



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

TERMO DE REFERÊNCIA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
(Processo Administrativo n.º 23068.000858/2022-17)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de Carnes e Derivados pelo período de 6 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens 01 a 36), de Alegre, e no Restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira (itens 37 a 67), e de São Mateus (itens 68 a 94), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

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

| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANTIDADE | | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO | LOCAL DE ENTREGA | MARGEM DE PREFERÊNCIA |
|------|--------|---|-------|-----------------|----------------|-------|-------------------------|----------------------|------------------|--|
| | | | | ENTREGA MÍNIMA* | ENTREGA MÁXIMA | TOTAL | | | | |
| 1 | 447757 | <u>ALMÔNDEGA BOVINA</u> : produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 800 | 2.400 | R\$ 15,54 | R\$ 37.296,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 2 | 447765 | <u>APRESUNTADO EM BARRA</u> : obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. | Quilo | 10 | 50 | 100 | R\$ 18,60 | R\$ 1.860,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|---------|--|--|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | | | | |
| 3 | 451059 | CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. Vitória | Quilo | 50 | 900 | 3.240 | R\$ 28,75 | R\$ 93.150,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não | |
| 4 | 451059 | <u>Idem ao item 3 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 50 | 360 | 360 | R\$ 28,75 | R\$10.350,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não | |
| 5 | 447441 | CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: | Quilo | 150 | 900 | 2.700 | R\$ 33,26 | R\$ 89.802,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não | |





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

| | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|----------------|---------|--|
| | | 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. | | | | | | | | |
| 6 | 447441 | <u>Idem ao item 5 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 150 | 300 | 300 | R\$ 33,26 | R\$9.978,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 7 | 451060 | CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em bife. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 1.100 | 4.995 | R\$ 39,04 | R\$ 195.004,80 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 8 | 451060 | <u>Idem ao item 7 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 100 | 555 | 555 | R\$ 39,04 | R\$21.667,20 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 9 | 451061 | CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, | Quilo | 80 | 1.100 | 3.150 | R\$ 43,43 | R\$ 136.804,50 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|----------------|---------|--|
| | | nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | | | Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 10 | 451061 | <u>Idem ao item 9 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 80 | 350 | 350 | R\$ 43,43 | R\$15.200,50 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 11 | 449723 | <u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 1.200 | 3.260 | R\$ 38,18 | R\$ 124.466,80 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|----------------|---------|---|
| 12 | 449723 | <u>Idem ao item 11 (cota reservada em aproximadamente 10.07%).</u> | Quilo | 100 | 365 | 365 | R\$ 38,18 | R\$13.935,70 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 13 | 447618 | <u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO EM CORTES.</u> filé de frango, com cortes tipo sassami, in natura, limpo, congelado. Manipulado em condições higiênicas, isento de penugem, osso, pele, gordura, aponevroses e cartilagens, proveniente de frangos selecionados. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cortes padronizados. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: 1 Kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 1.700 | 7.020 | R\$ 16,59 | R\$ 116.461,80 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|---------------|---------|---|
| 14 | 447618 | <u>Idem ao item 13 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 100 | 780 | 780 | R\$ 16,59 | R\$12.940,20 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 15 | 447581 | <u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO</u> , in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 80 | 1.000 | 5.400 | R\$ 15,01 | R\$ 81.054,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 16 | 447581 | <u>Idem ao item 15 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 80 | 600 | 600 | R\$ 15,01 | R\$9.006,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|--------|-----------|----------------|---------|--|
| 17 | 447866 | <u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA</u> 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 150 | 1.800 | 16.200 | R\$ 13,36 | R\$ 216.432,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 18 | 447866 | <u>Idem ao item 17 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 150 | 1.800 | 1.800 | R\$ 13,36 | R\$24.048,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 19 | 447666 | <u>CARNE SUÍNA - BACON</u> : bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 10 | 150 | 500 | R\$ 24,09 | R\$ 12.045,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|-----|-------|-------|-----------|---------------|---------|---|
| 20 | 447508 | <p><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.</p> | Quilo | 120 | 1.500 | 3.000 | R\$ 19,40 | R\$ 58.200,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 21 | 447871 | <p><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.</p> | Quilo | 100 | 1.500 | 3.000 | R\$ 17,39 | R\$ 52.170,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 22 | 447526 | <p><u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 600 | 1.800 | R\$ 32,36 | R\$ 58.248,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|---------------|---------|---|
| 23 | 451064 | <p>CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 1.000 | 2.000 | R\$ 17,33 | R\$ 34.660,00 | VITÓRIA | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto7174: Não</p> |
| 24 | 447528 | <p>CARNE SUÍNA - PERNIL: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 800 | 1.600 | R\$ 23,06 | R\$ 36.896,00 | VITÓRIA | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto7174: Não</p> |
| 25 | 447525 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 900 | 1.250 | R\$ 17,38 | R\$ 21.725,00 | VITÓRIA | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto7174: Não</p> |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|---------|--|
| 26 | 447760 | <p>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS: carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 800 | 2.400 | R\$ 19,61 | R\$ 47.064,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 27 | 447747 | <p>HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 500 | 1.600 | R\$ 17,86 | R\$ 28.576,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|---------|---|
| 28 | 451938 | <p><u>LINGUIÇA DE FRANGO</u>: preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 700 | 1.800 | R\$ 19,64 | R\$ 35.352,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 29 | 447702 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 150 | 750 | R\$ 17,93 | R\$ 13.447,50 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 30 | 449182 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 150 | 750 | R\$ 19,14 | R\$ 14.355,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|---------|---|
| 31 | 448897 | <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 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.</p> | Quilo | 100 | 900 | 2.250 | R\$ 24,64 | R\$ 55.440,00 | VITÓRIA | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto7174: Não</p> |
| 32 | 448929 | <p><u>PEIXE EM POSTA - CACAÇÃO</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.</p> | Quilo | 200 | 600 | 800 | R\$ 18,09 | R\$ 14.472,00 | VITÓRIA | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto7174: Não</p> |
| 33 | 446633 | <p><u>QUEIJO MUSSARELA**</u>: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 -</p> | Quilo | 30 | 300 | 2.740 | R\$ 29,59 | R\$ 81.076,60 | VITÓRIA | <p>Tratamento Diferenciado: Não</p> <p>Aplicabilidade Decreto7174: Não</p> |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|---------|--|
| | | 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. | | | | | | | | |
| 34 | 446633 | <u>Idem ao item 33 (cota reservada em aproximadamente 2,14%).</u> | Quilo | 30 | 60 | 60 | R\$ 29,59 | R\$1.775,40 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 35 | 447749 | <u>QUIBE DE CARNE BOVINA</u> : produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 600 | 1.500 | R\$ 16,36 | R\$ 24.540,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|----------|--------------|---------|--|
| 36 | 447720 | <u>SALSICHA</u> : tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas 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. | Quilo | 30 | 600 | 600 | R\$ 9,64 | R\$ 5.784,00 | VITÓRIA | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|----------|--------------|---------|--|

* 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.

** Será inserido item similar ao 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.

1.1.2 Quadro 02 – Especificações e Quantitativos campus de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro:

| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANTIDADE | | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO | LOCAL DE ENTREGA | MARGEM DE PREFERÊNCIA |
|------|--------|---|-------|-----------------|----------------|-------|-------------------------|----------------------|------------------|--|
| | | | | ENTREGA MÍNIMA* | ENTREGA MÁXIMA | TOTAL | | | | |
| 37 | 447757 | <u>ALMÔNDEGA BOVINA</u> : produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 400 | 1.400 | R\$ 15,54 | R\$ 21.756,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|----------------|--------|--|
| 38 | 451059 | <p><u>CARNE BOVINA – ACÉM:</u> moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 800 | 3.600 | R\$ 28,75 | R\$ 103.500,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 39 | 451059 | <p><u>Idem ao item 38 (cota reservada em 10%).</u></p> | Quilo | 30 | 400 | 400 | R\$ 28,75 | R\$11.500,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 40 | 447441 | <p><u>CARNE BOVINA - LAGARTO:</u> limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6</p> | Quilo | 30 | 600 | 2.400 | R\$ 33,26 | R\$ 79.824,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|--------|--|--|
| | | meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | | | | |
| 41 | 451061 | CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 60 | 600 | 1.980 | R\$ 43,43 | R\$ 85.991,40 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não | |
| 42 | 451061 | <u>Idem ao item 41 (cota reservada em 10%).</u> | Quilo | 60 | 220 | 220 | R\$ 43,43 | R\$9.554,60 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não | |
| 43 | 449723 | CARNE BOVINA – PALETA: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 60 | 600 | 2.000 | R\$ 38,18 | R\$ 76.360,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não | |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|----------------|--------|--|
| 44 | 451060 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 60 | 600 | 2.700 | R\$ 39,04 | R\$ 105.408,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 45 | 451060 | <p><u>Idem ao item 44 (cota reservada em 10%).</u></p> | Quilo | 60 | 300 | 300 | R\$ 39,04 | R\$11.712,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 46 | 451063 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 600 | 2.200 | R\$ 23,26 | R\$ 51.172,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 47 | 447618 | <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,</p> | Quilo | 30 | 400 | 1.200 | R\$ 16,59 | R\$ 19.908,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-------|-------|-----------|---------------|--------|--|
| | | 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. | | | | | | | | Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 48 | 447581 | <u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO</u> , in natura, limpo, congelado, sem penugem, sem osso, sem pele, sem gordura, sem restos de garganta e de costela, proveniente de frangos selecionados. Corte em filé padronizado, em bandejas. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 Kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 800 | 4.100 | R\$ 15,01 | R\$ 61.541,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 49 | 447866 | <u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO</u> : congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 1.200 | 6.075 | R\$ 13,36 | R\$ 81.162,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|--------|---|
| 50 | 447866 | <u>Idem ao item 49 (cota reservada em aproximadamente 2,01%).</u> | Quilo | 30 | 125 | 125 | R\$ 13,36 | R\$1.670,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 51 | 447528 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes em bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150 g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 400 | 1.500 | R\$ 23,06 | R\$ 34.590,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 52 | 451064 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 400 | 1.700 | R\$ 17,33 | R\$ 29.461,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 53 | 447526 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. | Quilo | 20 | 400 | 500 | R\$ 32,36 | R\$ 16.180,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|--------|--|
| | | 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. | | | | | | | | Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 54 | 447508 | <u>CARNE SUÍNA - CARRÉ:</u> carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 800 | 4.125 | R\$ 19,40 | R\$ 80.025,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Não Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 55 | 447508 | <u>Idem ao item 54 (cota reservada em aproximadamente 1,78%).</u> | Quilo | 30 | 75 | 75 | R\$ 19,40 | R\$1.455,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 56 | 447666 | <u>CARNE SUÍNA - BACON:</u> bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21/2000 - MAPA). Embalagem primária: à vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 10 | 70 | 360 | R\$ 24,09 | R\$ 8.672,40 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|--------|--|
| 57 | 447871 | <p><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.</p> | Quilo | 40 | 800 | 4.000 | R\$ 17,38 | R\$ 69.520,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 58 | 447760 | <p><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.</p> | Quilo | 20 | 300 | 1.200 | R\$ 19,61 | R\$ 23.532,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 59 | 447747 | <p><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,</p> | Quilo | 20 | 300 | 1.300 | R\$ 17,86 | R\$ 23.218,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|--------|---|
| | | 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. | | | | | | | | |
| 60 | 451938 | <u>LINGUIÇA DE FRANGO:</u> preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 400 | 2.100 | R\$ 19,64 | R\$ 41.244,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 61 | 447702 | <u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA):</u> preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 10 | 100 | 500 | R\$ 17,93 | R\$ 8.965,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 62 | 449182 | <u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA):</u> produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: | Quilo | 10 | 60 | 300 | R\$ 19,14 | R\$ 5.742,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|--------|--|
| | | característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | | | Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 63 | 448929 | <u>PEIXE EM POSTA - CAÇÃO</u> : cação, em posta, sem pele, limpo, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 60 | 200 | 600 | R\$ 18,09 | R\$ 10.854,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 64 | 448897 | <u>PEIXE FILÉ - MERLUZA</u> : merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 60 | 200 | 600 | R\$ 24,64 | R\$ 14.784,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|--------|--|
| 65 | 446633 | <p>QUEIJO MUSSARELA**: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 6 | 80 | 400 | R\$ 29,59 | R\$ 11.836,00 | ALEGRE | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto 7174: Não</p> |
| 66 | 447749 | <p>QUIBE DE CARNE BOVINA: produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 20 | 200 | 800 | R\$ 16,36 | R\$ 13.088,00 | ALEGRE | <p>Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP</p> <p>Aplicabilidade Decreto 7174: Não</p> |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|----------|--------------|--------|--|
| 67 | 447720 | <u>SALSICHA</u> : tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas 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. <u>Validade</u> : Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 200 | 1.000 | R\$ 9,64 | R\$ 9.640,00 | ALEGRE | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|----------|--------------|--------|--|

* 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.

** Será inserido item similar ao 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.

1.1.3 Quadro 03 – Especificações e quantitativos *campus* São Mateus:

| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANTIDADE | | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO | LOCAL DE ENTREGA | MARGEM DE PREFERÊNCIA |
|------|--------|---|-------|-----------------|----------------|-------|-------------------------|----------------------|------------------|--|
| | | | | ENTREGA MÍNIMA* | ENTREGA MÁXIMA | TOTAL | | | | |
| 68 | 447757 | <u>ALMÔNDEGA BOVINA</u> : produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 900 | R\$ 15,54 | R\$ 13.986,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|------------|--|
| 69 | 447765 | <p>APRESUNTADO EM BARRA: obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 10 | 30 | 60 | R\$ 18,60 | R\$ 1.116,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 70 | 451059 | <p>CARNE BOVINA – ACÉM: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 2.500 | R\$ 28,75 | R\$ 71.875,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 71 | 447383 | <p>CARNE BOVINA – ACÉM: peça inteira, 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> | Quilo | 30 | 300 | 1.300 | R\$ 29,33 | R\$ 38.129,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|------------|--|
| 72 | 447441 | <p>CARNE BOVINA - LAGARTO: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 400 | 900 | R\$ 33,26 | R\$ 29.934,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 73 | 451060 | <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 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> | Quilo | 30 | 300 | 800 | R\$ 39,04 | R\$ 31.232,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 74 | 451061 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 800 | R\$ 43,43 | R\$ 34.744,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|------------|--|
| 75 | 449723 | <p><u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 700 | R\$ 38,18 | R\$ 26.726,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 76 | 447618 | <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> | Quilo | 30 | 400 | 1.800 | R\$ 16,59 | R\$ 29.862,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 77 | 447581 | <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> | Quilo | 30 | 400 | 4.000 | R\$ 15,01 | R\$ 60.040,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|------------|---|
| 78 | 447866 | <p><u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA DE FRANGO:</u> congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 400 | 3.600 | R\$ 13,36 | R\$ 48.096,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 79 | 447666 | <p><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.</p> | Quilo | 20 | 80 | 250 | R\$ 24,09 | R\$ 6.022,50 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 80 | 447508 | <p><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.</p> | Quilo | 40 | 300 | 1.600 | R\$ 19,40 | R\$ 31.040,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 81 | 447871 | <p><u>CARNE SUÍNA – COPA DE LOMBO:</u> copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer</p> | Quilo | 40 | 300 | 800 | R\$ 17,39 | R\$ 13.912,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|------------|---|
| | | 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. | | | | | | | | Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 82 | 447526 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 300 | 600 | R\$ 32,36 | R\$ 19.416,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 83 | 451064 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 300 | 700 | R\$ 17,33 | R\$ 12.131,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 84 | 447525 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da | Quilo | 30 | 300 | 1.000 | R\$ 17,38 | R\$ 17.380,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|------------|--|
| | | 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. | | | | | | | | Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 85 | 447503 | <u>CORTE SUÍNO, TIPO TOUCINHO</u> : de barriga com carne, congelado, para torresmo, em mantas, embalado à vácuo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Textura, cor, sabor e odor: característicos <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 10 | 50 | 300 | R\$ 20,22 | R\$ 6.066,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 86 | 447760 | <u>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS</u> : carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, sem recheios, adicionada de ingredientes permitidos que não descaracterize o produto, com máximo de 30% de carboidratos e mínimo de 10% de proteína. (IN 6/2001 – MAPA) Textura, cor, sabor e odor: característicos. Padronização: de 25 a 30 gramas por unidade. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 1.000 | R\$ 19,61 | R\$ 19.610,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 87 | 447747 | <u>HAMBÚRGUER BOVINO</u> : produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, | Quilo | 20 | 200 | 700 | R\$ 17,86 | R\$ 12.502,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|------------|---|
| | | 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. | | | | | | | | |
| 88 | 451938 | <u>LINGUIÇA DE FRANGO</u> : preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 950 | R\$ 19,64 | R\$ 18.658,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 89 | 447702 | <u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA)</u> : preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 150 | 600 | R\$ 17,93 | R\$ 10.758,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto 7174: Não |
| 90 | 449182 | <u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA)</u> : produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – | Quilo | 20 | 100 | 250 | R\$ 19,14 | R\$ 4.785,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP |





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. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | | | Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 91 | 448897 | <u>PEIXE FILÉ - MERLUZA:</u> merluza, em filé, sem espinha, sem pele, sem escamas, congelado (-18°C). Carne de peixe, de primeira qualidade, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glaceamento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 800 | R\$ 24,64 | R\$ 19.712,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 92 | 448929 | <u>PEIXE EM POSTA - CACÃO:</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. | Quilo | 40 | 200 | 450 | R\$ 18,09 | R\$ 8.140,50 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 93 | 446633 | <u>QUEIJO MUSSARELA**:</u> produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; | Quilo | 5 | 80 | 200 | R\$ 29,59 | R\$ 5.918,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação |





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

| | | | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|------------|--|
| | | 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. | | | | | | | | Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |
| 94 | 447749 | <u>QUIBE DE CARNE BOVINA:</u> produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 200 | 800 | R\$ 16,36 | R\$ 13.088,00 | SÃO MATEUS | Tratamento Diferenciado: Tipo I- Participação Exclusiva de ME/EPP Aplicabilidade Decreto7174: Não |

* 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.





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

** Será inserido item similar ao 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

- 1.2. 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.
- 1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.
- 1.5. 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.
- 1.6. 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.
- 1.7. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Sistema "Comprasnet" (CATMAT – Catálogo de Materiais) e as especificações constantes do Edital, prevalecerão as do Edital.
- 1.8. A presente contratação será por item e adotará como regime de julgamento o menor preço unitário.

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), 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), Apêndice I deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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





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

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Os pedidos serão realizados semanalmente ou quinzenalmente, por meio do envio da Nota de Empenho por e-mail, com o total de produtos a serem entregues na semana seguinte, e de uma planilha com o planejamento de entrega dos itens por data.

6.1.1 A programação será enviada, via e-mail, pela Coordenação de Administração e Finanças da Diretoria de Gestão dos Restaurantes da UFES, com pelo menos 72 horas de antecedência. Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor. Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.

6.1.2 O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração Pública, mediante solicitação por escrito e fundamentada pela Contratada. O requerimento deverá ser submetido à apreciação da Administração Pública dentro do prazo assinalado na programação para entrega do produto. A prorrogação do prazo de entrega também poderá ser autorizada desde que comprovada a ocorrência de fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, ou desde que não acarrete prejuízo ao abastecimento e haja conveniência à Administração Pública. As entregas efetuadas fora do prazo assinalado poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto neste Termo de Referência e Edital.

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

6.1.4 Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou em caixa lacradas, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido nos Quadros 01, 02 e 03 deste instrumento.

6.1.5 A embalagem primária do produto deve ser aprovada para contato direto com alimentos de acordo com as legislações vigentes, para que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. O fechamento deverá ser uniforme, com boas características de vedação. O sistema de vedação da embalagem secundária e terciária (se for o caso) deverá estar íntegro, estando a contratada sujeita às penalidades pertinentes em caso de irregularidades.

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

6.1.7 A rotulagem deve obedecer à legislação vigente: Instrução Normativa nº 22/2015 – MAPA. 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).

6.1.8 Os produtos alimentícios desta aquisição deverão ser entregues congelados ou resfriados conforme descrição dos itens presentes nos Quadros 01, 02 e 03. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento.

6.1.9 Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do produto, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração Pública: declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado; e documentos que se fizerem necessários do produto que pretende fornecer em substituição aquele inicialmente ofertado, sem alteração do preço registrado.





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

6.1.10 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 licitante vencedora. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.

6.1.11 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 das entregas poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.

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

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

6.1.14 A Contratada deverá permitir a qualquer tempo, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a visita de servidores indicados pela Administração Pública, quando necessária, nos locais de processamento, armazenamento e distribuição do produto, com finalidade de conhecer o processo de produção, áreas físicas, instalações, condições higiênico-sanitárias ambientais, de pessoal e equipamentos. A ausência de visita técnica mencionada não exime o fornecedor da responsabilidade pela qualidade do produto

6.1.15 A contratada deverá apresentar quando solicitado pela requisitante, laudo de análise microbiológica do lote do produto entregue emitido por um laboratório que se enquadra nas seguintes condições: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle; Laboratórios que apresentem acreditação das análises/ensaios pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC OU ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem, a ser aprovadas), válidas e atualizadas. Os custos referentes às análises e emissão do Laudo Laboratorial (Análise e Reanálise) são de responsabilidade da contratada.

6.1.16 Na análise microbiológica deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/ MS. Caso haja alguma não conformidade nos laudos ou se na aferição do produto entregue a qualidade e a quantidade não correspondam à especificação técnica e/ou expresso na Nota de Empenho, o fornecedor deverá proceder à troca do produto no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

6.1.17 Os bens deverão ser entregues, nos seguintes endereços:

6.1.17.1 *Campus* de Goiabeiras (itens 01 a 36): entrega duas vezes por semana (nas terças-feiras e quintas-feiras), das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Central da UFES - Goiabeiras, localizado na Av. Fernando Ferrari, nº 514, Goiabeiras, CEP 29.075- 910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.

6.1.17.2 *Campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro (itens 37 a 67): entrega uma vez por semana (nas quartas-feiras) das 07h00min às 10h00min e das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Setorial de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Bairro Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.





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

6.1.17.3 *Campus* de São Mateus (itens 68 a 94): entrega quinzenal (ocorrendo sempre nas terças- feiras) das 07h00min às 09h30min e das 11h00min às 16h30min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Setorial de São Mateus-ES, localizado na Rodovia Mário Covas, BR 101 Norte, km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefone (27) 3312-1622.

6.1.18 Os produtos ofertados deverão 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.

6.1.19 Todas as etapas de produção dos itens 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.

6.1.20 Todos os cortes bovinos devem estar de acordo com a Portaria nº5/1988 - MAPA.

6.1.21 Todos os itens constantes neste instrumento deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

6.1.22 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 nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014). Nenhum produto deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo, ou com embalagens ou recipientes abertos. Para isso devem ser usados estrados, prateleiras ou monoblocos removíveis e laváveis.

6.1.23 Todos os produtos devem ser transportados em veículo limpo, com carroceria fechada e com temperatura adequada ao produto para assegurar a integridade e qualidade sanitária.

6.1.23.1 Possuir Alvará *Sanitário* concedido pela Autoridade Sanitária competente e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Espírito Santo.

6.1.23.2 Possuir Certificado de Vistoria de acordo com o Código Sanitário vigente.

6.1.23.3 Possuir certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização, por empresa especializada que deverá ser apresentado sempre que solicitado pela Contratante. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora de serviço. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia durante todas as entregas.

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





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

6.1.25 As entregas efetuadas fora do prazo poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.

- 6.2. Os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade, contado a partir da data de entrega, conforme descrito nos Quadros 01, 02 e 03.
- 6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, **no momento do recebimento**, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento, devendo manter as mesmas características e qualidade da amostra apresentada, quando aplicável, bem como em casos de não atendimento de qualquer exigência citada nesse instrumento, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da verificação da incorreção e notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3.1 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/Edital. 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 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002.

- 6.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.5. Os bens poderão ser rejeitados **após o recebimento**, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 6.6.1. Na hipótese de a 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.
- 6.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. DOS CATÁLOGOS E AMOSTRAS

- 7.1. Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que sejam apresentadas amostras para os itens 1/37/68; 2/69; 3/4/38/39/70; 19/56/79; 26/58/86; 27/59/87; 28/60/88; 29/61/89; 30/62/90; 31/64/91; 32/63/92; 33/65/93; 35/66/94; 36/67 e 85. Para os demais itens deverão ser apresentados catálogos.
- 7.2. Independente do restaurante para o qual estão concorrendo, todas as amostras deverão ser enviadas para o seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras e Catálogos da DGR, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910.





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

- 7.3. 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.
- 7.4. As amostras ou catálogos deverão ser enviados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.
- 7.5. As amostras e informações contidas nos catálogos deverão atender às solicitações exigidas para o produto conforme Termo de Referência e Edital.
- 7.6. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas não possa ser aferida através da análise do meio de informação apresentado, o licitante poderá ser desclassificado.
- 7.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.8. No caso de não haver o envio do catálogo/amostra solicitado ou o envio ocorrer com atraso, sem justificativa aceita pela Administração, ou o catálogo/amostra estiver fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.
- 7.9. Se o(s) catálogo(s)/amostra(s) apresentado(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceito(s), ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação do(s) catálogo(s)/amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de um que atenda às especificações constantes neste documento.
- 7.10. O catálogo deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante nos folders ou informativos do fabricante, etc.
- 7.11. Quanto aos critérios para aprovação, será feita uma análise de compatibilidade entre o solicitado no Termo de Referência e Edital e as amostras enviadas e informações contidas nos catálogos.
- 7.12. Todas as amostras serão avaliados por Comissão de Análise de Amostras e Catálogos do Departamento de Gestão dos Restaurantes, instituída pela Portaria n.º 02, de 04 de setembro de 2018 (Portaria n.º 02/2018/DGR/PROGEP/UFES).
- 7.13. As amostras devem estar dentro do prazo de validade identificadas, com nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.
- 7.14. 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.
- 7.15. A licitante concorrente pode optar por enviar uma amostra com peso/volume/quantidade menor do que o exigido nos quadros 01, 02 e 03 - Especificações e Quantidades desde que apresente uma declaração, emitida pela mesma, na qual afirme que a entrega do objeto será em conformidade com o edital. A embalagem deverá conter todas as informações necessárias do produto.
- 7.16. Considerando que as análises acarretam no consumo do produto, a amostra não estará disponível para recolhimento pela empresa após a emissão do parecer.
- 7.17. Além das especificações presentes nos quadros 01, 02, 03 para todos os itens enviados serão avaliados aparência, aroma, consistência e sabor.
- 7.18. Para o item Peixe em Posta – Cação será avaliado o percentual de degelo utilizando a metodologia sugerida pelo Inmetro, Portaria Inmetro nº 38 de 11 de fevereiro de 2010.





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

7.19. 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.

$$\text{porção informada pelo fabricante} \quad \begin{array}{c} \times \\ \rightarrow \end{array} \quad \begin{array}{c} 100\% \\ Y \end{array}$$

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

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

Onde:

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

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

7.21. O catálogo elaborado pelo licitante deve conter obrigatoriamente: nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item, fabricante (nome do frigorífico), marca, número SIM/SIE/SIF e DIPOA, registro fotográfico do produto e todas as demais informações necessárias para o atendimento das exigências, como por exemplo, o prazo de validade do produto.

7.22. Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no catálogo do item a licitante concorrente deverá entregar um ofício emitido pelo fabricante do item, comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas nesse instrumento.

7.23. Para os itens que possuem diferentes formas de apresentação deverá ser enviado um catálogo para cada item. Exemplo: Item Paleta: deverão ser enviados catálogos dos cortes de bife, de cubo e de isca.

7.24. A cada entrega dos itens poderão ser retiradas amostras para a verificação das exigências. Caso seja verificado que alguma exigência não foi atendida o produto será devolvido e o licitante será penalizado conforme as sanções previstas no Termo de Referência.

7.25. 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 analisada 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.

7.26. Para o item Carne de Frango - Filé de Coxa e Sobrecoxa e Carne de Frango – Sobrecoxa de Frango, 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





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

até 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo a aplicação de penalidades como advertência, notificação e multa, com registro no SICAF.

8. CONSIDERAÇÕES SOBRE ROTULAGEM E EMBALAGEM

- 8.1. Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou em caixa lacradas, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido nos Quadros 01, 02 e 03 - Especificações e Quantitativos.
- 8.1.1 A embalagem primária do produto deve ser aprovada para contato em alimentos de acordo com as legislações vigentes, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. O fechamento deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante o prazo de validade.
- 8.1.2 O sistema de vedação da embalagem secundária e terciária (se for o caso) deverá estar íntegro, estando a contratada sujeita às penalidades pertinentes em caso de irregularidades.
- 8.2. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerâncias constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008 do INMETRO.
- 8.3. A rotulagem deve obedecer à legislação vigente: Instrução Normativa nº 22/2015 – MAPA. 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; condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. São obrigações da Contratante:
- 9.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 9.1.2. 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.
- 9.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- 9.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.
- 9.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 9.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.





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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. 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.
- 10.2. Acatar as orientações da contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 10.3. Atender prontamente a solicitação da Administração com vistas à substituição dos produtos que tenham sido recusadas pela unidade requisitante.
- 10.4. 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:
 - 10.4.1. 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 do empenho referente à nota fiscal, valor da unidade, valor total do item.
 - 10.4.2. 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 1990);
 - 10.4.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
 - 10.4.4. 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;
 - 10.4.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
 - 10.4.6. Fornecer e exigir, dos empregados designados para a entrega, o uso de todos os equipamentos de segurança eventualmente recomendados pelas normas regulamentares, quando o caso, afastando do serviço aqueles que se negarem a usá-los.
- 10.5. 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.
- 10.6. Dos critérios de sustentabilidade:
 - 10.6.1 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.





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

10.6.2 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.

10.6.3 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.

10.6.4 Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969):

10.6.4.1 O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)

10.6.4.2 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).

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

10.6.4.4 No caso de produtos dispensados de registro no órgão competente, deverá ser apresentada a declaração de isenção de registro do produto.

10.6.4.5 Caso a contratada não seja a produtora dos itens, deverá possuir os documentos citados no subitem 10.6.4.1 de seus fornecedores.

10.7. São expressamente vedadas à licitante vencedora:

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

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. 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.





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

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 13.1. 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.
- 13.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
- 13.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, 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.

14. DO PAGAMENTO

- 14.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 14.1.1. 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.
- 14.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 14.3. A apresentação da Nota Fiscal/fatura é indispensável a cada prestação de serviço, para fins de liquidação e pagamento da despesa, emitida ao destinatário:
- 14.3.1. 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.
- 14.4. 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.
- 14.4.1. 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.
- 14.5. 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





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

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.

- 14.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 14.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 14.8. 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.
- 14.9. 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.
- 14.10. 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.
- 14.11. 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.
- 14.12. 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.
 - 14.12.1. 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.
- 14.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 14.13.1. 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.
- 14.14. 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:





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

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%

15. DO REAJUSTE

15.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no período de vigência das Atas de Registro de Preços e contratações derivadas de futura licitação.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

16.1.1. O objeto a ser contratado não apresenta alto grau de complexidade, não envolvendo riscos que justifiquem a exigência de garantia contratual pelas características da contratação.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

- i) **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;
- ii) **Multa:**
 - (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;
 - (2) compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;





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

- iii) **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;
 - iv) **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.
 - v) **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;
- 17.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 17.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 17.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 17.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 17.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 17.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 17.6. 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.
- 17.7. 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.
- 17.7.1. 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.
- 17.8. 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 419 do Código Civil.
- 17.9. 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.
- 17.10. 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.





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

- 17.11. 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.
- 17.12. 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.
- 17.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 18.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 18.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 18.3. Não será exigido que a licitante vencedora comprove qualificação técnica.
- 18.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 18.4.1 Valor Total: **R\$ 3.534.028,40** (Três milhões, quinhentos e trinta e quatro mil, vinte e oito reais e quarenta centavos).
- 18.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.
- 18.5 O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.
- 18.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

19. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

19.1 O custo estimado da contratação é de **R\$ 3.534.028,40** (Três milhões, quinhentos e trinta e quatro mil, vinte e oito reais e quarenta centavos). O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de **R\$1.805.284,00** (Um milhão, oitocentos e cinco mil, duzentos e oitenta e quatro reais) o valor referente ao *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro é de **R\$1.123.865,40** (Um milhão, cento e vinte e três mil, oitocentos e sessenta e cinco reais e quarenta centavos) e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de **R\$ 604.879,00** (seiscentos e quatro mil, oitocentos e setenta e nove reais).

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Vitória/ES, 21 de fevereiro de 2022.





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

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola
Nutricionista – SIAPE 1978798

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2019 DGR/UFES)

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE 1895843

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2019 DGR/UFES)

Marizete Pereira Leite
Técnica em Nutrição – SIAPE 1358918

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2019 DGR/UFES)

Patrícia Vasconcelos Fontana Gasparini
Nutricionista – SIAPE 3009431

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2019 DGR/UFES)

APÊNDICES:

Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares



Estudo Técnico Preliminar 4/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.000858/2022-17

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 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 27), de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, (itens 28 a 53), e de São Mateus (itens 54 a 80), 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 2011.

3. Descrição da necessidade

Os Restaurantes Universitários da UFES têm por objetivo o preparo e 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.

A aquisição de carnes e derivados é de suma importância para o funcionamento dos restaurantes da UFES devido a sua utilização na elaboração dos cardápios. Estes itens garantem a composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições ofertadas aos comensais.

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 também foram baseados no tipo de serviço fornecido, o sistema de distribuição misto (self-service e porcionamento), a execução de serviço centralizado 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 foram 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.

Destaca-se que há uma previsão de retorno das atividades de produção própria de refeições nos restaurantes estimada para o próximo semestre letivo (2022/1). Com isso, a Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) precisa



ter Atas de Registro de Preços vigentes para o momento em que for possível o retorno da produção das refeições. Dessa forma, torna-se necessária a abertura desse processo de compra nesse momento para que haja tempo hábil para a aquisição dos itens.

As estimativas dos quantitativos dos itens por *campus* estão descritas no item 7.

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 01/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES, no Ofício nº 02/2022 - Setor de Nutrição do RU de Alegre/ DGR/PROAECI/UFES e no Ofício nº 06/2022 - Setor de Nutrição do RU de São Mateus/ DGR/PROAECI/UFES (documentos de formalização de demanda).

- Os pedidos serão realizados semanalmente ou quinzenalmente, a depender da demanda da unidade, por meio do envio da Nota de Empenho por e-mail, com o total de produtos a serem entregues na semana/quinzena seguinte e de uma planilha com o planejamento de entrega dos itens por data.

- A programação será enviada, via e-mail, pela Coordenação de Administração e Finanças da Diretoria de Gestão dos Restaurantes da UFES, com pelo menos 72 (setenta e duas) horas úteis de antecedência. Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor. Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.

- O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração Pública, mediante solicitação por escrito e fundamentada pela Contratada. O requerimento deverá ser submetido à apreciação da Administração Pública dentro do prazo assinalado na programação para entrega do produto. A prorrogação do prazo de entrega também poderá ser autorizada desde que comprovada a ocorrência de fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, ou desde que não acarrete prejuízo ao abastecimento e haja conveniência à Administração Pública. As entregas efetuadas fora do prazo assinalado poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência e Edital.

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

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

- A embalagem primária do produto deve ser aprovada para contato direto com alimentos de acordo com as legislações vigentes, para que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. O fechamento deverá ser uniforme, com boas características de vedação. O sistema de vedação da embalagem secundária e terciária (se for o caso) deverá estar íntegro, estando a Contratada sujeita às penalidades pertinentes em caso de irregularidades.

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



- A rotulagem deve obedecer à legislação vigente: Instrução Normativa nº 22/2015 – MAPA e demais legislações cabíveis aos produtos. 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).
- Os produtos alimentícios desta aquisição deverão ser entregues congelados ou resfriados conforme descrição dos itens presentes nos Quadros 01, 02 e 03. Não serão aceitas mercadorias em temperatura inadequada e/ou com sinais de descongelamento.
- Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do produto, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração Pública: declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado; e documentos que se fizerem necessários do produto que pretende fornecer em substituição aquele inicialmente ofertado, sem alteração do preço registrado.
- 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 licitante vencedora. Será 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 das entregas poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.
- 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.
- O servidor responsável, antes do recebimento das mercadorias, poderá realizar a avaliação dos produtos, escolhendo, aleatoriamente, até 03 (três) amostras para tal fim. O procedimento será realizado na presença do entregador.
- A Contratada deverá permitir a qualquer tempo, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a visita de servidores indicados pela Administração Pública, quando necessária, nos locais de processamento, armazenamento e distribuição do produto, com finalidade de conhecer o processo de produção, áreas físicas, instalações, condições higiênico-sanitárias ambientais, de pessoal e equipamentos. A possibilidade de realização da visita técnica mencionada não exime a Contratada da responsabilidade pela qualidade e segurança alimentar do produto fornecido.
- A Contratada deverá apresentar quando solicitado pela requisitante, laudo de análise microbiológica do lote do produto entregue emitido por um laboratório que se enquadra nas seguintes condições: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle; Laboratórios que apresentem acreditação das análises/ensaios pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC OU ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem, a ser aprovadas), válidas e atualizadas. Os custos referentes às análises e emissão do Laudo Laboratorial (Análise e Reanálise) são de responsabilidade da contratada.
- Na análise microbiológica deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/ MS. Caso haja alguma não conformidade nos laudos ou se na aferição do produto entregue a qualidade e a quantidade não correspondam à especificação técnica e /ou expresso na Nota de Empenho, o fornecedor deverá proceder à troca do produto no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.
- Os bens deverão ser entregues, nos seguintes endereços:
 - *Campus* de Goiabeiras (itens 01 a 27): entrega duas vezes por semana (nas terças-feiras e quintas-feiras), das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante Central da UFES - Goiabeiras, 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 (itens 28 a 53): entrega uma vez por semana (nas quartas-feiras) das 07h00min às 10h00min e das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Setorial de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Bairro Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500.000, Telefone: (28) 3552-8973.
- *Campus* de São Mateus (itens 54 a 80): entrega quinzenal (ocorrendo sempre nas terças-feiras) das 07h00min às 09h30min e das 11h00min às 16h30min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Setorial de São Mateus-ES, localizado na Rodovia Mário Covas, BR 101 Norte, km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefones (27) 3312-1622/1624/1703.
- Os produtos ofertados deverão atender aos dispositivos da Lei nº 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.
- Todas as etapas de produção dos itens constantes neste instrumento deverão atender o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e Resolução – RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA e do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (se for o caso), entre outras disposições legais.
- Todos os cortes bovinos devem estar de acordo com a Portaria nº5/1988 - MAPA.
- Todos os itens constantes neste instrumento deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- 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 nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014). Nenhum produto deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo, ou com embalagens ou recipientes abertos. Para isso devem ser usados estrados, prateleiras ou monoblocos removíveis e laváveis.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo limpo, com carroceria fechada e com temperatura adequada ao produto para assegurar a integridade e qualidade sanitária; possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária competente e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo; possuir Certificado de Vistoria de acordo com o Código Sanitário vigente; possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora de serviço. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia durante todas as entregas.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor. As entregas efetuadas fora do prazo poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.
- Os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade, contado a partir da data de entrega, conforme descrito nos Quadros 01, 02 e 03.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, **no momento do recebimento**, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento, devendo manter as mesmas características e qualidade da amostra apresentada, quando aplicável, bem como em casos de não atendimento de qualquer exigência citada neste instrumento, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da verificação da incorreção e notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, **após o recebimento**, quando comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação constante neste instrumento e constatação de qualidade inferior ao especificado, cuja verificação só tenha sido possível no decorrer de suas utilizações, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às custas exclusivamente da Contratada, 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/Edital. 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 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002.

- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo servidor, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.

- Na hipótese de a 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.

- Dos catálogos/amostras:

- Para itens 1/28/54; 2/55; 3/29/56; 11/42/65; 18/44/72; 19/45/73; 20/46/74; 21/47/75; 22/48/76; 23/50/77; 24/49/78; 25/51/79; 26/52/80; 27/53 e 71 deverão ser apresentadas amostras e para os demais itens deverão ser apresentados catálogos.

- Independente do restaurante para o qual estão concorrendo, todas as amostras deverão ser enviadas para o seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras e Catálogos da DGR, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910.

- 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 ou catálogos deverão ser enviados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.

- As amostras e informações contidas nos catálogos deverão atender às solicitações exigidas para o produto conforme Termo de Referência e Edital.

- Caso a compatibilidade com as especificações demandadas não possa ser aferida através da análise do meio de informação apresentado, o licitante poderá ser desclassificado.

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

- No caso de não haver o envio do catálogo/amostra solicitado ou o envio ocorrer com atraso, sem justificativa aceita pela Administração, ou o catálogo/amostra estiver fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.

- Se o(s) catálogo(s)/amostra(s) apresentado(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceito(s), ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação do(s) catálogo(s)/amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de um que atenda às especificações constantes neste documento.

- O catálogo deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante nos folders ou informativos do fabricante, etc.



- Critérios para aprovação:

- Será feita uma análise de compatibilidade entre o solicitado no Termo de Referência e Edital e as amostras enviadas e informações contidas nos catálogos.

Amostras:

- Todas as amostras serão avaliadas por Comissão de Análise de Amostras e Catálogos do Departamento de Gestão dos Restaurantes, instituída pela Portaria n.º 02, de 04 de setembro de 2018 (Portaria n.º 02/2018/DGR/PROGEP /UFES).

- A presença do licitante durante a análise das amostras é opcional e será avaliada pela comissão devido a pandemia de COVID-19.

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

- 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.

- A licitante concorrente pode optar por enviar uma amostra com peso/volume/quantidade menor do que o exigido nos quadros 01, 02 e 03 (Especificações e Quantidades) desde que apresente uma declaração, emitida pela mesma, na qual afirme que a entrega do objeto será em conformidade com o edital. A embalagem deverá conter todas as informações necessárias do produto.

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

- Além das especificações presentes nos quadros 01, 02 e 03, para todos os itens enviados serão avaliados aparência, aroma, consistência e sabor.

- Para o item Peixe em Posta – Cação será avaliado o percentual de degelo utilizando a metodologia sugerida pelo INMETRO, Portaria INMETRO n.º 38 de 11 de fevereiro de 2010.

- Para a análise dos teores de macronutrientes exigidos para os itens almôndega bovina, apressentado, 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.

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

Catálogos:



- O catálogo elaborado pelo licitante deve conter obrigatoriamente: nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item, fabricante (nome do frigorífico), marca, número SIM/SIE/SIF e DIPOA, registro fotográfico do produto e todas as demais informações necessárias para o atendimento das exigências, como por exemplo, o prazo de validade do produto.

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

- Para os itens que possuem diferentes formas de apresentação deverá ser enviado um catálogo para cada item. Exemplo: Item Paleta: deverão ser enviados catálogos dos cortes de bife, de cubo e de isca.

Amostras avaliadas na entrega dos itens:

- A cada entrega dos itens poderão ser retiradas amostras para a verificação das exigências. Caso seja verificado que alguma exigência não foi atendida o produto será devolvido e o licitante será penalizado conforme as sanções previstas no Termo de Referência.

- 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 o item Carne de Frango - Filé de Coxa e Sobrecoxa e Carne de Frango – Sobrecoxa de Frango, 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. 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 carnes e derivados pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes da UFES, por considerar que o Sistema de Registro de Preços propicia a redução do volume de estoque e espaço físico, permitindo o melhor controle das mercadorias. Os itens e as quantidades estão descritos no item 07.



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

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo dos itens a serem adquiridos foi calculada considerando a frequência média de comensais e o quantitativo utilizado de cada item no ano de 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de Covid-19. Além disso, os quantitativos também foram baseados no tipo de serviço fornecido, o sistema de distribuição misto (self-service e porcionamento), a execução de serviço centralizado 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 | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANTIDADE | | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|--------|--|-------|-----------------|----------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | | ENTREGA MÍNIMA* | ENTREGA MÁXIMA | TOTAL | | |
| 1 | 447757 | <u>ALMÔNDEGA BOVINA:</u> produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 800 | 2.400 | R\$ 15,54 | R\$ 37.296,00 |



| | | | | | | | | |
|---|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|----------------|
| 2 | 447765 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 10 | 50 | 100 | R\$ 18,60 | R\$ 1.860,00 |
| 3 | 451059 | <p><u>CARNE BOVINA – ACÉM</u>: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 50 | 900 | 3.600 | R\$ 28,75 | R\$ 103.500,00 |
| 4 | 447441 | <p><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</p> | Quilo | 150 | 900 | 3.000 | R\$ 33,26 | R\$ 99.780,00 |



| | | | | | | | | |
|---|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|----------------|
| | | <p>odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | | | | | | |
| 5 | 451060 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 1.100 | 5.550 | R\$ 39,04 | R\$ 216.672,00 |
| 6 | 451061 | <p><u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 80 | 1.100 | 3.500 | R\$ 43,43 | R\$ 152.005,00 |
| | | <p><u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|---|--------|---|-------|-----|-------|-------|-----------|----------------|
| 7 | 449723 | <p>aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 1.200 | 3.625 | R\$ 38,18 | R\$ 138.402,50 |
| 8 | 447618 | <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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 1.700 | 7.800 | R\$ 16,59 | R\$ 129.402,00 |
| 9 | 447581 | <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</p> | Quilo | 80 | 1.000 | 6.000 | R\$ 15,01 | R\$ 90.060,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|--------|-----------|----------------|
| | | meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 10 | 447866 | <u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA DE FRANGO</u> : congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 150 | 1.800 | 18.000 | R\$ 13,36 | R\$ 240.480,00 |
| 11 | 447666 | <u>CARNE SUÍNA - BACON</u> : bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21 / 2 0 0 0 - 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. | Quilo | 10 | 150 | 500 | R\$ 24,09 | R\$ 12.045,00 |
| 12 | 447508 | <u>CARNE SUÍNA - CARRÉ</u> : carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a | Quilo | 120 | 1.500 | 3.000 | R\$ 19,40 | R\$ 58.200,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|---------------|
| | | 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. | | | | | | |
| 13 | 447871 | <u>CARNE SUÍNA - COPA DE LOMBO:</u> copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 1.500 | 3.000 | R\$ 17,39 | R\$ 52.170,00 |
| 14 | 447526 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 600 | 1.800 | R\$ 32,36 | R\$ 58.248,00 |
| | | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes cubo, limpo, sem excesso de gordura, sem | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-------|-------|-----------|---------------|
| 15 | 451064 | 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. | Quilo | 100 | 1.000 | 2.000 | R\$ 17,33 | R\$ 34.660,00 |
| 16 | 447528 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 800 | 1.600 | R\$ 23,06 | R\$ 36.896,00 |
| 17 | 447525 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 100 | 900 | 1.250 | R\$ 17,38 | R\$ 21.725,00 |
| | | <u>EMPANADO DE FRANGO – NUGGETS</u> : carne de frango moída, empanada e congelada, levemente temperada, | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|
| 18 | 447760 | <p>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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 800 | 2.400 | R\$ 19,61 | R\$ 47.064,00 |
| 19 | 447747 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 500 | 1.600 | R\$ 17,86 | R\$ 28.576,00 |
| | | <p><u>LINGUIÇA DE FRANGO:</u> preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura,</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|
| 20 | 451938 | <p>com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 700 | 1.800 | R\$ 19,64 | R\$ 35.352,00 |
| 21 | 447702 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 150 | 750 | R\$ 17,93 | R\$ 13.447,50 |
| 22 | 449182 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.</p> | Quilo | 30 | 150 | 750 | R\$ 19,14 | R\$ 14.355,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 23 | 448897 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 100 | 900 | 2.250 | R\$ 24,64 | R\$ 55.440,00 |
| 24 | 448929 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 200 | 600 | 800 | R\$ 18,09 | R\$ 14.472,00 |
| | | <p><u>QUEIJO</u> <u>MUSSARELA**</u>: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|-----|-----|-------|-----------|---------------|
| 25 | 446633 | <p>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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 2.800 | R\$ 29,59 | R\$ 82.852,00 |
| 26 | 447749 | <p><u>QUIBE DE CARNE BOVINA:</u> produto carne congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Ver considerações sobre rotulagem. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.</p> | Quilo | 100 | 600 | 1.500 | R\$ 16,36 | R\$ 24.540,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-----|----------|--------------|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 27 | 447720 | <p>SALSICHA: tipo hot dog, com carne bovina e suína, resfriada, com no máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas 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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 600 | 600 | R\$ 9,64 | R\$ 5.784,00 |

* 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.

** Será inserido item similar ao 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.

Para os campi de Alegre e Jerônimo Monteiro:

Quadro 02 - Quantitativos dos itens a serem adquiridos para os campi de Alegre e Jerônimo Monteiro.

| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANTIDADE | | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|--------|--|------|-----------------|----------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | | ENTREGA MÍNIMA* | ENTREGA MÁXIMA | TOTAL | | |
| | | <p>ALMÔNDEGA BOVINA : produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos,</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|----------------|
| 28 | 447757 | <p>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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 20 | 400 | 1.400 | R\$ 15,54 | R\$ 21.756,00 |
| 29 | 451059 | <p><u>CARNE BOVINA – ACÉM</u>: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 800 | 4.000 | R\$ 28,75 | R\$ 115.000,00 |
| 30 | 447441 | <p><u>CARNE BOVINA – LAGARTO</u>: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> | Quilo | 30 | 600 | 2.400 | R\$ 33,26 | R\$ 79.824,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|----------------|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 31 | 451061 | <p><u>CARNE BOVINA – PALETA</u>: limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 60 | 600 | 2.200 | R\$ 43,43 | R\$ 95.546,00 |
| 32 | 449723 | <p><u>CARNE BOVINA – PALETA</u>: limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 60 | 600 | 2.000 | R\$ 38,18 | R\$ 76.360,00 |
| 33 | 451060 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> | Quilo | 60 | 600 | 3.000 | R\$ 39,04 | R\$ 117.120,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 34 | 451063 | <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.</p> <p><u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 600 | 2.200 | R\$ 23,26 | R\$ 51.172,00 |
| 35 | 447618 | <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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 400 | 1.200 | R\$ 16,59 | R\$ 19.908,00 |
| | | <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</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-------|-------|-----------|---------------|
| 36 | 447581 | 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. | Quilo | 30 | 800 | 4.100 | R\$ 15,01 | R\$ 61.541,00 |
| 37 | 447866 | <u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA</u> DE <u>FRANGO</u> : congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 1.200 | 6.200 | R\$ 13,36 | R\$ 82.832,00 |
| 38 | 447528 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u> : pernil suíno traseiro, desossado, congelado, nos cortes em bife, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 130 a 150 g de peso, com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u> : Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 400 | 1.500 | R\$ 23,06 | R\$ 34.590,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 39 | 451064 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 20 | 400 | 1.700 | R\$ 17,33 | R\$ 29.461,00 |
| 40 | 447526 | <p><u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u>: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 20 | 400 | 500 | R\$ 32,36 | R\$ 16.180,00 |
| 41 | 447508 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 800 | 4.200 | R\$ 19,40 | R\$ 81.480,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 42 | 447666 | <p><u>CARNE SUÍNA</u> - <u>BACON</u>: bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21 / 2 0 0 0 - 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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 10 | 70 | 360 | R\$ 24,09 | R\$ 8.672,40 |
| 43 | 447871 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 40 | 800 | 4.000 | R\$ 17,38 | R\$ 69.520,00 |
| 44 | 447760 | <p><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:</p> | Quilo | 20 | 300 | 1.200 | R\$ 19,61 | R\$ 23.532,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| | | de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 45 | 447747 | HAMBÚRGUER BOVINO: produto congelado (-18°C), obtido a partir de carnes bovina (maior porcentagem), levemente temperado com máximo de 23% de gordura e mínimo de 15% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20 /2000 – MAPA). Padronização: de 50 a 60g por unidade. Embalagem primária: cada unidade do produto deve ser protegida por embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, selada separada individualmente e devidamente identificada com marca, lote e validade. Peso da embalagem secundária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 300 | 1.300 | R\$ 17,86 | R\$ 23.218,00 |
| 46 | 451938 | LINGUIÇA DE FRANGO : preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 400 | 2.100 | R\$ 19,64 | R\$ 41.244,00 |
| | | | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|
| 47 | 447702 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 10 | 100 | 500 | R\$ 17,93 | R\$ 8.965,00 |
| 48 | 449182 | <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. <u>Validade</u>: Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 10 | 60 | 300 | R\$ 19,14 | R\$ 5.742,00 |
| 49 | 448929 | <p><u>PEIXE EM POSTA - CACÃO</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 glacemento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Peso da</p> | Quilo | 60 | 200 | 600 | R\$ 18,09 | R\$ 10.854,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|
| | | <p>embalagem primária: de 1 a 5 Kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | | | | | | |
| 50 | 448897 | <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 espécie. O glacemento, 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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 60 | 200 | 600 | R\$ 24,64 | R\$ 14.784,00 |
| 51 | 446633 | <p><u>QUEIJO MUSSARELA**</u>: produto lácteo obtido a partir do leite, coalho e cloreto de sódio. Consistência: semi-suave ou semi-dura; textura fibrosa, elástica e fechada; cor branco a amarelado, uniforme; sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; odor: láctico, pouco perceptível; não possui crosta ou olhadura (IN 68/2006 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo. Peso da embalagem primária: de 1 a 7 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 6 | 80 | 400 | R\$ 29,59 | R\$ 11.836,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 52 | 447749 | <p><u>QUIBE DE CARNE BOVINA</u>: produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg. Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade</u>: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 20 | 200 | 800 | R\$ 16,36 | R\$ 13.088,00 |
| 53 | 447720 | <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 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. <u>Validade</u>: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.</p> | Quilo | 30 | 200 | 1.000 | R\$ 9,64 | R\$ 9.640,00 |



| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | 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.

** Será inserido item similar ao 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.

Para o campus de São Mateus:

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

| ITEM | CÓDIGO | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANTIDADE | | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|--------|--|-------|-----------------|----------------|-------|-------------------------|----------------------|
| | | | | ENTREGA MÍNIMA* | ENTREGA MÁXIMA | TOTAL | | |
| 54 | 447757 | <u>ALMÔNDEGA BOVINA:</u> produto obtido de carne bovina, congelada, com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada, com no máximo 18% de gordura e mínimo 12% de proteína (IN 20/2000 – MAPA). Produto congelado. Peso da unidade: de 25 a 30 gramas. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 900 | R\$ 15,54 | R\$ 13.986,00 |
| 55 | 447765 | <u>APRESUNTADO EM BARRA:</u> obtido exclusivamente de carne suína selecionada (pernil), máximo de 2% de carboidrato e mínimo de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor característicos (IN 20/2000 – MAPA). Produto resfriado. Embalagem primária: a vácuo; peso: de 1 a 7 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. | Quilo | 10 | 30 | 60 | R\$ 18,60 | R\$ 1.116,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 56 | 451059 | <p><u>CARNE BOVINA – ACÉM</u>: moído, limpo, congelado, sem adicionamento de proteína de soja, isenta de tecidos inferiores (como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos), com no máximo 15% de gordura. Textura, cor, sabor e odor: característicos do produto (IN 83/2003 – MAPA). Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 2.500 | R\$ 28,75 | R\$ 71.875,00 |
| 57 | 447383 | <p><u>CARNE BOVINA – ACÉM</u>: peça inteira, 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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 1.300 | R\$ 29,33 | R\$ 38.129,00 |
| | | <p><u>CARNE BOVINA – LAGARTO</u>: limpo, congelado (-18°C), em peça inteira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária,</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|
| 58 | 447441 | <p>deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos, sem manchas esverdeadas. Peso da embalagem primária: de 3 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 400 | 900 | R\$ 33,26 | R\$ 29.934,00 |
| 59 | 451060 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 800 | R\$ 39,04 | R\$ 31.232,00 |
| 60 | 451061 | <p><u>CARNE BOVINA – PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em iscas. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 800 | R\$ 43,43 | R\$ 34.744,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 61 | 449723 | <p><u>CARNE BOVINA - PALETA:</u> limpa, congelada, cortada em cubo. Sem excesso de gordura, sem tendões, nervos e isenta de aponevroses, cartilagens e osso. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Cubos: cortes padronizados, pesando de 30 a 40 g. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 700 | R\$ 38,18 | R\$ 26.726,00 |
| 62 | 447618 | <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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 400 | 1.800 | R\$ 16,59 | R\$ 29.862,00 |
| | | <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</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 63 | 447581 | 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. | Quilo | 30 | 400 | 4.000 | R\$ 15,01 | R\$ 60.040,00 |
| 64 | 447866 | <u>CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA</u> DE <u>FRANGO</u> : congelada, limpa e sem penugem, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Degelo máximo de 6% (Portaria nº210/1998 – MAPA). Padronização: de 200 a 250 g por peça de sobrecoxa. Peso da embalagem primária: de 1 a 2 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 400 | 3.600 | R\$ 13,36 | R\$ 48.096,00 |
| 65 | 447666 | <u>CARNE SUÍNA - BACON</u> : bacon em peça, defumado, resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 21 / 2 0 0 0 - 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. | Quilo | 20 | 80 | 250 | R\$ 24,09 | R\$ 6.022,50 |
| | | <u>CARNE SUÍNA - CARRÉ</u> : carré suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 66 | 447508 | 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. | Quilo | 40 | 300 | 1.600 | R\$ 19,40 | R\$ 31.040,00 |
| 67 | 447871 | <u>CARNE SUÍNA - COPA DE LOMBO:</u> copa de lombo suíno, cortado em bife, limpo, congelado, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Bifes: cortes padronizados com 200 a 250g de peso. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 300 | 800 | R\$ 17,39 | R\$ 13.912,00 |
| 68 | 447526 | <u>CARNE SUÍNA - PERNIL:</u> pernil suíno traseiro, desossado, congelado, cortada em isca, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Isca: cortes padronizados com 1,5 cm de espessura. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 30 | 300 | 600 | R\$ 32,36 | R\$ 19.416,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 69 | 451064 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 700 | R\$ 17,33 | R\$ 12.131,00 |
| 70 | 447525 | <p><u>CARNE SUÍNA - PERNIL</u>: pernil suíno traseiro, desossado, congelado, peça inteira, limpo, sem excesso de gordura, sem tendões, nervos, isento aponevroses, cartilagem e de ossos. Textura, cor, sabor e odor: característicos. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 30 | 300 | 1.000 | R\$ 17,38 | R\$ 17.380,00 |
| 71 | 447503 | <p><u>CORTE SUÍNO. TIPO TOUCINHO</u>: de barriga com carne, congelado, para torresmo, em mantas, embalado à vácuo, com peso líquido de 1 a 3 kg. Textura, cor, sabor e odor: característicos</p> <p><u>Validade</u>: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 10 | 50 | 300 | R\$ 20,22 | R\$ 6.066,00 |
| | | <p><u>EMPANADO DE FRANGO - NUGGETS</u>:</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-------|-----------|---------------|
| 72 | 447760 | <p>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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 40 | 200 | 1.000 | R\$ 19,61 | R\$ 19.610,00 |
| 73 | 447747 | <p><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.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 20 | 200 | 700 | R\$ 17,86 | R\$ 12.502,00 |
| | | <p><u>LINGUIÇA DE FRANGO:</u> preparado obtido da carne de</p> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|--|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|
| 74 | 451938 | frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Congelada (-18°C). Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Padronização: 50 gramas por gomo. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de 2 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 950 | R\$ 19,64 | R\$ 18.658,00 |
| 75 | 447702 | <u>LINGUIÇA GROSSA TIPO CALABRESA (CURADA E DEFUMADA):</u> preparado de carne suína, curado, com sabor característico da pimenta calabresa, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA). Produto resfriado. Peso da embalagem primária: de 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 20 | 150 | 600 | R\$ 17,93 | R\$ 10.758,00 |
| 76 | 449182 | <u>LINGUIÇA TIPO PAIO (DEFUMADA):</u> produto obtido de carnes suína e bovina, curado e defumado, com máximo de 35% de gordura e mínima de 14% de proteína. Resfriado. Textura, cor, sabor e odor: característicos. (IN 4/2000 – MAPA) Padronização: gomos com tamanhos padronizados. Produto congelado. Peso da embalagem primária: de | Quilo | 20 | 100 | 250 | R\$ 19,14 | R\$ 4.785,00 |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|
| | | 1 a 5 kg. <u>Validade:</u> Mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
| 77 | 448897 | <u>PEIXE FILE</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. <u>Validade:</u> Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | Quilo | 40 | 200 | 800 | R\$ 24,64 | R\$ 19.712,00 |
| 78 | 448929 | <u>PEIXE EM POSTA</u> - <u>CACÃO:</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. | Quilo | 40 | 200 | 450 | R\$ 18,09 | R\$ 8.140,50 |
| | | <u>QUEIJO</u> <u>MUSSARELA**:</u> | | | | | | |



| | | | | | | | | |
|----|--------|---|-------|----|-----|-----|-----------|---------------|
| 79 | 446633 | <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. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Ver considerações sobre embalagem e rotulagem.</p> | Quilo | 5 | 80 | 200 | R\$ 29,59 | R\$ 5.918,00 |
| 80 | 447749 | <p><u>QUIBE DE CARNE BOVINA:</u> produto cárneo congelado, industrializado, produzido a partir de carne bovina moída acrescido de trigo integral hidratado e condimentos naturais, com hortelã, com no mínimo 11% de proteína de origem animal. Textura, cor, sabor e odor: característicos (IN 20/2000 – MAPA), com tamanhos padronizados. Peso: de 40 a 50g por unidade. Embalagem: - primária: em polietileno atóxico, resistente, fechado hermeticamente e devidamente identificada com marca, lote e validade; - secundária: caixa de papelão resistente e devidamente lacrado. Peso (primária): de 1 a 5 kg Fabricação: Máximo de 15% da validade comprometida no prazo de entrega. <u>Validade:</u> Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega.</p> | Quilo | 20 | 200 | 800 | R\$ 16,36 | R\$ 13.088,00 |



| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Ver considerações sobre embalagem e rotulagem. | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

* 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.

** Será inserido item similar ao 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.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.534.028,40

O valor total máximo aceitável da aquisição é de **R\$ 3.534.028,40** (Três milhões, quinhentos e trinta e quatro mil, vinte e oito reais e quarenta centavos). O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de **R\$1.805.284,00** (Um milhão, oitocentos e cinco mil, duzentos e oitenta e quatro reais) o valor referente ao *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro é de **R\$1.123.865,40** (Um milhão, cento e vinte e três mil, oitocentos e sessenta e cinco reais e quarenta centavos) e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de **R\$ 604.879,00** (seiscentos e quatro mil, oitocentos e setenta e nove reais).

As planilhas orçamentárias e as cotações realizadas encontram-se anexadas ao Processo nº 23068.000858/2022-17, sendo peças dos sequenciais 57, 55, 56., a Justificativa para formação dos preços de referência, a Justificativa da metodologia e cálculo matemático, o Cálculo de aceitabilidade e exequibilidade e o Quadro Resumo Orçamentário respectivamente; e peças dos sequenciais 27 ao 49, 52 ao 54, as cotações realizadas junto ao Painel de Preços, órgãos públicos, sites especializados e fornecedores.

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 inexecutáveis, 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 inexecutáveis, 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 (carnes e derivados), 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 compra de carnes e derivados possui correlação com a Chamada Pública do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional que será realizada para adquirir produtos oriundos da agricultura familiar (Processo Administrativo nº23068.009264/2022-63). Os itens que constarão nessa 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 25, nº 51 e nº 79, do presente processo, são similares aos itens nº 32, nº 61 e nº 116, respectivamente, da Chamada Pública.

Desta forma, existe a possibilidade dos 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

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA
NUTRICIONISTA

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS
CONTADOR

LETICIA CALVI PIZETTA
NUTRICIONISTA

MARIZETE PEREIRA LEITE
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PATRÍCIA VASCONCELOS FONTONA GASPARINE
NUTRICIONISTA

RENATA MONTARROYOS MOREIRA
NUTRICIONISTA

THANISIA VALIM FERRAZ
NUTRICIONISTA





ETP - Carnes

Data e Hora de Criação: 21/02/2022 às 16:30:20

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP4_2022 (1).pdf (Arquivo PDF) - 44 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 5f129d5d819f137ba9cc388ab4955006014a6e91b2e388e37f1dd7299c89faaf

[SHA512]: 9132c79c11488e7ac5a72d56a1b5046db45acc25d1079df97964b296efbb17238c589ef62bb77d74b5b2915e4d01995abd60e9348988188f8ace0d679764b924

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:33:42, IP: 187.109.245.83, Geolocalização: [-18.720012, -39.859527]

[SHA256]: 56c1cc322672caffef3cf3334ffcf58e5b7f80f7d65521bbae59c0d9088629



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

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:41:25, IP: 179.183.39.23, Geolocalização: [-20.285604, -40.300631]

[SHA256]: a0aa25b598b66ee4d71f088a101309bf9bec5acbeebaf588f157587b6b1f9b77



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

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:37:18, IP: 187.0.34.54, Geolocalização: [-20.363290, -40.301106]

[SHA256]: 693acf145da06647b766c580458cc71954ad890d2c4f09395ce01c9e5eaadb23



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

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:33:58, IP: 177.79.117.5

[SHA256]: 56c9d1c33d4371e2c3a9aee438eeb5be9c96abf617c4c3203ea6db4dd8e19fcd



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

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:33:52, IP: 186.194.7.173

[SHA256]: 0082bf9c0d7b40d9e106f3c236cb147141dd7da82bc97405528a512ad48e786b



ASSINADO - Patricia Gasparini (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:44:30, IP: 187.36.165.18, Geolocalização: [-20.264600, -40.264774]

[SHA256]: dcc2e76c5811f4b65e788af2c5179f333107f6cccd24eb027d0d3d6c03083e3c



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

Data/Hora: 21/02/2022 - 16:40:49, IP: 201.140.232.62

[SHA256]: 2748e48b242d8e04a672e3d5b18e0e8ac020afb12d3a6a3a25ca81a2c421f091

Histórico de eventos registrados neste envelope

21/02/2022 16:44:30 - Envelope finalizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

21/02/2022 16:44:30 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

21/02/2022 16:44:27 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

21/02/2022 16:41:25 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.183.39.23

21/02/2022 16:41:22 - Envelope visualizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.183.39.23

21/02/2022 16:40:49 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 201.140.232.62

21/02/2022 16:40:44 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 201.140.232.62

21/02/2022 16:37:18 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 187.0.34.54

21/02/2022 16:37:08 - Envelope visualizado por kaio.santos@ufes.br, IP 187.0.34.54

21/02/2022 16:33:58 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.117.5

21/02/2022 16:33:52 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.173

21/02/2022 16:33:45 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.173



ITITechnologia da Informação

Documento em conformidade com o padrão de assinatura digital ICP-Brasil e validade de acordo com o Instituto Nacional de Tecnologia da Informação

Os registros de assinatura presentes nesse documento pertencem única e exclusivamente a esse envelope.

Documento final gerado e certificado por **Universidade Federal do Espírito Santo**





ETP - Carnes

Data e Hora de Criação: 21/02/2022 às 16:30:20

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP4_2022 (1).pdf (Arquivo PDF) - 44 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 5f129d5d819f137ba9cc388ab4955006014a6e91b2e388e37f1dd7299c89faaf

[SHA512]: 9132c79c11488e7ac5a72d56a1b5046db45acc25d1079df97964b296efbb17238c589ef62bb77d74b5b2915e4d01995abd60e9348988188f8ace0d679764b924

Histórico de eventos registrados neste envelope

21/02/2022 16:33:44 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.117.5

21/02/2022 16:33:42 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 187.109.245.83

21/02/2022 16:33:38 - Envelope visualizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 187.109.245.83

21/02/2022 16:32:36 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.117.5

21/02/2022 16:32:26 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.117.5

21/02/2022 16:30:38 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.117.5





Termo de referência Carnes

Data e Hora de Criação: 22/02/2022 às 09:19:50

Documentos que originaram esse envelope:

- Termo de Referência carnes.pdf (Arquivo PDF) - 96 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: cc3407fe971faed11ea8435dfc9d9caa3b786b7f1718df7f1300b411e3ebfd4a

[SHA512]: c908d4bf03b65129cb4c89974fc7bf30e3b4b0d4c8c19040af35c587a4198c04043e9e0df771f446d660bb261c3b893f93996091afe8e7b5eff5c5e41c47f3a

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 22/02/2022 - 09:44:59, IP: 177.25.188.196, Geolocalização: [-20.903916, -41.060036]

[SHA256]: 428d4e4cfb3b478b90aa58093a6aee793f606dc11787228290576be3c1c9f52b



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

Data/Hora: 22/02/2022 - 09:29:56, IP: 186.194.7.173

[SHA256]: a3357b6c4196e5d91ad8fd4782d81ef2a66c812166b5e02ba2658fc8acfb8322



ASSINADO - Patricia Vasconcelos Fontana Gasparini (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 22/02/2022 - 09:25:52, IP: 187.36.165.18

[SHA256]: b42a59788608ec6188edb93aee5c0aea1c7eea5b9c0a425ba96c82a8dbf1acbf

Histórico de eventos registrados neste envelope

22/02/2022 09:44:59 - Envelope finalizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.25.188.196

22/02/2022 09:44:59 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.25.188.196

22/02/2022 09:44:54 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.25.188.196

22/02/2022 09:29:56 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.173

22/02/2022 09:29:18 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.173

22/02/2022 09:25:52 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

22/02/2022 09:25:44 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

22/02/2022 09:25:05 - Envelope registrado na Blockchain por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

22/02/2022 09:24:33 - Envelope encaminhado para assinaturas por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

22/02/2022 09:20:38 - Envelope criado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18