



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

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo nº 23068.049768/2022-16)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens 01 a 77- ampla concorrência e itens 227 a 236 - cotas reservadas para ME/EPP), de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 78 a 149 - ampla concorrência. e itens 237 a 242 - cotas reservadas para ME/EPP), e de São Mateus (itens 150 a 226 - ampla concorrência e itens 243 a 244 - cotas reservadas para ME/EPP), conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Instrumento:

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5 KG	6	36	36	R\$ 19,17	R\$ 690,12	Vitória
2	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações	459077	KG	20	90	250	R\$ 12,50	R\$ 3.125,00	Vitória





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

	sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.									
3	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	6.000	18.000	R\$ 4,15	R\$ 74.700,00	Vitória	
4	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	300	2.500	7.500	R\$ 5,78	R\$ 43.350,00	Vitória	
5	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	10	60	200	R\$ 25,45	R\$ 5.090,00	Vitória	
6	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	50	200	500	R\$ 24,13	R\$ 12.065,00	Vitória	

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

7	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	20	50	250	R\$ 18,23	R\$ 4.557,50	Vitória
8	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	500	R\$ 5,22	R\$ 2.610,00	Vitória
9	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	30	150	350	R\$ 8,43	R\$ 2.950,50	Vitória
10	Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade	446533	EMBALAGEM 1KG	20	50	100	R\$ 17,29	R\$ 1.729,00	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	<p>total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>								
11	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	34	102	272	R\$ 12,20	R\$ 3.318,40	Vitória
12	<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e</p>	464570	KG	30	180	750	R\$ 14,43	R\$ 10.822,50	Vitória





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

	reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.								
13	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	50	250	1.250	R\$ 7,76	R\$ 9.700,00	Vitória
14	** Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	500	2.000	R\$ 5,05	R\$ 10.100,00	Vitória





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

15	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	20	200	1.000	R\$ 10,53	R\$ 10.530,00	Vitória
16	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	20	80	250	R\$ 4,60	R\$ 1.150,00	Vitória
17	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do Phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	30	100	300	R\$ 13,10	R\$ 3.930,00	Vitória





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

18	** Feijão cariquinho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	300	1.500	5.850	R\$ 8,59	R\$ 50.251,50	Vitória
19	** Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	300	1.500	5.100	R\$ 8,67	R\$ 44.217,00	Vitória
20	** Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos	464558	KG	150	300	900	R\$ 10,32	R\$ 9.288,00	Vitória





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

	que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
21	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	3	15	R\$ 30,30	R\$ 454,50	Vitória
22	** Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	40	300	500	R\$ 5,46	R\$ 2.730,00	Vitória





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

23	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	60	300	1.000	R\$ 9,11	R\$ 9.110,00	Vitória
24	** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	20	250	1.750	R\$ 4,99	R\$ 8.732,50	Vitória





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

25	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446019	KG	10	50	100	R\$ 39,11	R\$ 3.911,00	Vitória
26	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464574	EMBALAGEM 500G	20	100	300	R\$ 11,72	R\$ 3.516,00	Vitória
27	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458953	KG	100	500	1.500	R\$ 7,75	R\$ 11.625,00	Vitória
28	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada,	458983	KG	30	200	400	R\$ 12,96	R\$ 5.184,00	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	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.								
29	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	100	500	1.250	R\$ 5,51	R\$ 6.887,50	Vitória
30	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	100	500	1.250	R\$ 8,46	R\$ 10.575,00	Vitória





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

31	Macarrão Instantâneo, tipo lámen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	200	400	R\$ 16,08	R\$ 6.432,00	Vitória
32	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3KG	10	25	50	R\$ 39,70	R\$ 1.985,00	Vitória
33	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	60	360	1.080	R\$ 11,52	R\$ 12.441,60	Vitória
34	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações	458997	EMBALAGEM 500G	30	200	400	R\$ 8,76	R\$ 3.504,00	Vitória





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

	sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.								
35	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	34	272	1.360	R\$ 14,81	R\$ 20.141,60	Vitória
36	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	40	200	400	R\$ 10,85	R\$ 4.340,00	Vitória
37	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 900ML	20	100	200	R\$ 11,05	R\$ 2.210,00	Vitória
38	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No	459655	EMBALAGEM 900ML	20	100	200	R\$ 11,00	R\$ 2.200,00	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.								
39	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500ML	100	400	800	R\$ 13,55	R\$ 10.840,00	Vitória
40	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	720	2.700	10.044	R\$ 13,39	R\$ 134.489,16	Vitória
41	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	90	1.800	6.228	R\$ 12,86	R\$ 80.092,08	Vitória
42	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.	463916	KG	5	10	30	R\$ 27,70	R\$ 831,00	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.								
43	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	30	200	1.000	R\$ 26,30	R\$ 26.300,00	Vitória
44	Queijo Raiado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	5	20	40	R\$ 63,43	R\$ 2.537,20	Vitória
45	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiumectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiumectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	100	500	3.000	R\$ 2,49	R\$ 7.470,00	Vitória
46	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de	216912	KG	25	100	200	R\$ 16,70	R\$ 3.340,00	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	antiumectante e isento de impurezas e umidade. A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.								
47	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	30	150	500	R\$ 17,60	R\$ 8.800,00	Vitória
48	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	50	300	1.600	R\$ 9,08	R\$ 14.528,00	Vitória
49	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	50	250	900	R\$ 5,93	R\$ 5.337,00	Vitória





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

50	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor de açúcar suave. Teor alcoólico de 8,6% a 14%. Embalagem: garrafa PET de 1,47 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	226436	UNIDADE	5	10	30	R\$ 19,89	R\$ 596,70	Vitória
51	ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447757	KG	100	800	2.400	R\$ 23,94	R\$ 57.456,00	Vitória
52	APRESUNTADO EM BARRA: obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447765	KG	10	50	100	R\$ 22,17	R\$ 2.217,00	Vitória
53	CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos	451059	KG	50	900	3.420	R\$ 30,04	R\$ 102.736,80	Vitória





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

	linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. Vitória								
54	CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447441	KG	150	900	2.850	R\$ 31,86	R\$ 90.801,00	Vitória
55	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451060	KG	100	1.100	5.328	R\$ 40,84	R\$ 217.595,52	Vitória
56	CARNE BOVINA –	451061	KG	80	1.100	3.500	R\$ 33,46	R\$ 117.110,0	Vitória





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

	PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.							0	
57	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449723	KG	100	1.200	3.445	R\$ 43,81	R\$ 150.925,45	Vitória
58	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de	447618	KG	100	1.700	7.488	R\$ 15,89	R\$ 118.984,32	Vitória





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

	entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
59	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447581	KG	80	1.000	5.760	R\$ 24,80	R\$ 142.848,00	Vitória
60	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447866	KG	150	1.800	17.640	R\$ 17,02	R\$ 300.232,80	Vitória
61	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a	447666	KG	10	150	500	R\$ 25,82	R\$ 12.910,00	Vitória





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

	5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
62	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447508	KG	120	1.500	3.000	R\$ 14,83	R\$ 44.490,00	Vitória	
63	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447871	KG	100	1.500	3.000	R\$ 17,25	R\$ 51.750,00	Vitória	
64	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes	447526	KG	100	600	1.800	R\$ 20,79	R\$ 37.422,00	Vitória	





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

	padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
65	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451064	KG	100	1.000	2.000	R\$ 17,65	R\$ 35.300,00	Vitória
66	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447528	KG	100	800	1.600	R\$ 18,57	R\$ 29.712,00	Vitória
67	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,	447525	KG	100	900	1.250	R\$ 20,45	R\$ 25.562,50	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	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.									
68	EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447760	KG	100	800	2.400	R\$ 28,47	R\$ 68.328,00	Vitória	
69	HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem	447747	KG	100	500	1.600	R\$ 18,39	R\$ 29.424,00	Vitória	





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

	secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
70	LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451938	KG	100	700	1.800	R\$ 15,05	R\$ 27.090,00	Vitória	
71	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447702	KG	30	150	750	R\$ 17,99	R\$ 13.492,50	Vitória	
72	LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 –	449182	KG	30	150	750	R\$ 20,26	R\$ 15.195,00	Vitória	





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

	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.								
73	PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	448897	KG	100	900	2.250	R\$ 23,19	R\$ 52.177,50	Vitória
74	PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	448929	KG	200	600	800	R\$ 34,25	R\$ 27.400,00	Vitória
75	** QUEIJO MUÇARELA:	446633	KG	30	300	2.710	R\$ 29,73	R\$ 80.568,30	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	<p>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>								
76	<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. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo</p>	447749	KG	100	600	1.500	R\$ 24,38	R\$ 36.570,00	Vitória

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
77	SALSICHA: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. (IN 04/2000 – MAPA). Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso; secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447720	KG	30	600	600	R\$ 10,61	R\$ 6.366,00	Vitória	

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

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

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			





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

78	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	40	80	R\$ 10,43	R\$ 834,40	ALEGRE
79	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5 kg. Fardos: 30 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	2100	14.700	R\$ 4,13	R\$ 60.711,00	ALEGRE
80	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem: 1 kg a 5 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	120	1.200	6.000	R\$ 5,78	R\$ 34.680,00	ALEGRE
81	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	12	30	80	R\$ 24,00	R\$ 1.920,00	ALEGRE
82	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e	473285	KG	20	150	300	R\$ 24,13	R\$ 7.239,00	ALEGRE

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.								
83	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1 KG	10	40	120	R\$ 18,23	R\$ 2.187,60	ALEGRE
84	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	440	R\$ 5,21	R\$ 2.292,40	ALEGRE
85	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	10	80	200	R\$ 8,43	R\$ 1.686,00	ALEGRE
86	Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó	446533	EMBALAGEM DE 1KG	20	40	140	R\$ 19,72	R\$ 2.760,80	ALEGRE





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

	<p>máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final.</p> <p>Embalagem: em caixa Multi laminada (tetrapak), pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>								
87	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	34	68	136	R\$ 10,42	R\$ 1.417,12	ALEGRE
88	<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos</p>	464570	KG	10	40	150	R\$ 16,14	R\$ 2.421,00	ALEGRE





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

	naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500 g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.								
89	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	32	300	800	R\$ 6,93	R\$ 5.544,00	ALEGRE
90	** Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos plásticos reforçados de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1 KG	90	400	2.000	R\$ 3,80	R\$ 7.600,00	ALEGRE





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

91	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	10	20	40	R\$ 10,53	R\$ 421,20	ALEGRE
92	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	40	100	R\$ 4,32	R\$ 432,00	ALEGRE
93	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do Phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	15	40	160	R\$ 13,08	R\$ 2.092,80	ALEGRE
94	** Feijão carioquinha, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou	464553	KG	150	900	3.900	R\$ 8,01	R\$ 31.239,00	ALEGRE





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

	vegetais, pedaços de grãos.ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
95	** Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	150	900	3.300	R\$ 7,96	R\$ 26.268,00	ALEGRE
96	** Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre	464558	KG	90	300	900	R\$ 10,32	R\$ 9.288,00	ALEGRE





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

	embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
97	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	2	5	R\$ 36,04	R\$ 180,20	ALEGRE
98	** Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 20 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	30	150	630	R\$ 5,36	R\$ 3.376,80	ALEGRE
99	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500 G	20	60	200	R\$ 9,39	R\$ 1.878,00	ALEGRE





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

100	Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1 L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	2.350	R\$ 4,93	R\$ 11.585,50	ALEGRE
101	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464574	EMBALAGEM 500 G	20	60	120	R\$ 11,29	R\$ 1.354,80	ALEGRE
102	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e	458953	KG	60	240	1050	R\$ 7,12	R\$ 7.476,00	ALEGRE

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
103	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	120	210	R\$ 11,44	R\$ 2.402,40	ALEGRE
104	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	60	240	900	R\$ 5,17	R\$ 4.653,00	ALEGRE
105	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de	458981	KG	60	240	900	R\$ 8,18	R\$ 7.362,00	ALEGRE

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
106	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	20	90	180	R\$ 16,08	R\$ 2.894,40	ALEGRE
107	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3 KG	6	18	48	R\$ 49,00	R\$ 2.352,00	ALEGRE
108	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em	463699	KG	30	240	524	R\$ 10,80	R\$ 5.659,20	ALEGRE





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

	sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.								
109	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500 G	20	60	240	R\$ 8,25	R\$ 1.980,00	ALEGRE
110	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	34	272	1.088	R\$ 14,81	R\$ 16.113,28	ALEGRE
111	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900 ML	20	90	360	R\$ 10,54	R\$ 3.794,40	ALEGRE
112	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador,	459653	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	120	R\$ 10,89	R\$ 1.306,80	ALEGRE

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.								
113	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	120	R\$ 10,93	R\$ 1.311,60	ALEGRE
114	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 a 1000 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM DE 500 ML	20	40	420	R\$ 13,55	R\$ 5.691,00	ALEGRE
115	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.	416665	LITRO	18	720	10.440	R\$ 12,78	R\$ 133.423,20	ALEGRE
116	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g a 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	2	10	20	R\$ 27,70	R\$ 554,00	ALEGRE





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

117	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	10	80	400	R\$ 28,95	R\$ 11.580,00	ALEGRE
118	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	1	3	06	R\$ 63,43	R\$ 380,58	ALEGRE
119	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	300	1.600	R\$ 2,53	R\$ 4.048,00	ALEGRE
120	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária.	216912	KG	20	100	200	R\$ 16,70	R\$ 3.340,00	ALEGRE





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

	Embalagem primária: sachê individual, pesando de 0,8 a 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 100 a 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.								
121	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500 g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	10	80	200	R\$ 18,79	R\$ 3.758,00	ALEGRE
122	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	180	380	R\$ 9,50	R\$ 3.610,00	ALEGRE
123	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.	269223	FRASCO DE 750 ML	40	175	350	R\$ 6,00	R\$ 2.100,00	ALEGRE





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

124	ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447757	KG	20	400	1.600	R\$ 24,89	R\$ 39.824,00	ALEGRE
125	CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451059	KG	30	800	3.900	R\$ 29,98	R\$ 116.922,00	ALEGRE
126	CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas.	447441	KG	30	600	2.400	R\$ 31,48	R\$ 75.552,00	ALEGRE





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

	Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
127	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451061	KG	60	600	2.470	R\$ 34,32	R\$ 84.770,40	ALEGRE	
128	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449723	KG	60	600	2.090	R\$ 43,81	R\$ 91.562,90	ALEGRE	
129	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de	451060	KG	60	600	3.000	R\$ 40,41	R\$ 121.230,00	ALEGRE	





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

	1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
130	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA: limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. Ver considerações sobre rotulagem. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	451063	KG	30	600	2.200	R\$ 18,96	R\$ 41.712,00	ALEGRE	
131	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447618	KG	30	400	2.200	R\$ 15,89	R\$ 34.958,00	ALEGRE	
132	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos	447581	KG	30	800	3.936	R\$ 24,80	R\$ 97.612,80	ALEGRE	

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
133	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447866	KG	30	1200	7.876	R\$ 17,02	R\$ 134.049,52	ALEGRE
134	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes em bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150 g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447528	KG	20	400	1.500	R\$ 18,57	R\$ 27.855,00	ALEGRE





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

135	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451064	KG	20	400	1.700	R\$ 17,65	R\$ 30.005,00	ALEGRE
136	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447526	KG	20	400	1.000	R\$ 20,79	R\$ 20.790,00	ALEGRE
137	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações	447508	KG	30	800	4.200	R\$ 14,83	R\$ 62.286,00	ALEGRE





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

	sobre embalagem e rotulagem.									
138	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447666	KG	10	70	360	R\$ 25,82	R\$ 9.295,20	ALEGRE	
139	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447871	KG	40	800	4.000	R\$ 17,25	R\$ 69.000,00	ALEGRE	
140	EMSPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de	447760	KG	20	300	1.200	R\$ 28,47	R\$ 34.164,00	ALEGRE	

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
141	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	20	300	1.300	R\$ 18,39	R\$ 23.907,00	ALEGRE
142	<p>LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451938	KG	20	400	2.000	R\$ 15,05	R\$ 30.100,00	ALEGRE





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

143	LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447702	KG	10	100	500	R\$ 17,99	R\$ 8.995,00	ALEGRE
144	LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449182	KG	10	60	350	R\$ 20,26	R\$ 7.091,00	ALEGRE
145	PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glacemento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a	448929	KG	60	200	600	R\$ 34,25	R\$ 20.550,00	ALEGRE





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

	5 Kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
146	PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	448897	KG	60	200	600	R\$ 23,19	R\$ 13.914,00	ALEGRE	
147	** QUEIJO MUÇARELA: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	446633	KG	6	80	400	R\$ 29,73	R\$ 11.892,00	ALEGRE	





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

148	<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>	447749	KG	20	200	800	R\$ 24,38	R\$ 19.504,00	ALEGRE
149	<p>SALSICHA: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. (IN 04/2000 – MAPA). Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso; secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega.</p>	447720	KG	30	200	1.000	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00	ALEGRE

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
150	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	6	6	6	R\$ 19,16	R\$ 114,96	SÃO MATEUS
151	Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	60	60	R\$ 10,43	R\$ 625,80	SÃO MATEUS





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

152	Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1.500	7.500	R\$ 4,13	R\$ 30.975,00	SÃO MATEUS
153	Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 5,78	R\$ 15.028,00	SÃO MATEUS
154	Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	30	60	200	R\$ 24,00	R\$ 4.800,00	SÃO MATEUS
155	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (Solanum tuberosa) desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	20	180	400	R\$ 24,13	R\$ 9.652,00	SÃO MATEUS
156	Batata palha, íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No	463707	EMBALAGEM 1KG	15	90	200	R\$ 18,23	R\$ 3.646,00	SÃO MATEUS





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

	mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
157	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	200	400	R\$ 5,21	R\$ 2.084,00	SÃO MATEUS
158	** Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	15	75	160	R\$ 8,43	R\$ 1.348,80	SÃO MATEUS
159	Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos,	446533	EMBALAGEM 1KG	10	60	120	R\$ 19,72	R\$ 2.366,40	SÃO MATEUS

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
160	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	34	170	170	R\$ 10,42	R\$ 1.771,40	SÃO MATEUS
161	Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	464570	KG	10	50	50	R\$ 16,14	R\$ 807,00	SÃO MATEUS

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

162	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	60	260	1.440	R\$ 6,93	R\$ 9.979,20	SÃO MATEUS
163	** Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	400	1.500	R\$ 3,80	R\$ 5.700,00	SÃO MATEUS
164	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	40	40	80	R\$ 10,53	R\$ 842,40	SÃO MATEUS
165	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento	460263	KG	10	100	100	R\$ 4,32	R\$ 432,00	SÃO MATEUS





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

	de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
166	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do Phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	40	100	100	R\$ 13,08	R\$ 1.308,00	SÃO MATEUS
167	** Feijão carioquinha, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	120	1.200	4.300	R\$ 8,01	R\$ 34.443,00	SÃO MATEUS





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

168	<p>** Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464552	KG	120	900	3.000	R\$ 7,96	R\$ 23.880,00	SÃO MATEUS
169	<p>** Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464558	KG	60	240	720	R\$ 10,32	R\$ 7.430,40	SÃO MATEUS
170	<p>Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.</p>	459586	KG	1	5	5	R\$ 36,04	R\$ 180,20	SÃO MATEUS





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

	Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
171	** Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	20	200	600	R\$ 5,36	R\$ 3.216,00	SÃO MATEUS
172	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	40	120	240	R\$ 9,39	R\$ 2.253,60	SÃO MATEUS
173	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	445995	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	1.080	R\$ 4,93	R\$ 5.324,40	SÃO MATEUS





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

	carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.								
174	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446019	KG	10	50	50	R\$ 35,60	R\$ 1.780,00	SÃO MATEUS
175	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464574	EMBALAGEM 500G	20	50	50	R\$ 11,29	R\$ 564,50	SÃO MATEUS
176	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade:	458953	KG	60	250	1.000	R\$ 7,12	R\$ 7.120,00	SÃO MATEUS





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

	No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
177	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.	458983	KG	30	150	300	R\$ 11,44	R\$ 3.432,00	SÃO MATEUS
178	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	30	150	400	R\$ 5,17	R\$ 2.068,00	SÃO MATEUS
179	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade:	458981	KG	30	90	200	R\$ 8,18	R\$ 1.636,00	SÃO MATEUS





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

	No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.								
180	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	90	120	R\$ 16,08	R\$ 1.929,60	SÃO MATEUS
181	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3KG	8	24	24	R\$ 49,00	R\$ 1.176,00	SÃO MATEUS
182	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	15	60	270	R\$ 10,80	R\$ 2.916,00	SÃO MATEUS





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

183	Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	10	90	90	R\$ 8,25	R\$ 742,50	SÃO MATEUS
184	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	34	170	510	R\$ 14,81	R\$ 7.553,10	SÃO MATEUS
185	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	10	75	150	R\$ 10,54	R\$ 1.581,00	SÃO MATEUS
186	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 900ML	10	75	150	R\$ 10,89	R\$ 1.633,50	SÃO MATEUS





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

187	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 900ML	10	50	50	R\$ 10,93	R\$ 546,50	SÃO MATEUS
188	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500ML	50	200	600	R\$ 13,55	R\$ 8.130,00	SÃO MATEUS
189	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	1.440	4.320	R\$ 13,32	R\$ 57.542,40	SÃO MATEUS
190	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	3.600	R\$ 12,78	R\$ 46.008,00	SÃO MATEUS
191	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:	463916	KG	3	9	9	R\$ 27,70	R\$ 249,30	SÃO MATEUS

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.								
192	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	30	260	800	R\$ 28,95	R\$ 23.160,00	SÃO MATEUS
193	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	2	6	6	R\$ 63,43	R\$ 380,58	SÃO MATEUS
194	Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	420	1.300	R\$ 2,53	R\$ 3.289,00	SÃO MATEUS
195	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data	216912	KG	10	100	300	R\$ 16,70	R\$ 5.010,00	SÃO MATEUS

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.								
196	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	20	75	150	R\$ 18,79	R\$ 2.818,50	SÃO MATEUS
197	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	150	300	R\$ 9,50	R\$ 2.850,00	SÃO MATEUS
198	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	20	60	180	R\$ 6,00	R\$ 1.080,00	SÃO MATEUS
199	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	217096	FRASCO DE 750ML	10	75	75	R\$ 3,12	R\$ 234,00	SÃO MATEUS





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

	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.								
200	ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447757	KG	40	200	1.800	R\$ 24,89	R\$ 44.802,00	SÃO MATEUS
201	APRESUNTADO EM BARRA: obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447765	KG	10	30	60	R\$ 22,17	R\$ 1.330,20	SÃO MATEUS





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

202	CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. Vitória	451059	KG	30	300	2.850	R\$ 29,98	R\$ 85.443,00	SÃO MATEUS
203	CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447441	KG	30	400	1.800	R\$ 31,91	R\$ 57.438,00	SÃO MATEUS
204	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com	451060	KG	30	500	1.000	R\$ 40,84	R\$ 40.840,00	SÃO MATEUS

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
205	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451061	KG	30	500	1.000	R\$ 33,46	R\$ 33.460,00	SÃO MATEUS
206	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449723	KG	30	500	1.000	R\$ 43,81	R\$ 43.810,00	SÃO MATEUS
207	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes	447618	KG	30	400	1.800	R\$ 15,89	R\$ 28.602,00	SÃO MATEUS

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

	padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
208	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447581	KG	30	400	4.320	R\$ 24,80	R\$ 107.136,00	SÃO MATEUS
209	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447866	KG	30	500	4.000	R\$ 17,02	R\$ 68.080,00	SÃO MATEUS





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

210	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447666	KG	20	80	280	R\$ 25,82	R\$ 7.229,60	SÃO MATEUS
211	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447508	KG	40	500	2.000	R\$ 14,83	R\$ 29.660,00	SÃO MATEUS
212	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447871	KG	40	500	1.000	R\$ 17,25	R\$ 17.250,00	SÃO MATEUS





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

213	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447526	KG	30	500	900	R\$ 20,79	R\$ 18.711,00	SÃO MATEUS
214	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451064	KG	30	500	1.000	R\$ 17,65	R\$ 17.650,00	SÃO MATEUS
215	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações	447528	KG	40	500	900	R\$ 18,57	R\$ 16.713,00	SÃO MATEUS





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

	sobre embalagem e rotulagem.								
216	<p>CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447525	KG	30	300	1.500	R\$ 20,45	R\$ 30.675,00	SÃO MATEUS
217	<p>CORTE SUÍNO, TIPO TOUCINHO: de barriga com carne, congelado, para torresmo, em mantas, embalado à vácuo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Textura, cor, sabor e odor: característicos Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447503	KG	10	50	360	R\$ 21,22	R\$ 7.639,20	SÃO MATEUS
218	<p>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447760	KG	40	500	1.500	R\$ 28,47	R\$ 42.705,00	SÃO MATEUS





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

219	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	30	400	1.000	R\$ 18,39	R\$ 18.390,00	SÃO MATEUS
220	<p>LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451938	KG	40	500	1.000	R\$ 15,05	R\$ 15.050,00	SÃO MATEUS
221	<p>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da</p>	447702	KG	20	150	600	R\$ 17,99	R\$ 10.794,00	SÃO MATEUS





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

	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.								
222	LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA): produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449182	KG	20	100	350	R\$ 20,26	R\$ 7.091,00	SÃO MATEUS
223	PEIXE FILÉ - MERLUZA: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e	448897	KG	40	400	800	R\$ 23,19	R\$ 18.552,00	SÃO MATEUS





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

	rotulagem.								
224	<p>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO: cação, em posta, sem pele, limpo, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	448929	KG	40	400	750	R\$ 34,25	R\$ 25.687,50	SÃO MATEUS
225	<p>** QUEIJO MUÇARELA: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	446633	KG	10	80	200	R\$ 29,73	R\$ 5.946,00	SÃO MATEUS





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

226	QUIBE DE CARNE BOVINA: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447749	KG	30	400	1.000	R\$ 24,38	R\$ 24.380,00	SÃO MATEUS
-----	--	--------	----	----	-----	-------	-----------	---------------	------------

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

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

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

227	IDEM AO ITEM 40 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (7%)	416665	LITRO	756	756	756	R\$ 13,39	R\$ 10.122,84	VITÓRIA
228	IDEM AO ITEM 41–COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	416665	LITRO	72	72	72	R\$ 12,86	R\$ 925,92	VITÓRIA
229	IDEM AO ITEM 53– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	451059	KG	180	180	180	R\$ 30,04	R\$ 5.407,20	VITÓRIA
230	IDEM AO ITEM 54– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447441	KG	150	150	150	R\$ 31,86	R\$ 4.779,00	VITÓRIA
231	IDEM AO ITEM 55 - COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	451060	KG	222	222	222	R\$ 40,84	R\$ 9.066,48	VITÓRIA
232	IDEM AO ITEM 57– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (aprox. 4,97%)	449723	KG	180	180	180	R\$ 43,81	R\$ 7.885,80	VITÓRIA
233	IDEM AO ITEM 58 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	447618	KG	312	312	312	R\$ 15,89	R\$ 4.957,68	VITÓRIA
234	IDEM AO ITEM – 59 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	447581	KG	240	240	240	R\$ 24,80	R\$ 5.952,00	VITÓRIA
235	IDEM AO ITEM – 60 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2%)	447866	KG	360	360	360	R\$ 17,02	R\$ 6.127,20	VITÓRIA





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

236	IDEM AO ITEM 75 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	446633	KG	90	90	90	R\$ 29,73	R\$ 2.675,70	VITÓRIA
237	IDEM AO ITEM 115 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (aprox. 3,33%)	416665	LITRO	360	360	360	R\$ 12,78	R\$ 4.600,80	ALEGRE
238	IDEM AO ITEM 125 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,5%)	451059	KG	100	100	100	R\$ 29,98	R\$ 2.998,00	ALEGRE
239	IDEM AO ITEM 127 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	451061	KG	130	130	130	R\$ 34,32	R\$ 4.461,60	ALEGRE
240	IDEM AO ITEM – 128 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	449723	KG	110	110	110	R\$ 43,81	R\$ 4.819,10	ALEGRE
241	IDEM AO ITEM 132 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	451060	KG	164	164	164	R\$ 24,80	R\$ 4.067,20	ALEGRE
242	IDEM AO ITEM 133 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	447866	KG	324	324	324	R\$ 17,02	R\$ 5.514,48	ALEGRE
243	IDEM AO ITEM 202 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	451059	KG	150	150	150	R\$ 29,98	R\$ 4.497,00	SÃO MATEUS
244	IDEM AO ITEM 208 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	451059	KG	180	180	180	R\$ 24,80	R\$ 4.464,00	SÃO MATEUS

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

** Item similar ao do processo de Chamada Pública do 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.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

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

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

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

1.5. Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Ofício nº 20/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, no Ofício nº 16/2022 - Setor de Nutrição do RU de Alegre/DGR/PROAECI/UFES e no Ofício nº 18/2022 - Setor de Nutrição do RU de São Mateus/DGR/PROAECI/UFES (documentos de formalização de demanda).

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

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

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

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

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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





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

Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

6.10. Todas as etapas de produção das carnes e derivados constantes neste instrumento deverão atender o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e Resolução – RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA e do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº1. 283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (se for o caso), entre outras disposições legais.

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

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

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





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

nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.23. Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização da entrega poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.





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

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

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

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

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

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

6.29. Serão solicitadas amostras dos seguintes itens:
5/6/7/10/32/44/51/52/61/68/69/70/71/72/73/74/75/76/77/81/82/83/86/107/118/124/138/140/141/142/143/144/
145/146/147/148/149/154/155/156/159/181/193/200/201/210/218/219/220/221/222/223/224/225/226/236.

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

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

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

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

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

6.34. Os informativos do fabricante, folder ou catálogo, deverão ser enviados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.

6.35. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise dos informativos do fabricante, folders ou catálogos





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

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 Alvor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.

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

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

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

6.39. Critérios para aprovação:

6.39.1. Análise de amostra:

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

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

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

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

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

6.39.1.5.1. Aspecto/Cor – análise visual dessas características.

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





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

contra o palato e, logo após, aspirem. Em caso de cansaço olfativo será indicado cheirar o próprio pulso.

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

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

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

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

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

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

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





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

$$\text{porção informada pelo fabricante} \begin{matrix} \nearrow \\ \searrow \end{matrix} \begin{matrix} 10 \\ 0\% \end{matrix}$$

X

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

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

Onde:

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

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

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

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

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

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 São obrigações da Contratante:

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

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





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

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

8.1.9. São expressamente vedadas à licitante vencedora:

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

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

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

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

8.2. Dos critérios de sustentabilidade:

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

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

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

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

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

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





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

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

12. DO PAGAMENTO

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

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

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

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





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

execução do objeto do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

14. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;





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

- 15.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 15.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

15.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

15.2.2. **Multa:**

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

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

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

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

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

15.3. Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 15.2.5. também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Total: R\$ 5.565.356,89 (cinco milhões, quinhentos e sessenta e cinco mil, trezentos e cinquenta e seis reais e oitenta e nove centavos).

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

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

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

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1. O custo estimado (valor máximo aceitável) para a aquisição é de **R\$ 5.565.356,89** (cinco milhões, quinhentos e sessenta e cinco mil, trezentos e cinquenta e seis reais e oitenta e nove centavos).

17.1.1. Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor máximo aceitável é de **R\$ R\$2.667.879,87** (dois milhões, seiscentos e sessenta e sete mil, oitocentos e setenta e nove reais e oitenta e sete centavos).

17.1.2. Para o *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro o valor máximo aceitável é de **R\$1.709.812,48** (um milhão, setecentos e nove mil, oitocentos e doze reais e quarenta e oito centavos).

17.1.3. Para o *campus* de São Mateus o valor máximo aceitável é de R\$ **1.187.664,54** (um milhão, cento e oitenta e sete mil, seiscentos e sessenta e quatro reais e cinquenta e quatro centavos).

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Vitória - ES, 31 de maio de 2022.

Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola
Nutricionista – SIAPE 1978798

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

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE 1895843

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



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



APÊNDICE

Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares.



Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.049768/2022-16

2. CONTEXTO

O presente estudo, instruído pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia, tem por finalidade apontar os fundamentos para o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens 01 a 77- ampla concorrência e itens 227 a 236 - cotas reservadas para ME/EPP), de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 78 a 149 - ampla concorrência. e itens 237 a 242 - cotas reservadas para ME/EPP), e de São Mateus (itens 150 a 226 - ampla concorrência e itens 243 a 244 - cotas reservadas para ME/EPP), conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Este estudo também é norteado pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações; pelo Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013; pela Lei nº 10.520, de 17 de julho 2002; e pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Não há necessidade de classificar estes estudos técnicos preliminares nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

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

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

A estimativa do quantitativo dos itens a serem adquiridos para 6 (seis) meses foi calculada considerando a frequência média de comensais e o quantitativo utilizado de cada item no ano de 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de Covid-19. Além disso, foram considerados outros fatores, conforme descrito no item 8.

Destaca-se que foram realizados processos de adesão (processo digital nº 23068.018351/2022-10) e de dispensa de licitação (processo digital nº 23068.024884/2022-22) para aquisição de itens essenciais para o retorno da produção própria de refeições pelos restaurantes, considerando um quantitativo que supra as demandas por 2 (dois) meses. Também foi considerado que alguns itens estão disponíveis para aquisição pelas Atas de Registro de Preços vigentes no pregão nº 08/2022 (processo digital nº 23068.000887/2022-71) de gêneros alimentícios e no pregão nº 06/2022 (processo digital nº 23068.000858/2022-17) de carnes e



derivados, no entanto, devido ao maior uso destes itens no cardápio, apesar das Atas de Registro de Preços possuírem vigência de 6 (seis) meses, seus quantitativos serão esgotados em menor tempo. Desta forma, torna-se necessária a abertura deste processo visando a aquisição dos itens em tempo hábil, para que não haja descontinuidade no funcionamento dos restaurantes.

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

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Ofício nº 20/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, no Ofício nº 16/2022 - Setor de Nutrição do RU de Alegre/ DGR/PROAECI/UFES e no Ofício nº 18/2022 - Setor de Nutrição do RU de São Mateus/ DGR /PROAECI/UFES (documentos de formalização de demanda).

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

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

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

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

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

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

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



- **Campus** de São Mateus: **Gêneros alimentícios:** de segunda-feira a sexta-feira. **Carnes e derivados:** quinzenalmente, às terças-feiras. **Horário de entrega para todos os itens:** das 07h:00min às 09h30min e /ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE). **Local de entrega:** Almojarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefone (27) 3312-1703/3312-1624 /3312-1622.
- As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de conservação, em embalagens adequadas ao tipo de produto conforme legislação vigente e em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias deteriorantes.
- As carnes deverão ser entregues congeladas ou resfriadas conforme descrição dos itens presentes nos Quadros 01, 02 e 03. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento.
- Para o peso líquido das carnes serão observados os critérios de tolerâncias constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008 do INMETRO.
- A rotulagem deve obedecer à legislação vigente, a saber, RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA, IN nº 75 de 8 de outubro de 2020 - ANVISA, Instrução Normativa nº 22/2015 – MAPA (para produtos de origem animal), e demais legislações aplicáveis. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável: identificação do produto (inclusive marca), nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável; e condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).
- Todas as etapas de produção das carnes e derivados constantes neste instrumento deverão atender o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e Resolução – RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA e do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº1. 283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (se for o caso), entre outras disposições legais.
- Todos os cortes bovinos devem estar de acordo com a Portaria nº 5/1988 - MAPA.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, a partir da notificação, ou caso o novo lote/item também seja rejeitado, estará a Contratada incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação das sanções previstas em lei e no Termo de Referência. Caso a Contratada se recuse a proceder à substituição dos materiais nos termos estabelecidos, a Administração se resguarda o direito de aplicar sanções previstas nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo servidor, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório.



- Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei n.º 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.
- Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC n.º 52, de 29 de setembro de 2014).
- Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.
- Os veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados devem: estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária; possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria n.º 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo; possuir certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização, por empresa especializada, contendo pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade /garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato da entrega. O Alvará Sanitário e o certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização poderão ser solicitados no ato da entrega dos produtos.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a empresa vencedora. Poderá ser exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.
- Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização da entrega poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.
- O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues. O procedimento será realizado na presença do entregador.
- Quando houver mais de um lote de um mesmo produto na mesma entrega, essa condição deverá ser informada pelo entregador, no momento da avaliação do produto, ao servidor responsável pelo recebimento. Nesse caso, a descarga de mercadorias deverá ocorrer por lote.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.
- Os produtos entregues deverão estar com data de validade vigente, com intervalo entre a data de entrega e data limite de validade de acordo com o estipulado para cada item (detalhado nos Quadros 01, 02 e 03), devendo serem entregues de acordo com as condições solicitadas neste instrumento.



- As entregas efetuadas fora do prazo e que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.
- Serão solicitadas amostras dos seguintes itens: 5/6/7/10/32/44/51/52/61/68/69/70/71/72/73/74/75/76/77/81/82/83/86/107/118/124/138/140/141/142/143/144/145/146/147/148/149/154/155/156/159/181/193/200/201/210/218/219/220/221/222/223/224/225/226, e 236.
- Para os demais itens serão solicitados informativos do fabricante, folder ou catálogo, que deverão conter informações que atendam às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital.
- O informativo do fabricante, folder ou catálogo deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante, etc.
- As amostras dos itens deverão ser apresentadas de acordo com as descrições dos Quadros 01, 02 e 03 devendo essas serem encaminhadas, independentemente do local a que se destinam, à Coordenação de Nutrição do Restaurante Central da UFES, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras da DGR, no seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES. Telefone: (27) 3335-2034.
- Caso o licitante tenha que enviar amostra de um mesmo produto que tenha sido cotado para restaurantes distintos, poderá enviar uma única amostra, desde que isso esteja identificado na descrição de entrega da amostra.
- As amostras devem estar dentro do prazo de validade e estar identificadas, com nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.
- Os informativos do fabricante, folder ou catálogo, deverão ser enviados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.
- Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise dos informativos do fabricante, folders ou catálogos mencionados, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE à Av. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.
- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Administração, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.
- Se a amostra ou informativo do fabricante/folder/catálogo apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras ou informativo do fabricante/folder/catálogo e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste documento.
- Critérios para aprovação:
- Análise de amostra:



- Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações dos itens a serem adquiridos.
- Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no rótulo do item a licitante concorrente deverá entregar, juntamente com a amostra, um ofício emitido pelo fabricante do item, comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas neste Instrumento.
- Será realizada a comparação entre a unidade de fornecimento da amostra enviada e a exigida neste Instrumento. A amostra deve corresponder a uma unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição.
- Caso o licitante desejar entregar amostra de peso/volume inferior, a mesma deverá seguir mesmo critério de rotulagem e demais características do produto solicitado, e deverá enviar junto com a amostra uma declaração carimbada e assinada pela empresa onde a mesma compromete-se a respeitar a unidade de fornecimento nas entregas.
- Será avaliado se a amostra é equivalente aos itens solicitados nos Quadros 01, 02 e 03 e se a mesma apresenta as características próprias ao gênero alimentício (aparência; cor; textura; cheiro e sabor):
 - Aspecto/Cor – análise visual dessas características.
 - Cheiro – para avaliar se o odor e aroma da amostra correspondem ao do gênero solicitado, os avaliadores irão aproximar as narinas da amostra e inspirar por períodos curtos de tempo. Para avaliação do aroma será orientado que os avaliadores apertem o produto contra o palato e, logo após, aspirem. Em caso de cansaço olfativo será indicado cheirar o próprio pulso.
 - Textura – para avaliar a textura poderá ser usada a apalpação e/ou mordida.
 - Sabor – teste de degustação será realizado para saber se o sabor da amostra é compatível com alimento em questão. Para isso, os avaliadores experimentarão determinada quantidade da amostra. E a cada degustação será realizada limpeza da cavidade oral com água filtrada.
- Quando necessário, a amostra será submetida ao teste de cocção para avaliar o tempo de cozimento (se corresponde ao tempo previsto em embalagem) e as alterações sofridas durante o processo.
- Considerando que as análises acarretam no consumo do produto, a amostra não estará disponível para recolhimento pela empresa após a emissão do parecer.
- A cada entrega do item Peixe em Posta - Cação poderá ser retirada uma amostra, para ser feita uma análise sensorial, através do micro-ondas, onde será analisado textura, coloração e odor, com risco de devolução da mercadoria, se a mesma não estiver dentro da conformidade. Além disso, poderão ser retiradas amostras, após a entrega para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pelo Inmetro, Portaria Inmetro nº 38 de 11 de fevereiro de 2010. Caso o percentual do degelo esteja acima do preconizado a empresa ficará sujeita a devolução e reposição de mercadoria no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo a aplicação de penalidades como advertência, notificação e multa, com registro no SICAF.
- Para os itens filé de frango (sassami), filé de peito de frango, sobrecoxa de frango, e carne de frango - filé de coxa e sobrecoxa poderão ser retiradas amostras, após a entrega para a análise de degelo utilizando a metodologia sugerida pela Portaria MAPA nº 210 de 10 de Novembro de 1998. Caso o percentual do degelo esteja acima do preconizado, a empresa ficará sujeita a devolução e reposição de mercadoria no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo a aplicação de penalidades como advertência, notificação e multa, com registro no SICAF.



- Para a análise dos teores de macronutrientes exigidos para os itens almôndega bovina, apresentado, empanado de frango, hambúrguer bovino, linguiça de frango, linguiça calabresa, linguiça tipo paio, quibe e salsicha, serão utilizadas as informações nutricionais constantes nos rótulos dos alimentos e uma equação matemática (regra de três simples), conforme descrito abaixo.
- Análise dos informativos do fabricante, folder ou catálogo

$$\frac{\text{porção informada pelo fabricante}}{X} \quad \times \quad \frac{10}{0\% Y}$$

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

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

Onde:

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

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

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

6. Levantamento de Mercado

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

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



7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e carnes e derivados pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades dos restaurantes da UFES, por considerar que o Sistema de Registro de Preços propicia a redução do volume de estoque e espaço físico, permitindo o melhor controle das mercadorias. Os itens e as quantidades estão descritos no item 08.

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

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo dos itens a serem adquiridos foi calculada considerando a frequência média de comensais e o quantitativo utilizado de cada item no ano de 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de Covid-19. Além disso, os quantitativos foram baseados no tipo de serviço fornecido, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a execução de serviço misto (parte centralizado e parte descentralizado) e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

As quantidades mensais para cada item são estimadas da seguinte forma: *per capita* (quantidade em gramas por pessoa) x o número de comensais/dia x frequência do item no mês. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 06 (seis) meses.

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

Para os campi de Goiabeiras e Maruípe

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1	Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem	463988		6	36	36	R\$ 19,17	R\$ 690,12	Vitória



	primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		EMBALAGEM 5 KG						
2	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	90	250	R\$ 12,50	R\$ 3.125,00	Vitória
3	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	6.000	18.000	R\$ 4,15	R\$ 74.700,00	Vitória
4	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	300	2.500	7.500	R\$ 5,78	R\$ 43.350,00	Vitória
5	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	10	60	200	R\$ 25,45	R\$ 5.090,00	Vitória
	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata								



6	(Solanum tuberosum, L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	50	200	500	R\$ 24,13	R\$ 12.065,00	Vitória
7	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	20	50	250	R\$ 18,23	R\$ 4.557,50	Vitória
8	Canjiquinha . Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	500	R\$ 5,22	R\$ 2.610,00	Vitória
9	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	30	150	350	R\$ 8,43	R\$ 2.950,50	Vitória
	Creme de leite UHT . Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e cor característicos,								



10	suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446533	EMBALAGEM 1KG	20	50	100	R\$ 17,29	R\$ 1.729,00	Vitória
11	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	34	102	272	R\$ 12,20	R\$ 3.318,40	Vitória
12	Ervilha seca em grãos , tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem.	464570	KG	30	180	750	R\$ 14,43	R\$ 10.822,50	Vitória



	Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.								
13	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	50	250	1.250	R\$ 7,76	R\$ 9.700,00	Vitória
14	** Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	500	2.000	R\$ 5,05	R\$ 10.100,00	Vitória
15	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	20	200	1.000	R\$ 10,53	R\$ 10.530,00	Vitória
	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino.								Vitória



16	branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	20	80	250	R\$ 4,60	R\$ 1.150,00	
17	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	30	100	300	R\$ 13,10	R\$ 3.930,00	Vitória
18	**Feijão carioquinha , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	300	1.500	5.850	R\$ 8,59	R\$ 50.251,50	Vitória
19	** Feijão preto , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	464552	KG	300	1.500	5.100	R\$ 8,67	R\$ 44.217,00	Vitória



	Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
20	** Feijão Vermelho , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464558	KG	150	300	900	R\$ 10,32	R\$ 9.288,00	Vitória
21	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	3	15	R\$ 30,30	R\$ 454,50	Vitória
22	** Fubá , farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre	459013	KG	40	300	500	R\$ 5,46	R\$ 2.730,00	Vitória



	<p>embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>								
23	<p>Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464569	EMBALAGEM 500G	60	300	1.000	R\$ 9,11	R\$ 9.110,00	Vitória
24	<p>** Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	20	250	1.750	R\$ 4,99	R\$ 8.732,50	Vitória
25	<p>Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446019	KG	10	50	100	R\$ 39,11	R\$ 3.911,00	Vitória
	<p>Lentilha. Grãos integros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O</p>								



26	produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464574	EMBALAGEM 500G	20	100	300	R\$ 11,72	R\$ 3.516,00	Vitória
27	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458953	KG	100	500	1.500	R\$ 7,75	R\$ 11.625,00	Vitória
28	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.	458983	KG	30	200	400	R\$ 12,96	R\$ 5.184,00	Vitória
29	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão	458980	KG	100	500	1.250	R\$ 5,51	R\$ 6.887,50	Vitória



	<p>turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>								
30	<p>Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458981	KG	100	500	1.250	R\$ 8,46	R\$ 10.575,00	Vitória
31	<p>Macarrão Instantâneo, tipo lámen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	458999	KG	30	200	400	R\$ 16,08	R\$ 6.432,00	Vitória
32	<p>Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.</p>	326927	BALDE DE 3KG	10	25	50	R\$ 39,70	R\$ 1.985,00	Vitória
	<p>Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura</p>								



33	vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	60	360	1.080	R\$ 11,52	R\$ 12.441,60	Vitória
34	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	30	200	400	R\$ 8,76	R\$ 3.504,00	Vitória
35	Milho verde em conserva . Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	34	272	1.360	R\$ 14,81	R\$ 20.141,60	Vitória
36	Molho de pimenta tradicional , produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	40	200	400	R\$ 10,85	R\$ 4.340,00	Vitória
	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador,								



37	acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 900ML	20	100	200	R\$ 11,05	R\$ 2.210,00	Vitória
38	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 900ML	20	100	200	R\$ 11,00	R\$ 2.200,00	Vitória
39	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500ML	100	400	800	R\$ 13,55	R\$ 10.840,00	Vitória
40	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	720	2.700	10.044	R\$ 13,39	R\$ 134.489,16	Vitória
41	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	90	1.800	6.228	R\$ 12,86	R\$ 80.092,08	Vitória
	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e								



42	limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	5	10	30	R\$ 27,70	R\$ 831,00	Vitória
43	Proteína texturizada de soja . Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	30	200	1.000	R\$ 26,30	R\$ 26.300,00	Vitória
44	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	5	20	40	R\$ 63,43	R\$ 2.537,20	Vitória
45	Sal Refinado , extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	100	500	3.000	R\$ 2,49	R\$ 7.470,00	Vitória
46	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem	216912	KG	25	100	200	R\$ 16,70	R\$ 3.340,00	Vitória



	<p>primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.</p>								
47	<p>Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.</p>	464575	KG	30	150	500	R\$ 17,60	R\$ 8.800,00	Vitória
48	<p>Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	326330	KG	50	300	1.600	R\$ 9,08	R\$ 14.528,00	Vitória
49	<p>Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	269223	FRASCO DE 750ML	50	250	900	R\$ 5,93	R\$ 5.337,00	Vitória
50	<p>Vinho, cor tinto, classe mesa, teor de açúcar suave. Teor alcoólico de 8,6% a 14%. Embalagem: garrafa PET de 1,47 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	226436	UNIDADE	5	10	30	R\$ 19,89	R\$ 596,70	Vitória
	<p>ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente</p>								



51	temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447757	KG	100	800	2.400	R\$ 23,94	R\$ 57.456,00	Vitória
52	<u>APRESUNTADO EM BARRA</u> : obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447765	KG	10	50	100	R\$ 22,17	R\$ 2.217,00	Vitória
53	<u>CARNE BOVINA – AÇÉM</u> : moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. Vitória	451059	KG	50	900	3.420	R\$ 30,04	R\$ 102.736,80	Vitória
	<u>CARNE BOVINA - LAGARTO</u> : limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor:	447441	KG	150	900	2.850	R\$ 31,86	R\$ 90.801,00	Vitória



54	característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
55	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451060	KG	100	1.100	5.328	R\$ 40,84	R\$ 217.595,52	Vitória
56	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451061	KG	80	1.100	3.500	R\$ 33,46	R\$ 117.110,00	Vitória
57	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449723	KG	100	1.200	3.445	R\$ 43,81	R\$ 150.925,45	Vitória



58	<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447618	KG	100	1.700	7.488	R\$ 15,89	R\$ 118.984,32	Vitória
59	<p>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447581	KG	80	1.000	5.760	R\$ 24,80	R\$ 142.848,00	Vitória
60	<p>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO: congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria 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</p>	447866	KG	150	1.800	17.640	R\$ 17,02	R\$ 300.232,80	Vitória



	entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
61	<u>CARNE SUÍNA - BACON</u> : bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21 /2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447666	KG	10	150	500	R\$ 25,82	R\$ 12.910,00	Vitória
62	<u>CARNE SUÍNA - CARRÉ</u> : carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447508	KG	120	1.500	3.000	R\$ 14,83	R\$ 44.490,00	Vitória
63	<u>CARNE SUÍNA - COPA DE LOMBO</u> : copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447871	KG	100	1.500	3.000	R\$ 17,25	R\$ 51.750,00	Vitória
	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem								



64	excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447526	KG	100	600	1.800	R\$ 20,79	R\$ 37.422,00	Vitória
65	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451064	KG	100	1.000	2.000	R\$ 17,65	R\$ 35.300,00	Vitória
66	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447528	KG	100	800	1.600	R\$ 18,57	R\$ 29.712,00	Vitória
	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5	447525	KG	100	900	1.250	R\$ 20,45	R\$ 25.562,50	Vitória



67	kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
68	<u>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS</u> : carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447760	KG	100	800	2.400	R\$ 28,47	R\$ 68.328,00	Vitória
69	<u>HAMBÚRGUER BOVINO</u> : produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447747	KG	100	500	1.600	R\$ 18,39	R\$ 29.424,00	Vitória
	<u>LINGUIÇA DE FRANGO</u> : preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína.								



70	<p>Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451938	KG	100	700	1.800	R\$ 15,05	R\$ 27.090,00	Vitória
71	<p><u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA)</u>: preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447702	KG	30	150	750	R\$ 17,99	R\$ 13.492,50	Vitória
72	<p><u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA)</u>: produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	449182	KG	30	150	750	R\$ 20,26	R\$ 15.195,00	Vitória
	<p><u>PEIXE FILÉ - MERLUZA</u>: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da</p>								



73	espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	448897	KG	100	900	2.250	R\$ 23,19	R\$ 52.177,50	Vitória
74	<u>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO</u> : cação, em posta, sem pele, limpo, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	448929	KG	200	600	800	R\$ 34,25	R\$ 27.400,00	Vitória
75	<u>** QUEIJO MUÇARELA</u> : produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 - MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	446633	KG	30	300	2.710	R\$ 29,73	R\$ 80.568,30	Vitória
	<u>QUIBE DE CARNE BOVINA</u> : produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral								



76	<p>hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade</u>: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447749	KG	100	600	1.500	R\$ 24,38	R\$ 36.570,00	Vitória
77	<p><u>SALSICHA</u>: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. (IN 04/2000 – MAPA). Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso; secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade</u>: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447720	KG	30	600	600	R\$ 10,61	R\$ 6.366,00	Vitória

Para o campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO	VALOR	CAMPUS



				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL	MÁXIMO ACEITÁVEL	TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	
78	<p>Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1 Kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	459077	KG	20	40	80	R\$ 10,43	R\$ 834,40	ALEGRE
79	<p>Arroz Branco, longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5 kg. Fardos: 30 kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p>	458904	KG	300	2100	14.700	R\$ 4,13	R\$ 60.711,00	ALEGRE
80	<p>Arroz Integral, longo fino, tipo 1. Embalagem: 1 kg a 5 kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p>	458906	KG	120	1.200	6.000	R\$ 5,78	R\$ 34.680,00	ALEGRE
	<p>Azeitona verde sem caroço, inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem</p>								



81	turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	12	30	80	R\$ 24,00	R\$ 1.920,00	ALEGRE
82	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (Solanum tuberosum, L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	20	150	300	R\$ 24,13	R\$ 7.239,00	ALEGRE
83	Batata palha , integra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1 KG	10	40	120	R\$ 18,23	R\$ 2.187,60	ALEGRE
84	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	440	R\$ 5,21	R\$ 2.292,40	ALEGRE



85	<p>Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	463937	KG	10	80	200	R\$ 8,43	R\$ 1.686,00	ALEGRE
86	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final.</p>	446533	EMBALAGEM DE 1KG	20	40	140	R\$ 19,72	R\$ 2.760,80	ALEGRE



	Embalagem: em caixa Multi laminada (tetrapak), pesando 1 Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
87	Ervilha em conserva . Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	34	68	136	R\$ 10,42	R\$ 1.417,12	ALEGRE
88	Ervilha seca em grãos , tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500 g e reembalados em fardos. Ver	464570	KG	10	40	150	R\$ 16,14	R\$ 2.421,00	ALEGRE



	<p>observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>								
89	<p>Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	459670	KG	32	300	800	R\$ 6,93	R\$ 5.544,00	ALEGRE
90	<p>** Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos plásticos reforçados de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	458918	EMBALAGEM 1 KG	90	400	2.000	R\$ 3,80	R\$ 7.600,00	ALEGRE
	<p>Farinha de rosca. Obtida pela moagem</p>								



91	de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	10	20	40	R\$ 10,53	R\$ 421,20	ALEGRE
92	Farinha de trigo , tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 10 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	40	100	R\$ 4,32	R\$ 432,00	ALEGRE
93	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo	464559	KG	15	40	160	R\$ 13,08	R\$ 2.092,80	ALEGRE



	de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.									
94	<p>** Feijão cariquinho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.</p> <p>Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464553	KG	150	900	3.900	R\$ 8,01	R\$ 31.239,00	ALEGRE	
95	<p>** Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.</p> <p>Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo</p>	464552	KG	150	900	3.300	R\$ 7,96	R\$ 26.268,00	ALEGRE	



	de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.								
96	<p>** Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.</p> <p>Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464558	KG	90	300	900	R\$ 10,32	R\$ 9.288,00	ALEGRE
97	<p>Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e /ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.</p> <p>Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	459586	KG	1	2	5	R\$ 36,04	R\$ 180,20	ALEGRE
	<p>** Fubá, farinha de milho fina. Produto</p>								



98	<p>obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 20 kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	459013	KG	30	150	630	R\$ 5,36	R\$ 3.376,80	ALEGRE
99	<p>Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464569	EMBALAGEM 500 G	20	60	200	R\$ 9,39	R\$ 1.878,00	ALEGRE
100	<p>Leite de vaca, UHT, integral. sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	2.350	R\$ 4,93	R\$ 11.585,50	ALEGRE



	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.								
101	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464574	EMBALAGEM 500 G	20	60	120	R\$ 11,29	R\$ 1.354,80	ALEGRE
102	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre	458953	KG	60	240	1050	R\$ 7,12	R\$ 7.476,00	ALEGRE



	<p>embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>								
103	<p>Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458983	KG	30	120	210	R\$ 11,44	R\$ 2.402,40	ALEGRE
104	<p>Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	458980	KG	60	240	900	R\$ 5,17	R\$ 4.653,00	ALEGRE
	<p>Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo</p>								



105	<p>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 antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g ou 1.000 g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458981	KG	60	240	900	R\$ 8,18	R\$ 7.362,00	ALEGRE
106	<p>Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	458999	KG	20	90	180	R\$ 16,08	R\$ 2.894,40	ALEGRE
107	<p>Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo</p>	326927	BALDE DE 3 KG	6	18	48	R\$ 49,00	R\$ 2.352,00	ALEGRE



	6 (seis) Meses a partir da data da entrega.								
108	<p>Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15 kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.</p>	463699	KG	30	240	524	R\$ 10,80	R\$ 5.659,20	ALEGRE
109	<p>Massa para lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500 g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458997	EMBALAGEM 500 G	20	60	240	R\$ 8,25	R\$ 1.980,00	ALEGRE
110	<p>Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem.</p>	462824	KG	34	272	1.088	R\$ 14,81	R\$ 16.113,28	ALEGRE



	Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.								
111	<p>Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	241553	POTE 900 ML	20	90	360	R\$ 10,54	R\$ 3.794,40	ALEGRE
112	<p>Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante.</p> <p>Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	459653	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	120	R\$ 10,89	R\$ 1.306,80	ALEGRE
113	<p>Molho Inglês.</p> <p>Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900 mL. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	459655	EMBALAGEM DE 900 ML	20	60	120	R\$ 10,93	R\$ 1.311,60	ALEGRE
114	<p>Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis.</p>	463698	EMBALAGEM DE 500 ML	20	40	420	R\$ 13,55	R\$ 5.691,00	ALEGRE



	Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 a 1000 ml. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.								
115	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900 m L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	18	720	10.440	R\$ 12,78	R\$ 133.423,20	ALEGRE
116	Orégano desidratado . Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g a 1000g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	2	10	20	R\$ 27,70	R\$ 554,00	ALEGRE
117	Proteína texturizada de soja . Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	10	80	400	R\$ 28,95	R\$ 11.580,00	ALEGRE



118	<p>Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno, pesando 500 ou 1000g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.</p>	446648	KG	1	3	06	R\$ 63,43	R\$ 380,58	ALEGRE
119	<p>Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade.</p> <p>Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação.</p> <p>Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	216912	KG	60	300	1.600	R\$ 2,53	R\$ 4.048,00	ALEGRE
120	<p>Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária.</p> <p>Embalagem primária: sachê individual, pesando</p>	216912	KG	20	100	200	R\$ 16,70	R\$ 3.340,00	ALEGRE



	de 0,8 a 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 100 a 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.								
121	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500 g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	10	80	200	R\$ 18,79	R\$ 3.758,00	ALEGRE
122	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500 g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	180	380	R\$ 9,50	R\$ 3.610,00	ALEGRE
123	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	269223	FRASCO DE 750 ML	40	175	350	R\$ 6,00	R\$ 2.100,00	ALEGRE



	12 (doze) meses a partir da data da entrega.								
124	<p><u>ALMÔNDEGA</u> <u>BOVINA</u>: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447757	KG	20	400	1.600	R\$ 24,89	R\$ 39.824,00	ALEGRE
125	<p><u>CARNE BOVINA – ACÊM</u>: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451059	KG	30	800	3.900	R\$ 29,98	R\$ 116.922,00	ALEGRE
	<p><u>CARNE BOVINA - LAGARTO</u>: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de</p>								



126	<p>machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447441	KG	30	600	2.400	R\$ 31,48	R\$ 75.552,00	ALEGRE
127	<p>CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451061	KG	60	600	2.470	R\$ 34,32	R\$ 84.770,40	ALEGRE
128	<p>CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados,</p>	449723	KG	60	600	2.090	R\$ 43,81	R\$ 91.562,90	ALEGRE



	pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
129	<p><u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451060	KG	60	600	3.000	R\$ 40,41	R\$ 121.230,00	ALEGRE
130	<p><u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA:</u> limpo e sem penugem, sem pele e sem osso, congelado, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 – MAPA). Textura, cor, sabor e odor: característicos. Ver considerações sobre rotulagem. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	451063	KG	30	600	2.200	R\$ 18,96	R\$ 41.712,00	ALEGRE



131	<p><u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES</u>, filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447618	KG	30	400	2.200	R\$ 15,89	<p>R\$ 34.958,00</p>	ALEGRE
132	<p><u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO</u>, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447581	KG	30	800	3.936	R\$ 24,80	<p>R\$ 97.612,80</p>	ALEGRE
	<p><u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO</u>: congelada,</p>								



133	limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 - MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447866	KG	30	1200	7.876	R\$ 17,02	R\$ 134.049,52	ALEGRE
134	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes em bife , limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150 g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447528	KG	20	400	1.500	R\$ 18,57	R\$ 27.855,00	ALEGRE
	<u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes culo , limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor,								



135	sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451064	KG	20	400	1.700	R\$ 17,65	R\$ 30.005,00	ALEGRE
136	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447526	KG	20	400	1.000	R\$ 20,79	R\$ 20.790,00	ALEGRE
137	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações	447508	KG	30	800	4.200	R\$ 14,83	R\$ 62.286,00	ALEGRE



	sobre embalagem e rotulagem.									
138	<p><u>CARNE SUÍNA</u> - <u>BACON</u>: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21 / 2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447666	KG	10	70	360	R\$ 25,82	R\$ 9.295,20	ALEGRE	
139	<p><u>CARNE SUÍNA</u> - <u>COPA DE LOMBO</u>: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447871	KG	40	800	4.000	R\$ 17,25	R\$ 69.000,00	ALEGRE	
	<p><u>EMPANADO DE FRANGO</u> - <u>NUGGETS</u>: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de</p>									



140	<p>carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447760	KG	20	300	1.200	R\$ 28,47	R\$ 34.164,00	ALEGRE
141	<p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447747	KG	20	300	1.300	R\$ 18,39	R\$ 23.907,00	ALEGRE
	<p>LINGUIÇA DE FRANGO: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo</p>								



142	de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451938	KG	20	400	2.000	R\$ 15,05	R\$ 30.100,00	ALEGRE
143	<u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA)</u> : preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447702	KG	10	100	500	R\$ 17,99	R\$ 8.995,00	ALEGRE
144	<u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA)</u> : produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado.	449182	KG	10	60	350	R\$ 20,26	R\$ 7.091,00	ALEGRE



	<p>Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>								
145	<p><u>PEIXE EM POSTA</u> - <u>CAÇÃO</u>: cação, em posta, sem pele, limpo, congelado (-18 °C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	448929	KG	60	200	600	R\$ 34,25	R\$ 20.550,00	ALEGRE
146	<p><u>PEIXE FILÉ</u> - <u>MERLUZA</u>: merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. Validade: Mínimo de 12 meses a partir da</p>	448897	KG	60	200	600	R\$ 23,19	R\$ 13.914,00	ALEGRE



	data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
147	<p>** QUEIJO MUÇARELA: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	446633	KG	6	80	400	R\$ 29,73	R\$ 11.892,00	ALEGRE
148	<p>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA): preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447702	KG	10	100	500	R\$ 17,99	R\$ 8.995,00	ALEGRE



149	<p>SALSICHA: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. (IN 04 /2000 – MAPA). Embalagem: primária – em polietileno atóxico, fechado à vácuo, com rótulo impresso; secundária – caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447720	KG	30	200	1.000	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00	ALEGRE
-----	--	--------	----	----	-----	-------	-----------	---------------	--------

Para o campus de São Mateus:

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	CAMPUS
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
150	<p>Açúcar grosso, tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	463988	EMBALAGEM 5KG	6	6	6	R\$ 19,16	R\$ 114,96	SÃO MATEUS
	<p>Amido de milho, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas,</p>								



151	isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	60	60	R\$ 10,43	R\$ 625,80	SÃO MATEUS
152	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1.500	7.500	R\$ 4,13	R\$ 30.975,00	SÃO MATEUS
153	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem de 1 a 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 5,78	R\$ 15.028,00	SÃO MATEUS
154	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	30	60	200	R\$ 24,00	R\$ 4.800,00	SÃO MATEUS
155	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosa</i>) desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	20	180	400	R\$ 24,13	R\$ 9.652,00	SÃO MATEUS
156	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	15	90	200	R\$ 18,23	R\$ 3.646,00	SÃO MATEUS
157	Canjiquinha . Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	200	400	R\$ 5,21	R\$ 2.084,00	SÃO MATEUS



158	<p>** Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	463937	KG	15	75	160	R\$ 8,43	R\$ 1.348,80	SÃO MATEUS
159	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM 1KG	10	60	120	R\$ 19,72	R\$ 2.366,40	SÃO MATEUS
160	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	34	170	170	R\$ 10,42	R\$ 1.771,40	SÃO MATEUS
161	<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria,</p>	464570	KG	10	50	50	R\$ 16,14	R\$ 807,00	SÃO MATEUS



	sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.								
162	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	60	260	1.440	R\$ 6,93	R\$ 9.979,20	SÃO MATEUS
163	** Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	400	1.500	R\$ 3,80	R\$ 5.700,00	SÃO MATEUS
164	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega	459152	KG	40	40	80	R\$ 10,53	R\$ 842,40	SÃO MATEUS
165	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega	460263	KG	10	100	100	R\$ 4,32	R\$ 432,00	SÃO MATEUS
	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão								



166	comestível do Phaseolus vulgaris, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega	464559	KG	40	100	100	R\$ 13,08	R\$ 1.308,00	SÃO MATEUS
167	** Feijão carioquinha , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1 kg. Fardos de 30 kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	120	1.200	4.300	R\$ 8,01	R\$ 34.443,00	SÃO MATEUS
168	** Feijão preto , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega	464552	KG	120	900	3.000	R\$ 7,96	R\$ 23.880,00	SÃO MATEUS
169	** Feijão Vermelho , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464558	KG	60	240	720	R\$ 10,32	R\$ 7.430,40	SÃO MATEUS
	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de								



170	substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	5	5	R\$ 36,04	R\$ 180,20	SÃO MATEUS
171	** Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	20	200	600	R\$ 5,36	R\$ 3.216,00	SÃO MATEUS
172	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do Cicer arietinum e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	40	120	240	R\$ 9,39	R\$ 2.253,60	SÃO MATEUS
173	Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	1.080	R\$ 4,93	R\$ 5.324,40	SÃO MATEUS
174	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega	446019	KG	10	50	50	R\$ 35,60	R\$ 1.780,00	SÃO MATEUS
	Lentilha. Grãos integros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O								



175	<p>produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464574	<p>EMBALAGEM 500G</p>	20	50	50	R\$ 11,29	R\$ 564,50	SÃO MATEUS
176	<p>Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458953	KG	60	250	1.000	R\$ 7,12	R\$ 7.120,00	SÃO MATEUS
177	<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>	458983	KG	30	150	300	R\$ 11,44	R\$ 3.432,00	SÃO MATEUS
178	<p>Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações</p>	458980	KG	30	150	400	R\$ 5,17	R\$ 2.068,00	SÃO MATEUS
	<p>Macarrão com ovos, tipo Penne.</p>								



179	Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações	458981	KG	30	90	200	R\$ 8,18	R\$ 1.636,00	SÃO MATEUS
180	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega	458999	KG	30	90	120	R\$ 16,08	R\$ 1.929,60	SÃO MATEUS
181	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega	326927	BALDE DE 3KG	8	24	24	R\$ 49,00	R\$ 1.176,00	SÃO MATEUS
182	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	15	60	270	R\$ 10,80	R\$ 2.916,00	SÃO MATEUS
183	Margarina vegetal cremosa, produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	10	90	90	R\$ 8,25	R\$ 742,50	SÃO MATEUS



184	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 1,7 a 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega	462824	KG	34	170	510	R\$ 14,81	R\$ 7.553,10	SÃO MATEUS
185	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	10	75	150	R\$ 10,54	R\$ 1.581,00	SÃO MATEUS
186	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 900ML	10	75	150	R\$ 10,89	R\$ 1.633,50	SÃO MATEUS
187	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 900ML	10	50	50	R\$ 10,93	R\$ 546,50	SÃO MATEUS
188	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega	463698	EMBALAGEM 500ML	50	200	600	R\$ 13,55	R\$ 8.130,00	SÃO MATEUS
	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.	416665	LITRO	360	1.440	4.320	R\$ 13,32	R\$ 57.542,40	SÃO MATEUS



189	Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.								
190	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	3.600	R\$ 12,78	R\$ 46.008,00	SÃO MATEUS
191	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	3	9	9	R\$ 27,70	R\$ 249,30	SÃO MATEUS
192	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega	297483	KG	30	260	800	R\$ 28,95	R\$ 23.160,00	SÃO MATEUS
193	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega	446648	KG	2	6	6	R\$ 63,43	R\$ 380,58	SÃO MATEUS
194	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	216912	KG	60	420	1.300	R\$ 2,53	R\$ 3.289,00	SÃO MATEUS
	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiumectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações	216912	KG	10	100	300	R\$ 16,70	R\$ 5.010,00	SÃO MATEUS



195	sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.								
196	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega	464575	KG	20	75	150	R\$ 18,79	R\$ 2.818,50	SÃO MATEUS
197	Trigo para quibe (triguiho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	150	300	R\$ 9,50	R\$ 2.850,00	SÃO MATEUS
198	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	20	60	180	R\$ 6,00	R\$ 1.080,00	SÃO MATEUS
199	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750 ml, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	217096	FRASCO DE 750ML	10	75	75	R\$ 3,12	R\$ 234,00	SÃO MATEUS
	ALMÔNDEGA BOVINA: produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA).								



200	<p>Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg.</p> <p>Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447757	KG	40	200	1.800	R\$ 24,89	R\$ 44.802,00	SÃO MATEUS
201	<p>APRESUNTADO EM BARRA: obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA).</p> <p>Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. Validade: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem</p>	447765	KG	10	30	60	R\$ 22,17	R\$ 1.330,20	SÃO MATEUS
202	<p>CARNE BOVINA – ACÊM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg.</p> <p>Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	451059	KG	30	300	2.850	R\$ 29,98	R\$ 85.443,00	SÃO MATEUS
203	<p>CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg.</p> <p>Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p>	447441	KG	30	400	1.800	R\$ 31,91	R\$ 57.438,00	SÃO MATEUS
	<p>CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso</p>	451060	KG	30	500	1.000	R\$ 40,84	R\$ 40.840,00	SÃO MATEUS



204	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.								
205	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem	451061	KG	30	500	1.000	R\$ 33,46	R\$ 33.460,00	SÃO MATEUS
206	CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	449723	KG	30	500	1.000	R\$ 43,81	R\$ 43.810,00	SÃO MATEUS
207	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem	447618	KG	30	400	1.800	R\$ 15,89	R\$ 28.602,00	SÃO MATEUS
	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 – MAPA). Peso da embalagem	447581	KG	30	400	4.320	R\$ 24,80	R\$ 107.136,00	SÃO MATEUS



208	primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
209	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210 /1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447866	KG	30	500	4.000	R\$ 17,02	R\$ 68.080,00	SÃO MATEUS
210	CARNE SUÍNA - BACON: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21 /2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447666	KG	20	80	280	R\$ 25,82	R\$ 7.229,60	SÃO MATEUS
211	CARNE SUÍNA - CARRÉ: carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447508	KG	40	500	2.000	R\$ 14,83	R\$ 29.660,00	SÃO MATEUS
	CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO: copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver	447871	KG	40	500	1.000	R\$ 17,25	R\$ 17.250,00	SÃO MATEUS



212	considerações embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.								
213	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447526	KG	30	500	900	R\$ 20,79	R\$ 18.711,00	SÃO MATEUS
214	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	451064	KG	30	500	1.000	R\$ 17,65	R\$ 17.650,00	SÃO MATEUS
215	CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bifes, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.	447528	KG	40	500	900	R\$ 18,57	R\$ 16.713,00	SÃO MATEUS

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

				QUANTIDADE			
--	--	--	--	------------	--	--	--



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNID				VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA*	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
227	IDEM AO ITEM 40 – COTA RESERVADA À ME e EPP – LC nº 147/ 2014 (7%)	416665	LITRO	756	756	756	R\$ 13,39	R\$ 10.122,84	VITÓRIA
228	IDEM AO ITEM 41–COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	416665	LITRO	72	72	72	R\$ 12,86	R\$ 925,92	VITÓRIA
229	IDEM AO ITEM 53– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	451059	KG	180	180	180	R\$ 30,04	R\$ 5.407,20	VITÓRIA
230	IDEM AO ITEM 54– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	447441	KG	150	150	150	R\$ 31,86	R\$ 4.779,00	VITÓRIA
231	IDEM AO ITEM 55 - COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	451060	KG	222	222	222	R\$ 40,84	R\$ 9.066,48	VITÓRIA
232	IDEM AO ITEM 57– COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (aprox. 4,97%)	449723	KG	180	180	180	R\$ 43,81	R\$ 7.885,80	VITÓRIA
233	IDEM AO ITEM 58 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	447618	KG	312	312	312	R\$ 15,89	R\$ 4.957,68	VITÓRIA
234	IDEM AO ITEM – 59 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	447581	KG	240	240	240	R\$ 24,80	R\$ 5.952,00	VITÓRIA



235	IDEM AO ITEM – 60 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2%)	447866	KG	360	360	360	R\$ 17,02	R\$ 6.127,20	VITÓRIA
236	IDEM AO ITEM 75 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	446633	KG	90	90	90	R\$ 29,73	R\$ 2.675,70	VITÓRIA
237	IDEM AO ITEM 115 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (aprox. 3,33%)	416665	LITRO	360	360	360	R\$ 12,78	R\$ 4.600,80	ALEGRE
238	IDEM AO ITEM 125 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (2,5%)	451059	KG	100	100	100	R\$ 29,98	R\$ 2.998,00	ALEGRE
239	IDEM AO ITEM 127 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	451061	KG	130	130	130	R\$ 34,32	R\$ 4.461,60	ALEGRE
240	IDEM AO ITEM – 128 COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)	449723	KG	110	110	110	R\$ 43,81	R\$ 4.819,10	ALEGRE
241	IDEM AO ITEM 132 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	451060	KG	164	164	164	R\$ 24,80	R\$ 4.067,20	ALEGRE
242	IDEM AO ITEM 133 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	447866	KG	324	324	324	R\$ 17,02	R\$ 5.514,48	ALEGRE
243	IDEM AO ITEM 202 – COTA	451059	KG	150	150	150	R\$ 29,98	R\$ 4.497,00	



	RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (5%)								SÃO MATEUS
244	IDEM AO ITEM 208 – COTA RESERVADA À ME e EPP– LC nº 147/ 2014 (4%)	451059	KG	180	180	180	R\$ 24,80	R\$ 4.464,00	SÃO MATEUS

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.565.356,89

O valor total máximo aceitável da aquisição é de **R\$5.565.356,89 (cinco milhões, quinhentos e sessenta e cinco mil, trezentos e cinquenta e seis reais e oitenta e nove centavos)**. O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de **R\$2.667.879,87(dois milhões, seiscentos e sessenta e sete mil, oitocentos e setenta e nove reais e oitenta e sete centavos)**. O valor referente ao *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro é de **R\$1.709.812,48 (um milhão, setecentos e nove mil, oitocentos e doze reais e quarenta e oito centavos)** e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de **R\$1.187.664,54 (um milhão, cento e oitenta e sete mil, seiscentos e sessenta e quatro reais e cinquenta e quatro centavos)**.

As cotações realizadas encontram-se anexadas ao processo administrativo nº 23068.049768/2022-16, sendo peças dos sequenciais de nºs 14 a 34; 36 a 40; 42; 43; 46 a 53; 63 a 64.

Os cálculos de aceitabilidade e exequibilidade constam no sequencial de nº 66 a 68; os quadros resumo orçamentários constam nos sequenciais de nº 69 a 72.

A justificativa para formação dos preços de referência e a justificativa da metodologia e cálculo matemático constam nos sequenciais de nºs .73 a 74.

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

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

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

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



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

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

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

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

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

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

Existem itens similares entre o presente processo e a Chamada Pública mencionada, sendo que os itens nº 14, 18, 19, 20, 22, 24, 75, 90, 94, 95, 96, 98, 147, 158, 163, 167, 168, 169, 171 e 225, do presente processo, são similares aos itens nº 27, 29, 28, 30, 31, 33, 32, 56, 58, 57, 59, 60, 61, 109, 110, 112, 111, 113, 114, e 115, respectivamente, da Chamada Pública.

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



12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

14. Providências a serem Adotadas

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

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

15. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

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



17. Responsáveis

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN
Nutricionista

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS
Contador

LETICIA CALVI PIZETTA
Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE
Técnica em Nutrição e Dietética

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA
Nutricionista

RENATA MONTARROYOS MOREIRA
Nutricionista





ETP DIGITAL 10_2022

Data e Hora de Criação: 31/05/2022 às 10:14:34

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP DIGITAL 10_2022.pdf (Arquivo PDF) - 79 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 135346db0a08fa8901782fe50928c4370876b67a269e578df33dc62d49d0f3ad

[SHA512]: 5a50af32160351ae60f374fc07deb8babb49fef5a6738f662f3c067327b1667d17936fee4a05afc0840e53747f7a8811bc03549ae535fc6617d853cd5e795f0

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:20:37, IP: 200.137.72.164

[SHA256]: 875b680060a20ad2fa46a98a061c2fa17a6abd9bc845227b54c28c6272c2552e



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:26:25, IP: 177.79.117.179, Geolocalização: [-20.278302, -40.304001]

[SHA256]: 370cf893062338f478bda008b3e445d19634429488c72726705698a8447dc86d



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:17:26, IP: 200.137.65.103, Geolocalização: [-20.272146, -40.298641]

[SHA256]: d910e9b9f4d02bb979e5c8d3ce985674b2ef3d8be208aec9bf19cbf1c1edb5d9



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:22:23, IP: 200.137.65.102

[SHA256]: 47b8d1cedc042d161f96ffd241ca06135e0813eb8960392d1133e478c1c7a967



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:18:13, IP: 200.137.65.104

[SHA256]: 6bbb0b68c2968b612338c8b81cea8103bfc230ec5f4f912c715393260625813e



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:19:12, IP: 200.137.72.202

[SHA256]: d331060b8645058d4e911fc7bd6b67b5a122bc866506b34ab8b7a6fc9cf7ceb6

Histórico de eventos registrados neste envelope

31/05/2022 10:26:25 - Envelope finalizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 177.79.117.179

31/05/2022 10:26:25 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 177.79.117.179

31/05/2022 10:26:21 - Envelope visualizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 177.79.117.179

31/05/2022 10:22:23 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.102

31/05/2022 10:22:18 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.102

31/05/2022 10:20:37 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.164

31/05/2022 10:19:12 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

31/05/2022 10:18:13 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:18:10 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:17:26 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 200.137.65.103

31/05/2022 10:16:43 - Envelope registrado na Blockchain por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:16:21 - Envelope encaminhado para assinaturas por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:14:41 - Envelope criado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104





TR GÊNEROS E CARNES com apêndice

Data e Hora de Criação: 31/05/2022 às 10:39:55

Documentos que originaram esse envelope:

- TR GÊNEROS E CARNES com apêndice.pdf (Arquivo PDF) - 177 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: d77db47a99fe157b9a838770e9d01e5039be38430799f0eb4d6b02ec8146205a

[SHA512]: 38005c3887cb4b4f3756b5bb80d8552af1cbe6a3a4951023f450bb472ff794d71441df91687bfae8702644b940581e870671e3a348f0b68987c31cbfd8a3ef

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:48:10, IP: 200.137.65.107, Geolocalização: [-20.287196, -40.302590]

[SHA256]: d756387dccc2774f50076cb944fd41b5e9a3c21a9270d7fce700b7b89fc68dbb



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:47:36, IP: 200.137.65.102

[SHA256]: a0e0e5ba8a345f433af35c57367687057bc7061634c712274ec4447a3d3ce8f4



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

Data/Hora: 31/05/2022 - 10:42:57, IP: 200.137.65.104

[SHA256]: d1ee749b955d318f9016429d33167986e83b7d89fde487e832734b805949b27b

Histórico de eventos registrados neste envelope

31/05/2022 10:48:10 - Envelope finalizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 200.137.65.107

31/05/2022 10:48:10 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 200.137.65.107

31/05/2022 10:47:36 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.102

31/05/2022 10:47:32 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.102

31/05/2022 10:47:20 - Envelope visualizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 200.137.65.107

31/05/2022 10:42:57 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:42:52 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:42:38 - Envelope registrado na Blockchain por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:41:47 - Envelope encaminhado para assinaturas por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

31/05/2022 10:40:09 - Envelope criado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104