



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 nº 23068.000887/2022-71)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventuais aquisições de **Gêneros Alimentícios**, com **vigência de 6 (seis) meses**, para atender às demandas dos Restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (**Itens 01 a 50**); do *campus* de Alegre-ES e Restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira-ES (**Itens 51 a 98 e 148**); e do *campus* São Mateus-ES (**Itens 99 a 147**), conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Instrumento:

1.1.1 QUADRO 01 – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Item	Descrição/ Especificação	Código CATMAT	UNID	Quantidade			Valor unitário máximo aceitável	Valor total máximo aceitável	Campus (local de entrega)
				Mínima*	Máxima	Total			
1.	Açúcar grosso , tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	6	36	36	R\$ 13,34	R\$ 480,24	VITÓRIA
2.	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	90	250	R\$ 12,42	R\$ 3.105,00	VITÓRIA

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





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

3.	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	6.000	18.000	R\$ 3,79	R\$ 68.220,00	VITÓRIA
4.	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem: 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	300	2.500	7.500	R\$ 5,61	R\$ 42.075,00	VITÓRIA
5.	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	10	60	200	R\$ 23,29	R\$ 4.658,00	VITÓRIA
6.	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	50	200	500	R\$ 20,50	R\$ 10.250,00	VITÓRIA





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

7.	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	20	50	250	R\$ 16,57	R\$ 4.142,50	VITÓRIA
8.	Canjiquinha . Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	500	R\$ 4,60	R\$ 2.300,00	VITÓRIA
9.	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	30	150	350	R\$ 7,86	R\$ 2.751,00	VITÓRIA





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

10.	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM 1KG	20	50	100	R\$ 11,65	R\$ 1.165,00	VITÓRIA
-----	---	--------	---------------	----	----	-----	-----------	--------------	---------





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

11.	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	20	100	250	R\$ 10,20	R\$ 2.550,00	VITÓRIA
12.	Ervilha seca em grãos , tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	464570	KG	30	180	750	R\$ 16,76	R\$ 12.570,00	VITÓRIA





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

13.	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	50	250	1.250	R\$ 5,78	R\$ 7.225,00	VITÓRIA
14.	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	500	2.000	R\$ 4,08	R\$ 8.160,00	VITÓRIA
15.	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	20	200	1.000	R\$ 10,08	R\$ 10.080,00	VITÓRIA





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

16.	Farinha de trigo , tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	20	80	250	R\$ 3,73	R\$ 932,50	VITÓRIA
17.	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	30	100	300	R\$ 13,54	R\$ 4.062,00	VITÓRIA





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

18.	Feijão carioquinha , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	300	1.500	5.850	R\$ 6,77	R\$ 39.604,50	VITÓRIA
19.	Feijão preto , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	300	1.500	5.100	R\$ 6,90	R\$ 35.190,00	VITÓRIA





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

20.	<p>Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464558	KG	150	300	900	R\$ 8,39	R\$ 7.551,00	VITÓRIA
21.	<p>Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	459586	KG	1	3	15	R\$ 29,85	R\$ 447,75	VITÓRIA





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

22.	Fubá , farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	40	300	500	R\$ 3,07	R\$ 1.535,00	VITÓRIA
23.	Grão-de-bico . Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	60	300	1.000	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00	VITÓRIA





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

24.	Leite de vaca , UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	20	250	1.750	R\$ 4,00	R\$ 7.000,00	VITÓRIA
25.	Leite de vaca, em pó , integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446019	KG	10	50	100	R\$ 25,30	R\$ 2.530,00	VITÓRIA





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

26.	<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464574	EMBALAGEM 500G	20	100	300	R\$ 9,18	R\$ 2.754,00	VITÓRIA
27.	<p>Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458953	KG	100	500	1.500	R\$ 5,64	R\$ 8.460,00	VITÓRIA





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

28.	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	200	400	R\$ 7,84	R\$ 3.136,00	VITÓRIA
29.	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	100	500	1.250	R\$ 6,43	R\$ 8.037,50	VITÓRIA





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

30.	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	100	500	1.250	R\$ 6,95	R\$ 8.687,50	VITÓRIA
31.	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	200	400	R\$ 12,21	R\$ 4.884,00	VITÓRIA
32.	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3KG	10	25	50	R\$ 19,48	R\$ 974,00	VITÓRIA





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

33.	Margarina vegetal cremosa , produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	60	360	1.080	R\$ 8,92	R\$ 9.633,60	VITÓRIA
34.	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	30	200	400	R\$ 5,08	R\$ 2.032,00	VITÓRIA
35.	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	20	300	1.300	R\$ 9,00	R\$ 11.700,00	VITÓRIA





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

36.	Molho de pimenta tradicional , produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	40	200	400	R\$ 4,16	R\$ 1.664,00	VITÓRIA
37.	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 1L	18	90	180	R\$ 13,67	R\$ 2.460,60	VITÓRIA
38.	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 1L	18	90	180	R\$ 5,67	R\$ 1.020,60	VITÓRIA
39.	Óleo composto de oliva e soja , tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500ML	100	400	800	R\$ 12,55	R\$ 10.040,00	VITÓRIA





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

40.	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	720	2.700	10.800	R\$ 9,07	R\$ 97.956,00	VITÓRIA
41.	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	18	135	315	R\$ 9,39	R\$ 2.957,85	VITÓRIA
42.	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	5	10	30	R\$ 61,16	R\$ 1.834,80	VITÓRIA
43.	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	30	200	1.000	R\$ 11,29	R\$ 11.290,00	VITÓRIA





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

44.	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	5	20	40	R\$ 63,67	R\$ 2.546,80	VITÓRIA
45.	Sal Refinado , extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	100	500	3.000	R\$ 1,27	R\$ 3.810,00	VITÓRIA
46.	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	216912	KG	25	100	200	R\$ 8,55	R\$ 1.710,00	VITÓRIA





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

47.	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	30	150	500	R\$ 11,33	R\$ 5.665,00	VITÓRIA
48.	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	50	300	1.600	R\$ 7,25	R\$ 11.600,00	VITÓRIA
49.	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	50	250	900	R\$ 4,47	R\$ 4.023,00	VITÓRIA
50.	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor de açúcar suave. Teor alcoólico de 8,6% a 14%. Embalagem: garrafa PET de 1,47 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	226436	UNIDADE	5	10	30	R\$ 21,78	R\$ 653,40	VITÓRIA





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

51.	Açúcar grosso , tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	3	10	10	R\$ 13,34	R\$ 133,40	ALEGRE
52.	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	40	80	R\$ 12,42	R\$ 993,60	ALEGRE
53.	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	2100	14.100	R\$ 3,79	R\$ 53.439,00	ALEGRE





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

54	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem: 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	120	1.200	6.000	R\$ 5,61	R\$ 33.660,00	ALEGRE
55	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	12	30	80	R\$ 23,29	R\$ 1.863,20	ALEGRE
56	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	20	150	300	R\$ 20,50	R\$ 6.150,00	ALEGRE
57	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	10	40	120	R\$ 16,57	R\$ 1.988,40	ALEGRE





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

58	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	440	R\$ 4,60	R\$ 2.024,00	ALEGRE
59	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	10	80	200	R\$ 7,86	R\$ 1.572,00	ALEGRE





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

60	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multilaminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM 1KG	20	40	140	R\$ 11,65	R\$ 1.631,00	ALEGRE
----	--	--------	---------------	----	----	-----	-----------	--------------	--------





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

61	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	12	48	120	R\$ 10,20	R\$ 1.224,00	ALEGRE
62	Ervilha seca em grãos , tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	464570	KG	10	40	100	R\$ 16,76	R\$ 1.676,00	ALEGRE





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

63	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	32	300	800	R\$ 5,78	R\$ 4.624,00	ALEGRE
64	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	90	400	2.000	R\$ 4,08	R\$ 8.160,00	ALEGRE
65	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	10	20	40	R\$ 10,08	R\$ 403,20	ALEGRE





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

66	Farinha de trigo , tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	40	100	R\$ 3,73	R\$ 373,00	ALEGRE
67	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	15	40	160	R\$ 13,54	R\$ 2.166,40	ALEGRE





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

68	<p>Feijão carioquinha, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464553	KG	150	900	3.750	R\$ 6,77	R\$ 25.387,50	ALEGRE
69	<p>Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464552	KG	150	900	3.120	R\$ 6,90	R\$ 21.528,00	ALEGRE





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

70	<p>Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464558	KG	90	300	900	R\$ 8,39	R\$ 7.551,00	ALEGRE
71	<p>Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	459586	KG	1	2	5	R\$ 29,85	R\$ 149,25	ALEGRE





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

72	Fubá , farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	30	150	630	R\$ 3,07	R\$ 1.934,10	ALEGRE
73	Grão-de-bico . Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	20	60	200	R\$ 7,50	R\$ 1.500,00	ALEGRE





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

74	<p>Leite de vaca, UHT, integral. Sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	2.350	R\$ 4,00	R\$ 9.400,00	ALEGRE
75	<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464574	EMBALAGEM 500G	20	60	120	R\$ 9,18	R\$ 1.101,60	ALEGRE





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

76	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458953	KG	60	240	1050	R\$ 5,64	R\$ 5.922,00	ALEGRE
77	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	120	210	R\$ 7,84	R\$ 1.646,40	ALEGRE





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

78	Macarrão com ovos, tipo Parafuso. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	60	240	900	R\$ 6,43	R\$ 5.787,00	ALEGRE
79	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	60	240	900	R\$ 6,95	R\$ 6.255,00	ALEGRE
80	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	20	90	180	R\$ 12,21	R\$ 2.197,80	ALEGRE





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

81	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3KG	6	18	48	R\$ 19,48	R\$ 935,04	ALEGRE
82	Margarina vegetal cremosa , produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	30	240	524	R\$ 8,92	R\$ 4.674,08	ALEGRE
83	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	20	60	240	R\$ 5,08	R\$ 1.219,20	ALEGRE





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

84	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	20	320	800	R\$ 9,00	R\$ 7.200,00	ALEGRE
85	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	20	90	360	R\$ 4,16	R\$ 1.497,60	ALEGRE
86	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 1L	14	54	126	R\$ 10,89	R\$ 1.372,14	ALEGRE





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

87	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 1L	14	54	108	R\$ 5,67	R\$ 612,36	ALEGRE
88	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	20	40	420	R\$ 12,55	R\$ 5.271,00	ALEGRE
89	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	3060	8.910	R\$ 9,07	R\$ 80.813,70	ALEGRE
90	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	18	720	6.660	R\$ 9,39	R\$ 62.537,40	ALEGRE





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

91	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	2	10	20	R\$ 61,16	R\$ 1.223,20	ALEGRE
92	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	10	80	400	R\$ 11,29	R\$ 4.516,00	ALEGRE
93	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	1	3	6	R\$ 63,67	R\$ 382,02	ALEGRE





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

94	Sal Refinado , extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1kg. Fardo: de 30kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	300	1.600	R\$ 1,27	R\$ 2.032,00	ALEGRE
95	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	216912	KG	20	100	200	R\$ 8,55	R\$ 1.710,00	ALEGRE





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

96	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	10	80	200	R\$ 11,33	R\$ 2.266,00	ALEGRE
97	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	180	380	R\$ 7,25	R\$ 2.755,00	ALEGRE
98	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	40	175	350	R\$ 4,47	R\$ 1.564,50	ALEGRE





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

99	Açúcar grosso , tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana - de- açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	6	6	6	R\$ 13,34	R\$ 80,04	SÃO MATEUS
100	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	60	60	R\$ 12,42	R\$ 745,20	SÃO MATEUS
101	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1.500	7.300	R\$ 3,79	R\$ 27.667,00	SÃO MATEUS
102	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem: 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	R\$ 5,61	R\$ 14.586,00	SÃO MATEUS





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

103	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	30	60	200	R\$ 23,29	R\$ 4.658,00	SÃO MATEUS
104	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	20	180	400	R\$ 20,50	R\$ 8.200,00	SÃO MATEUS
105	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	15	90	200	R\$ 16,57	R\$ 3.314,00	SÃO MATEUS
106	Canjiquinha . Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	200	200	R\$ 4,60	R\$ 920,00	SÃO MATEUS





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

107	<p>Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	463937	KG	15	75	150	R\$ 7,86	R\$ 1.179,00	SÃO MATEUS
108	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multilaminada (tetrapak), pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM 1KG	10	90	90	R\$ 11,65	R\$ 1.048,50	SÃO MATEUS





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

109	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	30	76	150	R\$ 10,20	R\$ 1.530,00	SÃO MATEUS
110	Ervilha seca em grãos , tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	464570	KG	10	50	50	R\$ 16,76	R\$ 838,00	SÃO MATEUS





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

111	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	60	260	800	R\$ 5,78	R\$ 4.624,00	SÃO MATEUS
112	Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	400	1.200	R\$ 4,08	R\$ 4.896,00	SÃO MATEUS
113	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	40	40	40	R\$ 10,08	R\$ 403,20	SÃO MATEUS





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

114	Farinha de trigo , tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	100	100	R\$ 3,73	R\$ 373,00	SÃO MATEUS
115	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	40	100	100	R\$ 13,54	R\$ 1.354,00	SÃO MATEUS





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

116	Feijão carioquinha , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	120	1.200	4.300	R\$ 6,77	R\$ 29.111,00	SÃO MATEUS
117	Feijão preto , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	120	900	3.800	R\$ 6,90	R\$ 26.220,00	SÃO MATEUS





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

118	<p>Feijão Vermelho, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464558	KG	60	240	720	R\$ 8,39	R\$ 6.040,80	SÃO MATEUS
119	<p>Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega</p>	459586	KG	1	5	5	R\$ 29,85	R\$ 149,25	SÃO MATEUS





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

120	Fubá , farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	20	200	460	R\$ 3,07	R\$ 1.412,20	SÃO MATEUS
121	Grão-de-bico . Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	40	120	240	R\$ 7,50	R\$ 1.800,00	SÃO MATEUS





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

122	<p>Leite de vaca, UHT, integral. Sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	1.080	R\$ 4,00	R\$ 4.320,00	SÃO MATEUS
123	<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: no mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data da entrega.</p>	464574	EMBALAGEM 500G	20	50	50	R\$ 9,18	R\$ 459,00	SÃO MATEUS





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

124	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458953	KG	60	200	900	R\$ 5,64	R\$ 5.076,00	SÃO MATEUS
125	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	90	200	R\$ 7,84	R\$ 1.568,00	SÃO MATEUS





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

126	Macarrão com ovos, tipo Parafuso. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	30	90	300	R\$ 6,43	R\$ 1.929,00	SÃO MATEUS
127	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	30	90	200	R\$ 6,95	R\$ 1.390,00	SÃO MATEUS
128	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	90	120	R\$ 12,21	R\$ 1.465,20	SÃO MATEUS





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

129	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3 KG	8	24	24	R\$ 19,48	R\$ 467,52	SÃO MATEUS
130	Margarina vegetal cremosa , produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	15	60	270	R\$ 8,92	R\$ 2.408,40	SÃO MATEUS
131	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	10	90	90	R\$ 5,08	R\$ 457,20	SÃO MATEUS





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

132	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	40	160	480	R\$ 9,00	R\$ 4.320,00	SÃO MATEUS
133	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	10	75	150	R\$ 4,16	R\$ 624,00	SÃO MATEUS
134	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 1L	9	30	81	R\$ 10,89	R\$ 882,09	SÃO MATEUS





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

135	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 1L	5	22	22	R\$ 5,67	R\$ 124,74	SÃO MATEUS
136	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	50	200	600	R\$ 12,55	R\$ 7.530,00	SÃO MATEUS
137	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	1.440	4.320	R\$ 9,07	R\$ 39.182,40	SÃO MATEUS
138	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	1.440	R\$ 9,39	R\$ 13.521,60	SÃO MATEUS





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

139	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	3	9	9	R\$ 61,16	R\$ 550,44	SÃO MATEUS
140	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	20	130	264	R\$ 11,29	R\$ 2.980,56	SÃO MATEUS
141	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	2	6	6	R\$ 63,67	R\$ 382,02	SÃO MATEUS





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

142	<p>Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade.</p> <p>Embalagem: de 1kg. Fardo: de 30kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	216912	KG	60	420	1.200	R\$ 1,27	R\$ 1.524,00	SÃO MATEUS
143	<p>Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.</p>	216912	KG	10	40	80	R\$ 8,55	R\$ 684,00	SÃO MATEUS





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

144	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	20	75	150	R\$ 11,33	R\$ 1.699,50	SÃO MATEUS
145	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	150	300	R\$ 7,25	R\$ 2.175,00	SÃO MATEUS
146	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	20	60	180	R\$ 4,47	R\$ 804,60	SÃO MATEUS





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

147	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750mL, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	217096	FRASCO DE 750ML	10	75	75	R\$ 1,94	R\$ 145,50	SÃO MATEUS
ITENS COM COTAS RESERVADAS À ME E EPP – LC 147/2014.									
148	IDEM AO ITEM 89 (cota reservada aprox. em 2,94%)	416665	LITRO	270	270	270	R\$9,07	R\$2.448,90	ALEGRE

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

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

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

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

1.5. Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições e quantitativos presentes nos seguintes documentos: Ofício nº 002/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES (Vitória), Documento Avulso 23068.000830/2022-71 (Alegre) e Documento Avulso 23068.000839/2022-82 (São Mateus). Os documentos mencionados encontram-se anexados ao processo administrativo 23068.000887/2022-71 aos sequenciais 1, 4 e 7, respectivamente.





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

- 1.6. Sempre que o valor total máximo aceitável do item for até de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação será exclusiva para ME/EPP ou equiparadas (Lei Complementar nº 123, de 2006 – atualizada pela LC nº 147/14).
- 1.7. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que, pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 1.8. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.9. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto nº 8.538, de 2015.
- 1.10. O prazo de vigência da contratação é de 6 (seis) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços prorrogável no limite de 12 (doze) meses com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 6.1. Os pedidos serão realizados quinzenalmente e/ou mensalmente, a depender da demanda de cada restaurante, por meio do envio da Nota de Empenho, com o total de produtos a serem entregues.





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

6.2. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do envio da Nota de Empenho, em remessa única, nos seguintes endereços:

6.2.1. Vitória: Entregas com quantitativo de acordo com a necessidade do setor requisitante das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Central da UFES, localizado a Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.

6.2.2. Alegre: Entregas com quantitativo de acordo com a necessidade do setor requisitante das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973.

6.2.3. São Mateus: Entregas conforme necessidade do setor requisitante das 07h:00min às 09h30min e/ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefone (27) 3312-1703.

6.3. Os pedidos serão realizados com planejamento de entrega para 10 (dez) dias úteis após o envio da Nota de Empenho, sendo que será enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues mediante a periodicidade estabelecida. Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (**inclusive solicitar a antecipação desta**), mediante prévia comunicação ao fornecedor.

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

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

6.6. Se o dia da entrega previsto não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte.

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

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

6.9. 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.

6.9.1. 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.

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

6.10. As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias das espécies (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de conservação, em embalagens adequadas ao tipo de produto e em condições higiênico-sanitárias
Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Junho/2021





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

adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias deteriorantes.

6.11. Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item.

6.12. Os itens deverão ser entregues em embalagens adequadas, conforme estabelecido nos itens 7.1 e 7.2, em temperatura ambiente e com prazo de validade estabelecido no item 7.3.

6.13. Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, a partir da notificação, ou caso o novo lote/item também seja rejeitado, estará a Contratada incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação das sanções previstas em lei e Termo de Referência.

6.13.1. Caso a Contratada se recuse a proceder à substituição dos materiais nos termos do Edital, a Administração se reserva o direito de aplicar sanções previstas nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002.

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

6.15. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo 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 notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.16. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.16.1. 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.

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

6.17.1. Os bens poderão ser rejeitados após o recebimento, no todo ou em parte, quando comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação constante no Termo de Referência e na proposta, constatação de qualidade inferior ao especificado no Edital, 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 à Contratada, às custas, exclusivamente, da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.17.2. Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do material, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração Pública:

6.17.2.1. Declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado.

6.17.2.2. 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**

- 6.17.2.3. Amostra do produto citado no item 6.17.2.2, deverá ser referente a uma unidade de fornecimento.
- 6.18. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei n.º 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.
- 6.19. Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em caixas ou fardos lacrados.
- 6.20. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004).
- 6.21. Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.
- 6.22. Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:
- 6.22.1. Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária.
- 6.22.2. Possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria n.º 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo.
- 6.22.3. Possuir certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada.
- 6.22.4. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços.
- 6.22.5. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.
- 6.23. Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- 6.24. A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.
- 6.25. Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização do Restaurante antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização das entregas poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.
- 6.26. Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou caixa lacrados, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido no Quadro 01- Especificações/Quantitativos.
- 6.27. 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.
- 6.28. O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues, podendo escolher, aleatoriamente, até 03 (três) amostras para tal fim. O procedimento será realizado na presença do entregador.





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

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

7. CONSIDERAÇÕES SOBRE EMBALAGENS, ROTULAGEM E PRAZO DE VALIDADE

7.1. As **embalagens** de todos os produtos devem respeitar as seguintes características:

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2.3. Rotulagem nutricional obrigatória.

7.3. É desejável que o produto apresente no máximo 15% do período de validade comprometida no momento da entrega. Caso não seja possível, os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade estabelecido no Quadro 1 (item 1.1.1), contado a partir da data de entrega.





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

8. DOS CATÁLOGOS E AMOSTRAS

8.1. Para aprovação dos itens presentes nos documentos mencionados no item 1.5 serão exigidas duas modalidades para avaliação do produto cotado: a apresentação de amostras e/ou informativo do fabricante (catálogo de produtos).

8.2. Considerando as informações do item 1.1.1 (Quadro 01), referente aos itens a serem adquiridos, seus quantitativos e respectivos locais para entrega, os itens para os quais deverão ser apresentadas amostras são: **itens 5 e seus similares 55 e 103; 6 e seus similares 56 e 104; 7 e seus similares 57 e 105; 10 e seus similares 60 e 108; 32 e seus similares 81 e 129; e 44 e seus similares 93 e 141.**

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

8.2.1.1. 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.

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

8.2.1.3. Todas as amostras devem estar devidamente rotuladas, como exigido nas considerações sobre embalagens.

8.2.1.4. Não serão aceitas amostras fora da embalagem original.

8.3. Para os demais itens do Quadro 01 que não foram mencionados no item 8.2, os quais são dispensados de apresentação de amostra, a aprovação será realizada através de análise a partir de informativo do fabricante.

8.3.1. **APRESENTAÇÃO DE INFORMATIVO DO FABRICANTE:** Para estes itens deverão ser enviados informativo do fabricante, folder ou catálogo, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.**

8.3.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise do informativo mencionado no item 8.3.1, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE à Av. Fernando Ferrari, 514, Campus Universitário Alaor de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.

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

8.3.4. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade à luz do disposto nos documentos de formalização da demanda mencionados no item 1.5.





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

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

8.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste documento.

8.6. O informativo do fabricante sobre o produto poderá ser catálogo, folder ou informe do fabricante, e as informações contidas nesses informativos deverão atender às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital. Por exemplo: Arroz Branco, Longo, Polido, Tipo 1.

8.7. Critérios para aprovação:

8.7.1. Análise de amostra:

8.7.1.1. Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações dos itens a serem adquiridos, conforme Quadro 01, item 1.1.1.

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

8.7.1.3. 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.

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

8.7.1.5. Análise das características próprias do produto, será avaliado se a amostra é equivalente ao item solicitado no Quadro 01, item 1.1.1, e se a mesma apresenta as características próprias ao gênero alimentício (aparência; cor; textura; cheiro e sabor):

8.7.1.5.1. Aspecto/Cor – análise visual dessas características.

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

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

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





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

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

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

8.7.2. Análise de informativo do fabricante:

8.7.2.1. Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas no informativo entregue e as especificações presentes neste Instrumento.

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

8.7.2.3. Informativo do fabricante com informações incompletas, incoerentes ou inconsistentes ou não do mesmo acarretará em desclassificação do licitante.

8.7.3. Todas as amostras serão avaliadas por Comissão de Análise de Amostras e Catálogos da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), instituída pela Portaria nº 02, de 04 de setembro de 2018 (Portaria nº 02/2018/DGR/PROGEP/UFES).

8.7.4. A necessidade de visita técnica não se aplica.

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 presente Termo de 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. 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:

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

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

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

10.1.4. 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.

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

10.1.6. 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.

10.1.7. 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.

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

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

10.1.10. São expressamente vedadas à licitante vencedora:

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

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

10.2. 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.





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

10.3. Dos critérios de sustentabilidade:

10.3.1. 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.

10.3.2. 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.

10.3.3. 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

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

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

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

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.

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.

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

13.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários





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

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, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura na Coordenação de Administração e Finanças da Diretoria de Gestão dos Restaurantes, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

14.1.2. 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 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.

14.3.1. 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.

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

15. DO REAJUSTE

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

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





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

16. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 17.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- 17.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 17.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 17.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 17.1.5. cometer fraude fiscal.

17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratadas 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, observando o limite de 10% (dez por cento), em caso de inexecução parcial.
 - (2) compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total registrado em Ata, no caso de inexecução total do objeto.
- 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 conseqüente 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. 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 e os profissionais que:





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

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.

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

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.

17.8. 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.

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

17.10. 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.

17.11. 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.

17.12. 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.

17.13. 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.

17.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.





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

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\$ 1.140.906,09 (Um milhão, cento e quarenta mil, novecentos e seis reais e nove 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 (valor máximo aceitável) para a aquisição é de R\$ 1.140.906,09 (Um milhão, cento e quarenta mil, novecentos e seis reais e nove centavos). Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe o valor máximo aceitável é de R\$ 505.615,14 (Quinhentos e cinco mil, seiscentos e quinze reais e quatorze centavos). Para o *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro o valor máximo aceitável é de R\$ 397.470,99 (Trezentos e noventa e sete mil, quatrocentos e setenta reais e noventa e nove centavos). Para o *campus* de São Mateus o valor máximo aceitável é de R\$ 237.819,96 (Duzentos e trinta e sete mil, oitocentos e dezenove reais e noventa e seis centavos).

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, 23 de fevereiro de 2022

Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola
Nutricionista – SIAPE 1978798

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

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE 1895843

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





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

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

Patrícia Vasconcelos Fontana Gasparini
Nutricionista – SIAPE 3009431
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2021 DGR/UFES)

APÊNDICES

Apêndice I – Estudos Técnicos Preliminares.



Estudo Técnico Preliminar 5/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.000887/2022-71

2. Informações Complementares

2.1 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 aquisição de gêneros alimentícios para atender aos Restaurantes Universitários dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de São Mateus e de Alegre, e do Restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, conforme quantidades, condições, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e anexos.

2.2 Este estudo é norteado também 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 de 2002; e pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Não há necessidade de classificar estes estudos técnicos preliminares nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

3.1 A aquisição de gêneros alimentícios é de suma importância, devido à sua utilidade e essencialidade na composição dos cardápios dos restaurantes, tornando-os variados, proporcionando uma composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições ofertadas nos Restaurantes Universitários da UFES.

3.2 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.

3.3 A demanda dos serviços oferecidos pelos Restaurantes Universitários da UFES aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos, com previsão de fornecimento médio semelhante ou superior a 3.800 refeições diárias nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, 1.350 no *campus* de Alegre e unidade de Jerônimo Monteiro e 1.000 no *campus* de São Mateus. Os dados apresentados são do ano de 2019, uma vez que os anos de 2020 e 2021 não podem ser utilizados como parâmetro pois não houve produção de refeições nos restaurantes devido a pandemia de Covid-19.

3.4 Destacamos 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.

3.5 As estimativas dos quantitativos dos itens por *campus* estão descritas no item 8, e foram baseadas no histórico de aquisições anteriores, considerando-se o número de refeições servidas.



4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições e quantitativos presentes nos seguintes documentos: Ofício nº 002/2022 – Coordenação de Nutrição/DGR/PROAECI/UFES (Vitória), Documento Avulso 23068.000830/2022-71 (Alegre) e Documento Avulso 23068.000839/2022-82 (São Mateus). Os documentos mencionados encontram-se anexados ao processo administrativo 23068.000887/2022-71 aos sequenciais 1, 4 e 7, respectivamente.

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

5.3 Para aprovação dos itens presentes nos documentos mencionados no item 5.1 serão exigidas duas modalidades para avaliação do produto cotado: a apresentação de amostras e/ou informativo do fabricante (catálogo de produtos).

5.3.1 Considerando as informações do item 8.4 (Quadro 01), referente aos itens a serem adquiridos, seus quantitativos e respectivos locais para entrega, os itens para os quais deverão ser apresentadas amostras são: itens 5 e seus similares 55 e 103; 6 e seus similares 56 e 104; 7 e seus similares 57 e 105; 10 e seus similares 60 e 108; 32 e seus similares 81 e 129; e 44 e seus similares 93 e 141.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA: as amostras dos itens indicados no subitem 5.3.1 deverão ser apresentadas de acordo com as descrições do Quadro 01, item 8.4, devendo essas serem encaminhadas, independentemente do local a que se destinam, à Coordenação de Nutrição do Restaurante Central da UFES, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras da DGR, no seguinte endereço: Av. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário ALAOR DE QUEIROZ ARAÚJO, no Bairro de Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória – ES. Telefone: (27) 3335-2034.

5.3.1.1 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.

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

5.3.1.3 Todas as amostras devem estar devidamente rotuladas, como exigido nas considerações sobre embalagens.

5.3.1.4 Não serão aceitas amostras fora da embalagem original.

5.3.2 Para os demais itens do Quadro 01 que não foram mencionados no item 5.3.1, os quais são dispensados de apresentação de amostra, a aprovação será realizada através de análise a partir de informativo do fabricante.

5.3.2.1 **APRESENTAÇÃO DE INFORMATIVO DO FABRICANTE:** Para estes itens deverão ser enviados informativo do fabricante, folder ou catálogo, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro “via chat eletrônico”.



5.3.2.2 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise do informativo mencionado no item 5.3.3.1, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra (atentando-se aos termos estabelecidos no item 5.3.2 e seus subitens), sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE à Av. Fernando Ferrari, 514, *campus* Universitário Alao de Queiroz Araújo, Goiabeiras, Restaurante Universitário, A/C Coordenação de Nutrição, Município de Vitória – ES, CEP 29.075-910, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.

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

5.3.4 Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade à luz do disposto nos documentos de formalização da demanda mencionados no item 5.1.

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

5.3.6 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste documento.

5.3.7 O informativo do fabricante sobre o produto poderá ser catálogo, folder ou informe do fabricante, e as informações contidas nesses informativos deverão atender às solicitações exigidas para o produto no Termo de Referência e Edital. Por exemplo: Arroz Branco, Longo, Polido, Tipo 1.

5.3.7.1 O Catálogo, o Folder e/ou Informe do Fabricante deverá ter comprovação da geração da informação. Exemplo: Logomarca do fabricante, etc.

5.4 Critérios para aprovação:

5.4.1 Análise de amostra:

5.4.1.1 Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações dos itens a serem adquiridos, conforme Quadro 01, item 8.4.

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

5.4.1.3 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.

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

5.4.1.4 Análise das características próprias do produto, será avaliado se a amostra é equivalente ao item solicitado no Quadro 01, item 8.4, e se a mesma apresenta as características próprias ao gênero alimentício (aparência; cor; textura; cheiro e sabor):

5.4.1.4.1 **Aspecto/Cor** – análise visual dessas características:

5.4.1.4.2 **Cheiro** – para avaliar se o odor e aroma da amostra correspondem ao do gênero solicitado, os avaliadores irão aproximar as narinas da amostra e inspirar por períodos curtos de tempo. Para



avaliação do aroma será orientado que os avaliadores apertem o produto contra o palato e, logo após, aspirem. Em caso de cansaço olfativo, será indicado cheirar o próprio pulso.

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

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

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

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

5.4.2 **Análise de informativo do fabricante:**

5.4.2.1 Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas no informativo entregue e as especificações presentes neste Instrumento.

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

5.4.2.3 Informativo do fabricante com informações incompletas, incoerentes ou inconsistentes ou não do mesmo acarretará em desclassificação do licitante.

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

5.6 A necessidade de visita técnica não se aplica.

5.7 Os pedidos serão realizados quinzenalmente e/ou mensalmente, a depender da demanda de cada restaurante, por meio do envio da Nota de Empenho, com o total de produtos a serem entregues.

5.8 O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do envio da Nota de Empenho, em remessa única, nos seguintes endereços:

5.8.1 Vitória: Entregas com quantitativo de acordo com a necessidade do setor requisitante das 08h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante Central da UFES, localizado na Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2362.

5.8.2 Alegre: Entregas com quantitativo de acordo com a necessidade do setor requisitante das 07h00min às 10h00min e/ou das 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante da UFES de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8973.

5.8.3 São Mateus: Entregas conforme necessidade do setor requisitante das 07h00min às 09h30min e/ou das 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE), no Almojarifado do Restaurante da UFES de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefones: (27) 3312-1703/1624/1622.

5.9 A Nota de Empenho será enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a



serem entregues mediante a periodicidade estabelecida. Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega **(inclusive solicitar a antecipação desta)**, mediante prévia comunicação ao fornecedor.

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

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

5.12 Se o dia da entrega previsto não for dia útil, a entrega deverá ser realizada no dia útil seguinte.

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

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

5.15 O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração Pública, mediante solicitação por escrito e fundamentada pela Contratada. O requerimento deverá ser submetido à apreciação da Administração Pública dentro do prazo assinalado na programação para entrega do produto.

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

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

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

5.17 Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item.

5.18 Os itens deverão ser entregues em embalagens adequadas, conforme estabelecido nos itens 5.26 e 5.27, em temperatura ambiente e com prazo de validade estabelecido no item 5.28.

5.19 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 Termo de Referência.

5.19.1 Caso a Contratada se recuse a proceder à substituição dos materiais nos termos do Edital, 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.

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



5.21 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo 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 notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.22 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.22.1 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.

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

5.23.1 Os bens poderão ser rejeitados após o recebimento, no todo ou em parte, quando comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação constante no Termo de Referência e na proposta, constatação de qualidade inferior ao especificado no Edital, 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 à Contratada, às custas, exclusivamente, da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.23.2 Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do material, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração Pública:

5.23.2.1 Declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado.

5.23.2.2 Documentos que se fizerem necessários do produto que pretende fornecer em substituição àquele inicialmente ofertado, sem alteração do preço registrado.

5.23.2.3 Amostra do produto citado no item 5.23.2.2, deverá ser referente a uma unidade de fornecimento.

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

5.25 Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em caixas ou fardos lacrados.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

5.27.3 Rotulagem nutricional obrigatória.

5.28 É desejável que o produto apresente no máximo 15% do período de validade comprometida no momento da entrega. Caso não seja possível, os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade estabelecido no Quadro 1 (item 8.4), contado a partir da data de entrega.

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

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

5.31 Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:

5.31.1 Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária.

5.31.2 Possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Espírito Santo.

5.31.3 Possuir certificado de realização dos serviços e desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado pela Contratante.

5.31.4 O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade /garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços.

5.31.5 Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.

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

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



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

5.35 Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou caixa lacrados, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido no Quadro 01- Especificações/Quantitativos.

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

5.37 O servidor responsável antes do recebimento das mercadorias realizará a avaliação dos produtos e dos quantitativos entregues, podendo escolher, aleatoriamente, até 03 (três) amostras para tal fim. O procedimento será realizado na presença do entregador.

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

6. Levantamento de Mercado

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

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios pelo período 06 (seis) meses para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários (RUs) da UFES.

7.1.1 Será utilizado o Sistema de Registro de Preços, pois o mesmo propicia a redução de volume de estoque e espaço físico, sendo que a não formação de grande volume no estoque permite um controle melhor das mercadorias.

7.2 A especificação completa dos itens da pretensa aquisição, bem como os respectivos quantitativos e RU a que se destinam constam no Quadro 01 do item 8.4.

7.3 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 Preço serão de responsabilidade dos Restaurantes Universitários da UFES.



8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 A estimativa do quantitativo dos itens a serem adquiridos foi calculada considerando a frequência média de comensais e o histórico de consumo de cada item ao longo do 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 padrão do cardápio, atualmente composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa (fruta); e no tipo de serviço fornecido, a saber:

8.1.1 Sistema de distribuição misto (self-service e porcionamento), a coexistência de serviço centralizado e transportado (*campi* Goiabeiras e Maruípe), centralizado com montagem de marmitas (*campus* de Alegre e unidade de Jerônimo Monteiro) e somente centralizado (*campus* São Mateus);

8.2 As quantidades mensais para cada item são estimadas da seguinte forma: *per capita* (quantidade em gramas por pessoa) x o número de comensais/serviço x frequência do item no mês. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 6 (seis) meses.

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

8.4 Consta no Quadro 01 os quantitativos dos itens a serem adquiridos e seus respectivos locais de entrega.

Quadro 01 – Especificações e Quantitativos

Item	Descrição/ Especificação	Cód. CATMAT	UNID	Quantidade			Campus
				Mínima	Máxima	Total	
1	Açúcar grosso , tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	6	36	36	VITÓRIA
2	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	90	250	VITÓRIA
	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de						



3	matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	6.000	18.000	VITÓRIA
4	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem: 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	300	2.500	7.500	VITÓRIA
5	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	10	60	200	VITÓRIA
6	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	50	200	500	VITÓRIA
7	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	20	50	250	VITÓRIA
8	Canjiquinha . Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	500	VITÓRIA
9	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	30	150	350	VITÓRIA



10	<p>Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multi laminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	446533	EMBALAGEM 1KG	20	50	100	VITÓRIA
11	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	20	100	250	VITÓRIA
12	<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	464570	KG	30	180	750	VITÓRIA
	<p>Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características</p>						



13	próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	50	250	1.250	VITÓRIA
14	Farinha de mandioca , branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	60	500	2.000	VITÓRIA
15	Farinha de rosca . Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	20	200	1.000	VITÓRIA
16	Farinha de trigo , tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	20	80	250	VITÓRIA
17	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	30	100	300	VITÓRIA
	Feijão cariquinha , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou						



18	vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	300	1.500	5.850	VITÓRIA
19	Feijão preto , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	300	1.500	5.100	VITÓRIA
20	Feijão Vermelho , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464558	KG	150	300	900	VITÓRIA
21	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	3	15	VITÓRIA
22	Fubá , farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre	459013	KG	40	300	500	VITÓRIA



	embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.						
23	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	60	300	1.000	VITÓRIA
24	Leite de vaca, UHT, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	20	250	1.750	VITÓRIA
25	Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Sem adição de açúcar. Somente serão aceitos aditivos permitidos em legislação pertinente. Embalagem com 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446019	KG	10	50	100	VITÓRIA
26	Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464574	EMBALAGEM 500G	20	100	300	VITÓRIA
27	Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de	458953	KG	100	500	1.500	VITÓRIA



	polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.						
28	Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458983	KG	30	200	400	VITÓRIA
29	Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	100	500	1.250	VITÓRIA
30	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	100	500	1.250	VITÓRIA
31	Macarrão Instantâneo, tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	200	400	VITÓRIA
	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico.						



32	Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3KG	10	25	50	VITÓRIA
33	Margarina vegetal cremosa , produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	60	360	1.080	VITÓRIA
34	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	30	200	400	VITÓRIA
35	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	20	300	1.300	VITÓRIA
36	Molho de pimenta tradicional , produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	40	200	400	VITÓRIA
37	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 1L	18	90	180	VITÓRIA
	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver						



38	observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 1L	18	90	180	VITÓRIA
39	Óleo composto de oliva e soja , tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500ML	100	400	800	VITÓRIA
40	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	720	2.700	10.800	VITÓRIA
41	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	18	135	315	VITÓRIA
42	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	5	10	30	VITÓRIA
43	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	30	200	1.000	VITÓRIA
44	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	5	20	40	VITÓRIA



45	<p>Sal Refinado, extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectantes e isento de impurezas e umidade.</p> <p>Embalagem: de 1 kg. Fardo: de 30 kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	216912	KG	100	500	3.000	VITÓRIA
46	<p>Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiemectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária.</p> <p>Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.</p>	216912	KG	25	100	200	VITÓRIA
47	<p>Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes.</p> <p>Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.</p>	464575	KG	30	150	500	VITÓRIA
48	<p>Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	326330	KG	50	300	1.600	VITÓRIA
49	<p>Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p>	269223	FRASCO DE 750ML	50	250	900	VITÓRIA
50	<p>Vinho, cor tinto, classe mesa, teor de açúcar suave. Teor alcoólico de 8,6% a 14%. Embalagem: garrafa PET de 1,47 litros. Ver observações sobre</p>	226436	UNIDADE	5	10	30	VITÓRIA



	embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.						
51	Açúcar grosso , tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana-de- açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	3	10	10	ALEGRE
52	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	40	80	ALEGRE
53	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	2100	14.100	ALEGRE
54	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem: 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	120	1.200	6.000	ALEGRE
55	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	12	30	80	ALEGRE
56	Batata em flocos. Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno, resistente, pesando	473285	KG	20	150	300	ALEGRE



	1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
57	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	10	40	120	ALEGRE
58	Canjiquinha. Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	100	440	ALEGRE
59	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	10	80	200	ALEGRE
60	Creme de leite UHT. Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e /ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multilaminada (tetrapak), pesando 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	446533	EMBALAGEM 1KG	20	40	140	ALEGRE
	Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes						



61	utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	462823	KG	12	48	120	ALEGRE
62	Ervilha seca em grãos , tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	464570	KG	10	40	100	ALEGRE
63	Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459670	KG	32	300	800	ALEGRE
64	Farinha de mandioca , branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	EMBALAGEM 1KG	90	400	2.000	ALEGRE
65	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	10	20	40	ALEGRE



66	Farinha de trigo , tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1 kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	40	100	ALEGRE
67	Feijão branco , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	15	40	160	ALEGRE
68	Feijão carioquinha , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	150	900	3.750	ALEGRE
69	Feijão preto , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	150	900	3.120	ALEGRE
	Feijão Vermelho , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos,						



70	broitados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464558	KG	90	300	900	ALEGRE
71	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459586	KG	1	2	5	ALEGRE
72	Fubá, farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	30	150	630	ALEGRE
73	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	20	60	200	ALEGRE
74	Leite de vaca, UHT, integral. Sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	445995	CAIXA DE 1 LITRO	36	360	2.350	ALEGRE



75	<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	464574	EMBALAGEM 500G	20	60	120	ALEGRE
76	<p>Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458953	KG	60	240	1050	ALEGRE
77	<p>Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458983	KG	30	120	210	ALEGRE
78	<p>Macarrão com ovos, tipo Parafuso. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	458980	KG	60	240	900	ALEGRE
	<p>Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes</p>						



79	artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	60	240	900	ALEGRE
80	Macarrão Instantâneo , tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	20	90	180	ALEGRE
81	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3KG	6	18	48	ALEGRE
82	Margarina vegetal cremosa , produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	30	240	524	ALEGRE
83	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	20	60	240	ALEGRE
84	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 2 kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão	462824	KG	20	320	800	ALEGRE



	reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.						
85	Molho de pimenta tradicional , produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	20	90	360	ALEGRE
86	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 1L	14	54	126	ALEGRE
87	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 1L	14	54	108	ALEGRE
88	Óleo composto de oliva e soja , tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500 mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	20	40	420	ALEGRE
89	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	360	3060	9.180	ALEGRE
90	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	18	720	6.660	ALEGRE



91	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	2	10	20	ALEGRE
92	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 1 kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	10	80	400	ALEGRE
93	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	1	3	6	ALEGRE
94	Sal Refinado , extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiuementantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1kg. Fardo: de 30kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiuementantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	300	1.600	ALEGRE
95	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiuementante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária. Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	216912	KG	20	100	200	ALEGRE
	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g,						



96	reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	10	80	200	ALEGRE
97	Trigo para quibe (triguilho) , sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	180	380	ALEGRE
98	Vinagre de vinho tinto , produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	40	175	350	ALEGRE
99	Açúcar grosso , tipo Cristal, obtido a partir do caldo de cana - de- açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: pacote de 5kg. Fardos de 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	463988	EMBALAGEM 5KG	6	6	6	SÃO MATEUS
100	Amido de milho , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de material terroso, parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem: saco de polietileno contendo 1Kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	459077	KG	20	60	60	SÃO MATEUS
101	Arroz Branco , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 5kg. Fardos: 30kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458904	KG	300	1.500	7.300	SÃO MATEUS
102	Arroz Integral , longo fino, tipo 1. Embalagem: 5kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	458906	KG	50	550	2.600	SÃO MATEUS



103	Azeitona verde sem caroço , inteira, tamanho médio, sem manchas. Conservada em salmoura, sem turbidez. Embalagem: balde alimentício plástico, pesando 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	459639	KG	30	60	200	SÃO MATEUS
104	Batata em flocos . Produto amiláceo extraído da batata (<i>Solanum tuberosum</i> , L.), moída desidratada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, indicado para preparo instantâneo de purês, massas e como espessante para sopa. Embalagem: saco de polietileno resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	473285	KG	20	180	400	SÃO MATEUS
105	Batata palha , íntegra e crocante. Embalagem plástica resistente, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	463707	EMBALAGEM 1KG	15	90	200	SÃO MATEUS
106	Canjiquinha . Produto derivado da trituração do milho amarelo. Embalagem: saco plástico de 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	459072	KG	20	200	200	SÃO MATEUS
107	Colorau em pó. Colorífico, composto de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Pode conter no máximo 10% de cloreto de sódio e 78% de amido, de acordo com a legislação. Embalagem: 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	463937	KG	15	75	150	SÃO MATEUS
108	Creme de leite UHT . Creme de baixo teor de gordura ou leve. Homogeneizado. Creme obtido a partir do leite de vaca. Percentual de gordura até 20%. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Cor Branco ou levemente amarelado. Sabor e Cor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Poderá conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, isoladamente ou em	446533	EMBALAGEM 1KG	10	90	90	SÃO MATEUS



	<p>mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderá conter, também, os sais estabilizantes permitidos, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final. Embalagem: em caixa multilaminada (tetrapak), pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>						
109	<p>Ervilha em conserva. Ervilha verde em grãos inteiros e selecionados. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Conserva em salmoura. Embalagem: lata, contendo 2kg (peso drenado). Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	462823	KG	30	76	150	SÃO MATEUS
110	<p>Ervilha seca em grãos, tipo 1, Grupo II, constituída de no mínimo 95% de grãos na cor característica da variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparentes, contendo 500g e reembalados em fardos. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	464570	KG	10	50	50	SÃO MATEUS
111	<p>Extrato de tomate. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. O produto deverá estar isento de fermentação, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características próprias: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: lata de 4kg. Ver observações sobre embalagem.</p> <p>Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	459670	KG	60	260	800	SÃO MATEUS
112	<p>Farinha de mandioca, branca, grupo: seca, tipo 1, classe: fina. Produto obtido pela ligeira torração das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isenta de substâncias não comestíveis e</p>	458918	EMBALAGEM 1KG	60	400	1.200	



	sujidades. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos plásticos reforçados de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.						SÃO MATEUS
113	Farinha de rosca. Obtida pela moagem de pães torrados. acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459152	KG	40	40	40	SÃO MATEUS
114	Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro. Produto obtido pela moagem, exclusiva, do grão do trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 10kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	KG	10	100	100	SÃO MATEUS
115	Feijão branco, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Variedade: uberabinha, branco chileno ou branco branquinho. Proveniente do grão comestível do <i>Phaseolus vulgaris</i> , constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, secos, limpos. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464559	KG	40	100	100	SÃO MATEUS
116	Feijão carioquinha, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464553	KG	120	1.200	4.300	SÃO MATEUS
	Feijão preto, grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais,						



117	pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464552	KG	120	900	3.800	SÃO MATEUS
118	Feijão Vermelho , grupo 01 (feijão comum), tipo 1. Grãos novos, provenientes da última safra, isento de matéria terrosa, de parasita, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Embalagem: sacolas plásticas, contendo 1kg. Fardos de 30kg em cada. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464558	KG	60	240	720	SÃO MATEUS
119	Fermento químico em pó. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinha, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem: pote plástico de 250g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega	459586	KG	1	5	5	SÃO MATEUS
120	Fubá , farinha de milho fina. Produto obtido por meio da moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 1kg. Fardos de 20kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	459013	KG	20	200	460	SÃO MATEUS
121	Grão-de-bico. Leguminosa proveniente do <i>Cicer arietinum</i> e suas variedades, maduro, seco e limpo. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	464569	EMBALAGEM 500G	40	120	240	SÃO MATEUS



122	<p>Leite de vaca, UHT, integral. Sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem: tetrapak, contendo 1L. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	445995	CAIXA DE 1 LITRO	60	300	1.080	SÃO MATEUS
123	<p>Lentilha. Grãos íntegros, tipo 1, constituída de 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduro, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade e 0,5% de substância não comestíveis, grãos sem avaria, sem impurezas ou corpo estranho ao produto. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: no mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data da entrega.</p>	464574	EMBALAGEM 500G	20	50	50	SÃO MATEUS
124	<p>Macarrão com ovos, tipo Espaguete. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458953	KG	60	200	900	SÃO MATEUS
125	<p>Macarrão com ovos, tipo Farfalle (Gravatinha). Massa não fermentada, obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.</p>	458983	KG	30	90	200	SÃO MATEUS
	<p>Macarrão com ovos, tipo Parafuso, Massa não fermentada, obtido pelo</p>						



126	amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458980	KG	30	90	300	SÃO MATEUS
127	Macarrão com ovos, tipo Penne. Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	458981	KG	30	90	200	SÃO MATEUS
128	Macarrão Instantâneo , tipo lamen (para yakissoba). Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e outros ingredientes desde que mencionado. Embalagem: sacos de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	458999	KG	30	90	120	SÃO MATEUS
129	Maionese Industrializada, sabor tradicional, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido (ou goma guar), vinagre, sal e ovos. Cheiro e sabor característico. Produto livre de gorduras trans. Embalagem: balde plástico alimentício, 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	326927	BALDE DE 3 KG	8	24	24	SÃO MATEUS
130	Margarina vegetal cremosa , produzida a partir da gordura vegetal, com adição de sal. Composta por 60% a 80% de lipídios. Produto que se apresenta sob forma de emulsão, contendo, obrigatoriamente, leite em sua composição e deverá. Embalagem: balde alimentício plástico de 15kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) Meses a partir da data da entrega.	463699	KG	15	60	270	SÃO MATEUS
	Massa para lasanha , tipo macarrão, uso convencional. Massa alimentícia isenta de						



131	sujidades. Embalagem: 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) Meses a partir da data da entrega.	458997	EMBALAGEM 500G	10	90	90	SÃO MATEUS
132	Milho verde em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde selecionados, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes. Conserva de salmoura. Embalagem primária: latas ou balde alimentício, contendo 2kg (peso drenado) Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	462824	KG	40	160	480	SÃO MATEUS
133	Molho de pimenta tradicional, produzido basicamente com pimenta tipo malagueta, vinagre e sal. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	241553	POTE 900ML	10	75	150	SÃO MATEUS
134	Molho de soja, tipo shoyo. Molho para salada, composição básica, soja, açúcar, sal, conservador, acidulante. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459653	EMBALAGEM 1L	9	30	81	SÃO MATEUS
135	Molho Inglês. Embalagem: frasco de polietileno, contendo 1 litro. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	459655	EMBALAGEM 1L	5	22	22	SÃO MATEUS
136	Óleo composto de oliva e soja, tendo sofrido processo tecnológico. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Lata ou frasco, contendo 500mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463698	EMBALAGEM 500 ML	50	200	600	SÃO MATEUS
137	Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: Lata ou balde com capacidade de 18 litros. Ver observações sobre embalagem.	416665	LITRO	360	1.440	4.320	SÃO MATEUS



	Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.						
138	Óleo de soja , refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Embalagem: embalagem plástica (PET), contendo 900mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	416665	LITRO	100	480	1.440	SÃO MATEUS
139	Orégano desidratado. Constituído de folhas, acompanhado ou não de unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: saco de polietileno, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	463916	KG	3	9	9	SÃO MATEUS
140	Proteína texturizada de soja. Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades. Isenta de corante ou odorizante. Embalagem: saco plástico vedado, pesando 1kg. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	297483	KG	20	130	264	SÃO MATEUS
141	Queijo Ralado, tipo Parmesão. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Embalagem: saco de polietileno, pesando 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 2 (meses) meses a partir da data da entrega.	446648	KG	2	6	6	SÃO MATEUS
142	Sal Refinado , extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiulectantes e isento de impurezas e umidade. Embalagem: de 1kg. Fardo: de 30kg. O rótulo deverá conter a denominação e classificação. Deverão constar no rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiulectantes adicionados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	216912	KG	60	420	1.200	SÃO MATEUS
	Sal Sachê. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação, uniforme, adicionado de antiulectante e isento de impurezas e umidade A data de validade deve estar presente nas embalagens primária e secundária.						



143	Embalagem primária: sachê individual, pesando 1 grama. Embalagem secundária: Caixa com 2.000 unidades. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (meses) Meses a partir da data da entrega.	216912	KG	10	40	80	SÃO MATEUS
144	Soja em grãos. Grãos íntegros, sadios e sem sujidades ou contaminantes. Embalagem: sacos plásticos transparentes, pesando 500g, reembalados em fardos plásticos reforçados. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 4 (quatro) Meses a partir da data da entrega.	464575	KG	20	75	150	SÃO MATEUS
145	Trigo para quibe (triguilho), sem condimentos ou aditivos artificiais. Grãos limpos processados. Embalagem: pacotes plásticos, contendo 500g. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	326330	KG	20	150	300	SÃO MATEUS
146	Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado acético de vinho tinto simples, isento de corante artificial, ácido orgânico e minerais estranhos. Embalagem: frasco de polietileno de 750mL. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	269223	FRASCO DE 750ML	20	60	180	SÃO MATEUS
147	Vinagre de álcool, produzido a partir de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, isento de corantes. Acondicionado em frasco de polietileno de 750mL, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Reembalado de acordo com a praxe do fabricante. Ver observações sobre embalagem. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data da entrega.	217096	FRASCO DE 750ML	10	75	75	SÃO MATEUS

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.140.906,09



9.1 O valor total máximo aceitável da aquisição é de R\$ 1.140.906,09 (Um milhão, cento e quarenta mil, novecentos e seis reais e nove centavos). O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 505.615,14 (Quinhentos e cinco mil, seiscentos e quinze reais e quatorze centavos), o valor referente ao *campus* de Alegre e unidade de Jerônimo Monteiro é de R\$ 397.470,99 (Trezentos e noventa e sete mil, quatrocentos e setenta reais e noventa e nove centavos) e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 237.819,96 (Duzentos e trinta e sete mil, oitocentos e dezenove reais e noventa e seis centavos).

9.2 As planilhas orçamentárias e as cotações realizadas encontram-se anexadas ao Processo nº 23068.000887 /2022-71, sendo que as peças do Sequencial 52, 50 e 51 correspondem à Justificativa da metodologia e cálculo matemático, Cálculo de aceitabilidade e exequibilidade e Quadro Resumo Orçamentário, respectivamente; e as peças do Sequencial 25 ao 30, 32 ao 40 e 43 ao 48 contêm as cotações realizadas junto a fornecedores, sites especializados e Comprasnet.

9.3 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.

9.4 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, deverá ser desenvolvida uma planilha que possibilite o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Serão 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

10.1 A pretensa licitação será por itens, pois demonstra ser o modo mais vantajoso, em razão da especificidade do objeto, pela economia de escala pretendida e por propiciar maior competitividade entre os licitantes.

10.2 O histórico de aquisições da solução (gêneros alimentícios) 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

11.1 Há aquisições que guardam relação/afinidade com o objeto da aquisição pretendida. (inciso VIII, art. 7º, IN nº 40/2020).

11.2 A pretensa aquisição possui correlação com o Pregão Eletrônico nº 03/2021 (Processo Administrativo nº 23068.035345/2020-57) para aquisição de gêneros alimentícios (itens que restaram desertos oriundos do Pregão Eletrônico nº 04/2020), que terá fim da vigência em 30 de abril do ano corrente.

11.3 Os itens 16, 21, 24, 39, 46, 66, 71, 74 e 95 do Quadro 01, item 8.4 deste Instrumento, são similares aos itens 2, 3, 4, 7, 12, 18, 19, 20 e 30 do Quadro 01 do Termo de Referência (Sequencial 193) do Processo mencionado acima. Desta forma, existe a possibilidade de não serem solicitados em sua totalidade de saldo previsto no Quadro 01 do item 8.4 deste Instrumento, durante a vigência da Ata de Registro de Preço que resultar da presente aquisição.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação 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 Universitário, com previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2022.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 A contratação do objeto e sua quantidade estimada atenderão as demandas operacionais para a produção de refeições nutricionalmente equilibradas para a comunidade acadêmica, visando à permanência e êxito dos alunos, principalmente para aqueles em situação de vulnerabilidade social.

14. Providências a serem Adotadas

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



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

14.3 Pelas características do objeto não há necessidade de adotar outras providências.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 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 recicláveis.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa contratação mostra-se viável e extremamente necessária para o desempenho de atividades inerentes e relacionadas à produção e distribuição de refeições nos referidos Restaurantes Universitários.



17. Responsáveis

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN
NUTRICIONISTA

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA
NUTRICIONISTA

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS
CONTADOR

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO
NUTRICIONISTA

MARIZETE PEREIRA LEITE
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PATRÍCIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI
NUTRICIONISTA

RENATA MONTARROYOS MOREIRA
NUTRICIONISTA

THANÍSIA VALIM FERRAZ
NUTRICIONISTA





ETP5_2022 - Gêneros Alimentícios

Data e Hora de Criação: 23/02/2022 às 16:56:50

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP5_2022 - Gêneros Alimentícios.pdf (Arquivo PDF) - 41 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 7cc96419ef9ccaaf4b27f8bd6bf91d0fe7fa0f073f44dcea9ae4171df78e6d9f

[SHA512]: 20eeb650b194a1ead71f679b213debb23cee6848b302a21d96152c4d6d48a85adef00adf9ad0c25b20d048fc12ee4177a3cdf63f7d707452fe0fc8c1e66ad175

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 24/02/2022 - 05:18:15, IP: 187.0.32.56

[SHA256]: 85483415bd0215411d2726d06c2a5b704077bf930481d3b5814b4b8f4cf9754



ASSINADO - giselly.vianna@ufes.br

Data/Hora: 23/02/2022 - 17:23:07, IP: 179.183.39.23, Geolocalização: [-20.285609, -40.300645]

[SHA256]: 71ff90a3b7b04c8ced546bd0da8bee722be8f81541179c3d42bc112670e1a800



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

Data/Hora: 24/02/2022 - 07:01:41, IP: 187.0.34.54, Geolocalização: [-20.339620, -40.310128]

[SHA256]: a7d920930b6d0b818857c7b96376e6c1385268918adbed57c2486f5c29ce3aa8



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

Data/Hora: 24/02/2022 - 08:22:00, IP: 177.79.114.116, Geolocalização: [-20.787759, -40.816951]

[SHA256]: bbd471d86df43b5ba834011229b4edd6d7418b742ecb5b75283f49e42e023f3c



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

Data/Hora: 23/02/2022 - 20:50:54, IP: 186.194.7.173

[SHA256]: 830c2114eaf98c4555194d2641c0840b27407dffde85734aa3f8307a3fcc9dae



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

Data/Hora: 23/02/2022 - 17:30:29, IP: 187.36.165.18, Geolocalização: [-20.264587, -40.264766]

[SHA256]: 8bca2b174213b7e3e801de4863602bdbca9b974d0484a694b86292c44050373c



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

Data/Hora: 23/02/2022 - 17:03:03, IP: 200.137.72.202, Geolocalização: [-20.759518, -41.531259]

[SHA256]: bc1c18497a57af1b0973c0cccd5940fd8ca2cb49a5af56195cbc0f86de7fa4b29

Histórico de eventos registrados neste envelope

24/02/2022 08:22:00 - Envelope finalizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.114.116
24/02/2022 08:22:00 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.114.116
24/02/2022 08:21:56 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.114.116
24/02/2022 07:01:41 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 187.0.34.54
24/02/2022 05:18:15 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 187.0.32.56
23/02/2022 20:50:54 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.173
23/02/2022 17:30:29 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18
23/02/2022 17:29:27 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18
23/02/2022 17:23:07 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.183.39.23
23/02/2022 17:21:41 - Envelope visualizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.183.39.23
23/02/2022 17:03:03 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202
23/02/2022 17:02:52 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202



ITI
Instituto Nacional de
Tecnologia da Informação

Documento em conformidade com o padrão de assinatura digital ICP-Brasil e
validado 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**





ETP5_2022 - Gêneros Alimentícios

Data e Hora de Criação: 23/02/2022 às 16:56:50

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP5_2022 - Gêneros Alimentícios.pdf (Arquivo PDF) - 41 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 7cc96419ef9ccaaf4b27f8bd6bf91d0fe7fa0f073f44dcea9ae4171df78e6d9f

[SHA512]: 20eeb650b194a1ead71f679b213debb23cee6848b302a21d96152c4d6d48a85adef00adf9ad0c25b20d048fc12ee4177a3cdf63f7d707452fe0fc8c1e66ad175

Histórico de eventos registrados neste envelope

23/02/2022 17:02:27 - Envelope registrado na Blockchain por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

23/02/2022 17:02:14 - Envelope encaminhado para assinaturas por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

23/02/2022 16:57:11 - Envelope criado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202





Termo de referência Gêneros

Data e Hora de Criação: 24/02/2022 às 08:29:49

Documentos que originaram esse envelope:

- Termo de referência gêneros.pdf (Arquivo PDF) - 116 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 76d129dc0fda6de4ab6a4d1357a5837323b551084ee227db37b1a919014e6711

[SHA512]: 53b38352e25343f4373fd73ae89760b3564b6013453a4961aa9a8e7b53a55269d71b588f47aa9b51bc284dadf8a4463ae5710325d19bb98b58c42bc36b6ab2f7

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 24/02/2022 - 08:42:24, IP: 177.79.114.116, Geolocalização: [-20.787759, -40.816951]

[SHA256]: 462a5867714e243445c8a71898bf32014b1cd3a13ac8a28c77d47265fed3ffc7



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

Data/Hora: 24/02/2022 - 08:37:03, IP: 186.194.7.173

[SHA256]: de35ae38eb826d005ea8b5eb33de232a60ce81cad7a5162f2f96d26dbae335f4



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

Data/Hora: 24/02/2022 - 08:34:15, IP: 187.36.165.18

[SHA256]: 9ea2c625e0acc6d3577bcf1da8c6331938602893d064f9d08879d8978427311d

Histórico de eventos registrados neste envelope

24/02/2022 08:42:24 - Envelope finalizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.114.116

24/02/2022 08:42:24 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.114.116

24/02/2022 08:42:21 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.114.116

24/02/2022 08:37:03 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.173

24/02/2022 08:34:15 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

24/02/2022 08:34:06 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

24/02/2022 08:33:33 - Envelope registrado na Blockchain por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

24/02/2022 08:32:57 - Envelope encaminhado para assinaturas por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18

24/02/2022 08:30:44 - Envelope criado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.165.18