4 Caixa de papelão (embalagem secundária): não deve estar em contato direto com alimento, deve ser resistente e estar limpa e íntegra.

5.24.2 Com relação à rotulagem do produto, todos os itens devem respeitar as considerações abaixo:

5.24.2.1 Toda embalagem deverá conter externamente as identificações (rotulagem) previstas e exigidas pela legislação própria.

5.24.2.2 Preferencialmente, todos os itens listados a seguir devem estar presentes na rotulagem: denominação e classificação (quando for o caso: arroz tipo 1, por exemplo), procedência, marca comercial, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, ingredientes e informações nutricionais. Quando for o caso, número do registro em órgão competente.

5.24.2.3 A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente, neste caso pode estar apenas nas embalagens primárias.

5.24.2.4 Rotulagem nutricional obrigatória.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O item não se aplica à pretensa aquisição.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, 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.

7.2.4.2 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% (quinze por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **15%** (quinze por cento) a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5 Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de 3 (três) dias úteis.

8.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

8.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º,

[§3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

8.10 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.11 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.11.1 o prazo de validade;

8.11.2 a data da emissão;

8.11.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.11.4 o período respectivo de execução do contrato;

8.11.5 o valor a pagar; e

8.11.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

8.13 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.14 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.15 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

8.16 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

8.17 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

8.19 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

8.20 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

8.21 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

8.24 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.25 O contratado 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.

Cessão de crédito

8.26 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

8.27 As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

8.28 A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.29 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

8.30 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

8.31 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

Reajuste

8.32 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em sete de fevereiro de dois mil e vinte e cinco (07/02/2025).

8.33 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.34. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.35. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.36 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.37. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.38 O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Forma de fornecimento

9.2 O fornecimento do objeto será de forma parcelada.

Exigências de habilitação

9.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

9.5 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

9.6 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

9.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

9.8 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

9.9 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

9.10 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

9.11 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

9.12 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.13 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

9.14 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.15 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

9.16 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.18 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

9.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.20 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

9.21 Não será exigido que a licitante vencedora apresente documentos de qualificação técnica.

Disposições gerais sobre habilitação

9.22 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.23 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.24. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.25 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.26 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da aquisição é de R\$1.876.028,29 (um milhão, oitocentos e setenta e seis mil e vinte e oito reais e vinte e nove centavos), conforme custos unitários apostos nos Quadros 01, 02 e 03.

10.1.1 Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor máximo aceitável é de R\$889.770,02 (oitocentos e oitenta e nove mil, setecentos e setenta reais e dois centavos);

10.1.2 Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro o valor máximo aceitável é de R\$641.522,21 (seiscentos e quarenta e um mil, quinhentos e vinte e dois reais e vinte e um centavos)

10.1.3 Para o *campus* de São Mateus o valor máximo aceitável é de R\$344.736,06 (trezentos e quarenta e quatro mil, setecentos e trinta e seis reais e seis centavos.

10.2 Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.2.1 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2 em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

O item não se aplica à pretensa aquisição.

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O item não se aplica à pretensa aquisição.

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O item não se aplica à pretensa aquisição.

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

O item não se aplica à pretensa aquisição.

17. 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

O item não se aplica à pretensa aquisição.

18. 6. DOS CASOS OMISSOS

O item não se aplica à pretensa aquisição.

19. 7. ALTERAÇÕES

O item não se aplica à pretensa aquisição.

20. 8. FORO

O item não se aplica à pretensa aquisição.

21. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

O item não se aplica à pretensa aquisição.

22. Responsáveis

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

AMANDA MARTINS MATIAS

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Agente de contratação

PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN

Agente de contratação

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Agente de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP_153048-000001-2025.pdf (268.56 KB)

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.068456/2024-73

2. Informações complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados desertos e fracassados do Pregão nº 90006/2024 (Processo Administrativo nº 23068.039220/2024-20) pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, e de São Mateus, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, no Termo de Referência e no Edital.

Essa aquisição é instruída pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia e norteadada pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e pelo Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

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

3. Descrição da necessidade

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

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

Os itens desse processo de aquisição são os desertos e fracassados do Pregão nº 90006/2024 (Processo Administrativo nº 23068.039220/2024-20), importantes para a composição dos cardápios, dessa forma, não podem deixar de serem adquiridos.

A metodologia para a determinação dos quantitativos dos itens por *campus* está descrita no item 8.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição/DGR/PROPAES/UFES	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Os pedidos de gêneros serão realizados com planejamento de entrega para dez dias úteis após o envio da Nota de Empenho, sendo esta enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues mediante a periodicidade estabelecida.
- Os pedidos de carnes/derivados serão realizados semanalmente e/ou quinzenalmente, conforme local de entrega, por meio do envio da Nota de Empenho por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues na semana seguinte, e com o planejamento de entrega dos itens por data.
- Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.
- Se for necessário cancelamentos de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas úteis de antecedência.
- Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.
- Os bens deverão ser entregues, nos seguintes endereços:

Campi de Goiabeiras e Maruípe: Gêneros alimentícios (itens nº 01 a 08): de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados (itens nº 09 a 13): duas vezes por semana, às terças-feiras e quintas-feiras. Horários de entrega para todos os itens: das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante Central da UFES, localizado na Av. Fernando Ferrari, nº 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362/ 99228-8340.

Campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro: Gêneros alimentícios (itens nº 14 a 22): de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados (itens nº 23 a 28): uma vez por semana, às quartas-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973 /8779/8937.

Campus de São Mateus: Gêneros alimentícios (itens nº 29 a 39): de segunda-feira a sexta-feira. Carnes e derivados (itens nº 40 a 45): quinzenalmente, às terças-feiras. Horário de entrega para todos os itens: das 07h:00min às 09h30min e/ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE). Local de entrega: Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefones (27) 3312-1703.

- Em caso de atrasos ou falta de mercadoria, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail com no mínimo 24 horas úteis de antecedência para que sejam realizados os devidos ajustes de pedidos e /ou produção.
- As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estado de conservação, em embalagens adequadas ao tipo de produto e em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias deteriorantes.

- As carnes deverão ser entregues 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.
- Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo servidor, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.
- Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, suas alterações, e demais legislações pertinentes.
- Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC n.º 52, de 29 de setembro de 2014).
- Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.
- Os veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados devem: estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária; possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo; possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora.
- Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização do Restaurante antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.
- O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues. O procedimento será realizado na presença do entregador.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.

- Os produtos entregues deverão estar com data de validade vigente, com intervalo entre a data de entrega e data limite de validade de acordo com o estipulado para cada item - detalhado nos Quadros 01, 02 e 03, devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas neste instrumento.
- As entregas efetuadas fora do prazo e que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Edital.
- Excepcionalmente, para esse processo, somente será exigido o envio de catálogos pelos licitantes devido à urgência da aquisição.
- Nos catálogos serão solicitados informativos do fabricante, folder ou catálogo, que deverão conter informações que atendam às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital.
- O informativo do fabricante, folder ou catálogo deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante, etc.
- Os catálogos devem ser enviados via sistema Comprasnet, no prazo de, no mínimo, 01 (um) dia útil após a solicitação do Pregoeiro. O prazo para o envio dos catálogos poderá ser ampliado de acordo com a necessidade da Administração, considerando o número de itens a serem anexados. A descrição do produto no catálogo deverá atender as especificações contidas nos Quadros 01, 02 e 03.
- 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, Vitória/ES, CEP 29. 075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.
- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

- Critérios para aprovação:

- Análise dos informativos do fabricante, folder ou catálogo:
 - O informativo do fabricante, folder ou catálogo elaborado pelo licitante deve conter obrigatoriamente: nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item, fabricante, marca, número SIF e DIPOA (quando couber), registro fotográfico do produto e todas as demais informações necessárias para o atendimento das exigências dos Quadros 01, 02 e 03.
 - Para os itens de carnes e derivados que possuem diferentes formas de apresentação deverá ser enviado um informativo do fabricante, folder ou catálogo para cada item. Exemplo: Item Paleta: deverá ser enviado catálogo do corte de cubo.
- Todos os catálogos serão avaliados pela Comissão de Análise de Amostras e Catálogos da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), instituída pela Portaria n.º 02, de 04 de setembro de 2018 (Portaria n.º 02/2018/DGR/PROGEP/UFES).

6. Levantamento de Mercado

Para a determinação do valor unitário estimado dos itens utilizou-se o valor estimado dos itens no Pregão Eletrônico nº 90006/2024, no qual restaram desertos ou fracassados (Processo Administrativo nº 23068.039220/2024-20), e acrescentou-se o IPCA-E do último trimestre de 2024. Optou-se pelo índice pelo uma vez que ele mede a variação da inflação a cada trimestre. A pesquisa para o pregão utilizado como referência foi finalizada no início de setembro de 2024, sendo o índice aferido em dezembro de

2024 capaz de dimensionar a variação da inflação neste período. Conforme site do IBGE (https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/precos-e-custos/9262-indice-nacional-de-precos-ao-consumidor-amplio-especial.html?t=resultados&utm_source=landing&utm_medium=explica&utm_campaign=inflacao), o índice acumulado para o período mencionado foi de 1,51%. Ressalta-se que os valores estimados poderão ser alterados, sendo atualizados por meio do levantamento de mercado que será realizado para o presente certame.

Os levantamentos de mercado realizados para o processo nº 23068.039220/2024-20 consideraram as licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados, pesquisa no Painel de Preços e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 – art. 5º.

7. Descrição da solução como um todo

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

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

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

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

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo total dos itens a serem adquiridos considerou a frequência média de comensais dos meses de maior movimento de 2023, pois dentro dos oito meses de vigência do último pregão (Pregão Eletrônico nº 10/2023) tivemos meses atípicos com funcionamento muito abaixo do normal em 2024 (janeiro, fevereiro, meses de greve em maio e junho e ainda o mês de julho com apenas uma semana de funcionamento dos restaurantes), fazendo que o quantitativo utilizado deste pregão fosse subestimado. Dessa forma, a quantidade estimada para o novo pregão foi baseada principalmente no *per capita* dos alimentos e frequência de consumo mensal de 2023.

As quantidades mensais para cada item foram estimadas da seguinte forma: *per capita* (quantidade em gramas usual de cada restaurante por pessoa) x o número médio de comensais/dia x frequência do item

no mês de um cardápio modelo. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 12 (doze) meses. Além disso, os quantitativos são influenciados pelo tipo de serviço fornecido, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a execução de serviço misto (parte centralizado e parte descentralizado) e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa. Para fins de elucidação, por exemplo, de acordo com as combinações dos itens do cardápio o consumo de um mesmo item pode sofrer variação para um mesmo número de comensais.

Os cardápios são elaborados de acordo com o planejamento da aquisição, podendo ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços serem alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens. Ressaltamos que os quantitativos estabelecidos são uma estimativa aproximada do que espera-se utilizar considerando todos os fatores mencionados acima. Constam no sequencial nº 2 do processo que norteia este documento, anexo ao DFD, as planilhas com as memórias de cálculo dos quantitativos estimados para cada restaurante (Vitória, Alegre e São Mateus).

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

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.899.402,77

O valor estimado total da aquisição é de R\$ R\$ R\$ 1.899.402,77 (um milhão, oitocentos e noventa e nove mil, quatrocentos e dois reais e setenta e sete centavos).

O valor referente aos campi de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ R\$ 971.573,54 (novecentos e setenta e um mil, quinhentos e setenta e três reais e cinquenta e quatro centavos); o valor referente ao campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ R\$ 579.652,93 (quinhentos e setenta e nove mil, seiscentos e cinquenta e dois reais e noventa e três centavos); e o valor referente ao campus de São Mateus é de R\$ R\$ 348.176,30 (trezentos e quarenta e oito mil, cento e setenta e seis reais e trinta centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há contratações realizadas que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020). Como se trata de uma aquisição de itens desertos/fracassados, há

relação com o pregão de origem, Pregão nº 90006/2024 (Processo Administrativo nº 23068.039220/2024-20). Há relação também com a Chamada Pública nº 01/2024 (Processo Administrativo nº 23068.028601/2024-83), visto que há itens similares nos processos.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos Restaurantes Universitários, com previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2025 (itens presentes no Documento de Formalização da Demanda nº 04/2024).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

14. Providências a serem Adotadas

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

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

15. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

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

17. Responsáveis

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

AMANDA MARTINS MATIAS

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo I ETP - Quadros quantitativos.pdf (130.17 KB)

ANEXO I

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

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO	Local de Entrega
				Mínima *	Máxima	Total			
1	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	30	200	1.500	R\$ 25,32	R\$ 37.980,00	VITÓRIA
2	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 400g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	200	R\$ 37,05	R\$ 7.410,00	VITÓRIA
3	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	200	1.500	R\$ 10,06	R\$ 15.090,00	VITÓRIA
4	416665	Óleo de Soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	LITRO	360	2.700	12.690	R\$ 7,71	R\$ 97.839,90	VITÓRIA
5	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.	EMBALAGEM 900 ML	90	1.800	4000	R\$ 6,77	R\$ 27.080,00	VITÓRIA

6	463916	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	5	15	70	R\$ 22,66	R\$ 1.586,20	VITÓRIA
7	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	5	20	50	R\$ 85,67	R\$ 4.283,50	VITÓRIA
8	463936	Tomilho. Condimento natural, aspecto físico desidratado em flocos. Produto com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	10	18	18	R\$ 20,48	R\$ 368,64	VITÓRIA
9	447866	Carne de Frango - Sobrecoxa de Frango: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº 210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	150	1.500	22.770	R\$ 12,13	R\$ 276.200,10	VITÓRIA
10	447525	Carne Suína - Pernil: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.500	5.000	R\$ 22,13	R\$ 110.650,00	VITÓRIA
11	447702	Linguíça 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	KG	30	150	2.000	R\$ 22,10	R\$ 44.200,00	VITÓRIA

		5kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
12	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	3.960	R\$ 46,19	R\$ 182.912,40	VITÓRIA
13	447749	Quibe de Carne Bovina: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	100	1.000	3.920	R\$ 42,34	R\$ 165.972,80	VITÓRIA

* 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 nº 01/2024 do 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 – Especificações e quantitativos – *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro

Item	CATMAT	Especificação	Und.	Quantidade			VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO	Local de Entrega
				Mínima	Máxima	Total			
14	459586	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1	2	7	R\$ 29,60	R\$ 207,20	ALEGRE
15	445995	** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1 L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	5.000	R\$ 5,39	R\$ 26.950,00	ALEGRE
16	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvar-se antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	120	300	R\$ 10,06	R\$ 3.018,00	ALEGRE
17	458999	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem.	KG	20	90	400	R\$ 10,01	R\$ 4.004,00	ALEGRE

		Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.							
18	326927	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	BAL DE DE 3 KG	18	54	270	R\$ 10,01	R\$ 2.702,70	ALEGRE
19	416665	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	EMB ALA GEM 900 ML	18	720	22.640	R\$ 6,82	R\$ 154.404,80	ALEGRE
20	463916	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g a 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	2	10	30	R\$ 22,66	R\$ 679,80	ALEGRE
21	446648	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	KG	1	3	9	R\$ 85,67	R\$ 771,03	ALEGRE
22	269223	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRA SCO 750 ML	40	175	700	R\$ 5,79	R\$ 4.053,00	ALEGRE
23	447866	CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA 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	KG	30	1200	15.680	R\$ 10,53	R\$ 165.110,40	ALEGRE

		máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
24	451064	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	20	400	3.700	R\$ 20,05	R\$ 74.185,00	ALEGRE
25	447702	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	100	1.200	R\$ 17,01	R\$ 20.412,00	ALEGRE
26	449182	LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	10	60	500	R\$ 19,19	R\$ 9.595,00	ALEGRE
27	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	KG	6	80	880	R\$ 46,29	R\$ 40.735,20	ALEGRE

		vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							
28	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 5 kg. Ver considerações sobre rotulagem. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	KG	20	200	1.720	R\$ 42,34	R\$ 72.824,80	ALEGRE

* 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 nº 01/2024 do 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 – Especificações e quantitativos – *campus* de São Mateus

Item	CATMAT	Descrição/ Especificação	Und.	Quantidade			VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO	Local de Entrega
				Mínima*	Máxima	Total			
29	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 nº 276/2005. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Com registro no órgão competente. Apresentação: saco de polietileno contendo 500g.	KG	4	10	10	R\$ 14,81	R\$ 148,10	SÃO MATEUS
30	458149	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.	KG	2	10	10	R\$ 29,77	R\$ 297,70	SÃO MATEUS
31	446019	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem 400 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	10	50	100	R\$ 37,05	R\$ 3.705,00	SÃO MATEUS
32	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:	KG	1	3	6	R\$ 29,29	R\$ 175,74	SÃO MATEUS

		saco de polietileno contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.							
33	458983	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	KG	30	150	700	R\$ 10,06	R\$ 7.042,00	SÃO MATEUS
34	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	1	2	6	R\$ 63,24	R\$ 379,44	SÃO MATEUS
35	416665	Óleo de Soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	LITRO	360	1.440	8.640	R\$ 7,71	R\$ 66.614,40	SÃO MATEUS
36	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.	EMBALAGEM 900 ML	100	480	7.200	R\$ 6,77	R\$ 48.744,00	SÃO MATEUS
37	463916	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	KG	3	8	16	R\$ 22,66	R\$ 362,56	SÃO MATEUS
38	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	KG	2	6	8	R\$ 85,67	R\$ 685,36	SÃO MATEUS

		embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.							
39	217096	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	FRASCO 750 ML	10	75	100	R\$ 3,34	R\$ 334,00	SÃO MATEUS
40	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	2.000	R\$ 31,72	R\$ 63.440,00	SÃO MATEUS
41	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	500	2.000	R\$ 20,62	R\$ 41.240,00	SÃO MATEUS
42	447525	Carne Suína - Pernil: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	KG	30	300	2.500	R\$ 13,20	R\$ 33.000,00	SÃO MATEUS
43	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	1.000	R\$ 19,50	R\$ 19.500,00	SÃO MATEUS

44	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	400	R\$ 34,72	R\$ 13.888,00	SÃO MATEUS
45	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	2.000	R\$ 24,31	R\$ 48.620,00	SÃO MATEUS

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

** Item similar ao do processo de Chamada Pública nº 01/2024 do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não ser solicitado ou de ser solicitado em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
AMANDA MARTINS MATIAS - SIAPE 2173242
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 11/02/2025 às 05:45

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1075259?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA - SIAPE 1978798
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 11/02/2025 às 07:30

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1075272?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 11/02/2025 às 08:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1075282?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
RENATA MONTARROYOS MOREIRA - SIAPE 1080873
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 11/02/2025 às 09:24

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1075358?tipoArquivo=O>