



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Administração - PROAD

Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Prédio da Reitoria 2
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

Telefones: (48) 3721-4234/3721-4240/3721-4236

E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br

DIGITADO
CONTRATOS/PROAD/DPC



CONTRATO Nº 222/2017

**TERMO DE CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI A
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA E A
EMPRESA MALVO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA
EPP.**

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação (MEC) pela Lei n.º 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Jair Napoleão Filho, CPF n.º 342.374.379-49, doravante denominada CONTRATANTE e a Empresa **MALVO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA EPP**, inscrita no CNPJ n.º 05.327.107/0001-62, com sede na Rua Menino Deus, nº 14, bairro Barreiros, CEP 88.110-025, São José/SC, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pela Sra. Alexandra Orlando, CPF n.º 153.070.448-01, firmam o presente TERMO de contrato, de acordo com o **Processo n.º 23080.041756/2016-37 e Solicitação Digital 59145/2017**, com sujeição às normas emanadas da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, Lei nº 10.520/02 e suas alterações posteriores, Lei n.º 9.784/99 e suas alterações, Decreto n.º 5.450/05 e suas alterações, Decreto n.º 7.892/13 e suas alterações, e às disposições estabelecidas no edital de **pregão n.º 38/2017** e nas complementações a ele integradas, aos termos da proposta vencedora e sob as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Este contrato tem como objeto a **aquisição de gêneros cárneos para atender ao Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, conforme condições, exigências, quantidades, valores unitários e totais estabelecidos neste instrumento, conforme ANEXO I.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL E DO PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

2.1. Os produtos/materiais deverão ser entregues no Almojarifado do Restaurante Universitário da **Universidade Federal de Santa Catarina**, no Campus Universitário João David Ferreira Lima, **Bairro Trindade**, em **Florianópolis/SC**, CEP 88040-900, ou em outro local definido na solicitação de fornecimento, em horário comercial, de segunda a sexta-feira das 07h30 às 15h00. O telefone de contato é (48) 3721-2687 e o e-mail nutricao.ru@contato.ufsc.br.

2.2. A Contratada deverá entrar em contato com o responsável pelo recebimento indicado na solicitação de fornecimento para **programar a entrega**.

2.3. O prazo para entrega dos itens que compõem o objeto desta licitação é de **10 (dez) dias (úteis)**, contados do recebimento da solicitação pelo fornecedor.

2.4. O encaminhamento da solicitação de fornecimento poderá ser efetuado mediante o envio, pela Administração, de correspondência eletrônica (e-mail) ao correio eletrônico da Contratada **constante do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ou na Ata de Registro de Preços assinada pela Contratada**. A confirmação do envio da solicitação será aferida mediante o recebimento de relatório de confirmação de entrega, a ser automaticamente encaminhado pelo sistema administrador de e-mails da UFSC, independentemente do envio de confirmação de leitura e/ou recebimento por parte da Contratada.

2.5. Eventuais pedidos de prorrogação de prazo de fornecimento deverão ser encaminhados, via ofício, para o endereço eletrônico nutricao.ru@contato.ufsc.br, sendo obrigatória a menção ao item e ao Pregão a que se refere o pedido.

2.6. No caso de produtos/materiais perecíveis, o prazo de validade na data da entrega **não poderá ser inferior a 6 (seis) meses**, ou a **metade do prazo total** recomendado pelo fabricante.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

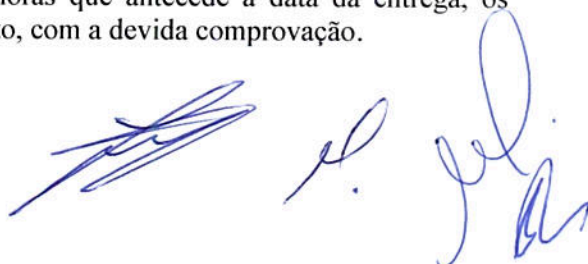
3.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a partir da data da assinatura do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666/93, **sem possibilidade de prorrogação**.

CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, bem como realizar testes nos bens fornecidos, atestar nas notas fiscais/fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite;
- 4.2. Aplicar à Contratada as sanções regulamentares e contratuais;
- 4.3. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela Contratada, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado.
- 4.4. Informar à Contratada, toda e qualquer irregularidade constatada na execução do objeto;

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1. Fornecer à Contratante a quantidade dos produtos/materiais discriminada na respectiva Autorização de Fornecimento, no prazo estabelecido no item 2.3. do presente Termo de Contrato.
- 5.2. Corrigir, a suas expensas, quaisquer danos causados à Contratante e/ou a terceiros.
- 5.3. Atender prontamente às exigências da Contratante inerentes ao objeto do fornecimento.
- 5.4. Manter, durante a execução do fornecimento contratado, as mesmas condições da habilitação.
- 5.5. Colocar à disposição da Contratante todos os meios necessários para comprovação da qualidade dos materiais, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações e exigências do Edital.
- 5.6. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da Contratante e/ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus referente.
- 5.7. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.



5.8. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, tarifas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

5.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

5.10. Responsabilizar-se para que os bens sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

5.11. Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive descarregamento dos materiais.

CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA

6.1. A garantia do produto, no prazo mínimo estipulado no Edital, consiste na prestação, pela Contratada, de todas as obrigações previstas na Lei nº 8.078/1990 e suas posteriores alterações – Código de Defesa do Consumidor, bem como dos encargos previstos à Contratada no Edital e seus Anexos.

6.2. O aceite/aprovação do(s) produto(s)/material(is) pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se a UFSC as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/1990.

6.3. Caso, por qualquer razão, não possa ser processado o recebimento definitivo no momento da entrega, o objeto licitado será recebido provisoriamente para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes da Nota de Empenho e do respectivo documento fiscal.

6.4. O produto/material que for entregue fora das condições estipuladas no Edital não será aceito, devendo ser substituído no prazo de até **01 (um) dia (útil)**, sendo o ônus decorrente da substituição de responsabilidade da Contratada.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

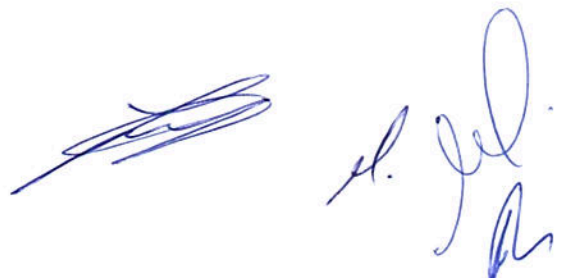
7.1. O valor a ser pago à CONTRATADA pelo objeto do presente contrato é de **R\$ 831.060,00 (oitocentos e trinta e um mil e sessenta reais)**.

7.2. A CONTRATANTE realizará o pagamento em conformidade com as condições previstas no Edital.

7.3. Os recursos necessários ao atendimento das despesas do presente contrato correrão à conta do Orçamento Geral da CONTRATANTE, no Programa de Trabalho: 12.364.2080.4002.0042 e 12.364.2080.20RK.0042, PTRES: 108367 e 108366, Natureza de Despesa: 339030 e 339030., e Fonte: 0100000000 e 0112000000.

7.4. Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças (DCF), mediante crédito bancário, salvo:

7.4.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.



7.5. O pagamento será efetuado pelo DCF no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação dos serviços e, assim como, da entrega da nota fiscal/fatura devidamente atestada, a qual deverá:

7.5.1. Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, em 2 (duas) vias ou mais, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

7.5.2. Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este em todas as suas vias, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

7.6. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, 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 formulas:

$$I=(TX/100)$$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

7.6.1. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

7.7. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

7.8. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do prestador dos serviços.

7.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

7.9.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

7.9.2. 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.

7.10. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.



7.10.1. O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

7.11. É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

7.12. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

7.13. No interesse da Administração poderá ocorrer a antecipação de pagamento, sendo este em duas hipóteses:

7.13.1. Por meio de correspondência com a antecipação da execução da obrigação, propiciando descontos para a CONTRATADA (artigo 40, XIV, 'd'). Calculado à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$D = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de desconto;

D = Desconto por antecipação;

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

VP = Valor da parcela a ser antecipada.

7.13.2. Nas contratações internacionais, onde poderá prevalecer disposição especial a ser acordada entre as partes;

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE/REVISÃO DE PREÇOS

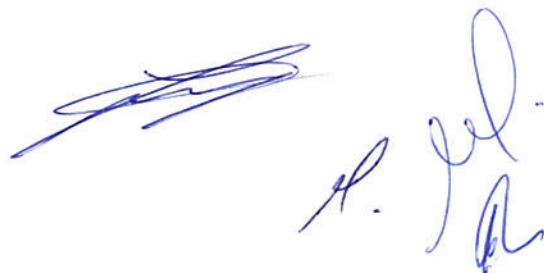
8.1. Os preços são fixos e irrevogáveis, exceto nos casos previstos no Decreto nº 7.892/13:

8.1.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666/93;

8.1.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

9.1. A CONTRATANTE designará um fiscal para acompanhar e controlar a execução do contrato, a qual será realizada em total observância ao contido no Edital e, ainda, aos regramentos legais da Lei nº 8.666/93.



CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES

10.1. O licitante/fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar documentação exigida neste Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta/lance, falhar ou fraudar na execução da Ata/Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União e será descredenciado do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e na Ata de Registro de Preços e das demais cominações legais.

10.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 18 do Edital do Pregão n.º38/2017 desta instituição, com seus Anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO

11.1. A alteração deste contrato poderá ocorrer em consonância com o art.12 do Decreto n° 7.892/13:

11.1.1. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 65 da Lei n.º 8.666/93;

11.1.2. Em caso de alteração contratual, o mesmo será formalizado por meio de termo aditivo, a ser assinado pelas partes;

11.1.3. Atos que não caracterizem alteração de contrato poderão ser registrados por simples apostilamento, dispensando a celebração de aditamento.

11.2. A rescisão deste contrato poderá ser:

11.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

11.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;

11.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria;

11.2.4. Determinado por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos artigos 19,20 e 21 do Decreto n° 7.892/13.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei n° 8.666, de 1993. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.3.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços que deu causa e motivação a este termo de contrato, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8Lei nº 8.666/93.

12.2. As questões e os litígios oriundos do presente contrato e não dirimidos consensualmente serão resolvidos na Justiça Federal de Florianópolis, Seção Judiciária do Estado de Santa Catarina.



12.3. Integra este Termo de Contrato o Anexo I, contemplado na página nº 8 a 14, que detalha a lista dos produtos/materiais e quantitativos adquiridos pela CONTRATADA.

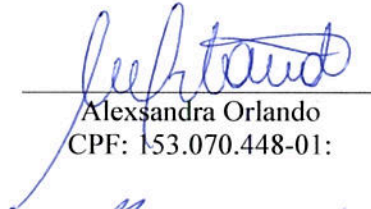
12.4. A publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamentos na Imprensa Oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Administração.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam as partes o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Florianópolis, 15 de setembro de 2017.




Jair Napoleão Filho
CPF: 342.374.379-49
Contratante




Alexandra Orlando
CPF: 153.070.448-01:

Testemunhas:



Nome: Maria C. Santiago
CPF: 070.191.429-32



Nome: Ronaldo da Silva Rodrigues Junior
CPF: 070.605.026-61

ANEXO I DO TERMO DE CONTRATO N.º 222 / 2017 PROCESSO N.º
23080.041756/2016-37

Grupo/ Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
0002	<p>139270 - COXÃO MOLE BOVINO - BIFES</p> <p>GORDURA EXCESSIVA OU RESÍDUOS/NERVOS E PELANCAS (NÃO ULTRAPASSANDO 10%), ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. OS BIFES DEVERÃO APRESENTAR-SE EM TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ATÓXICA. À VÁCUO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMA DE 7 A 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO.</p> <p>BIFE DE CARNE BOVINA DE 1ª, DESOSSADO, TIPO COXÃO MOLE, RESFRIADO, PESANDO ENTRE 140 E 160 GRAMAS, LIMPO, LIVRE DE GORDURAS EXCESSIVAS OU RESÍDUOS (NERVOS E PELANCA) EM EMBALAGEM A VÁCUO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.</p>	KG	15.000	19,32	289.800,00
0003	<p>255936 - PATINHO BOVINO - ISCAS</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO, DE 1ª QUALIDADE, RESFRIADA, SEM OSSO, LIVRE DE GORDURA EXCESSIVA OU</p>	KG	5.000	16,89	84.450,00


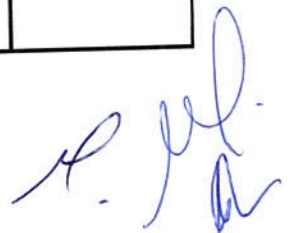
	<p>RESÍDUOS/NERVOS E PELANCAS (NÃO ULTRAPASSANDO 10%), ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: CORTADOS EM ISCAS PARA ESTROGONOFE. AS TIRAS DE CARNES DEVERÃO APRESENTAR-SE EM TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS), 1CMX4CM. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ATÓXICA. À VÁCUO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO RÓTULO: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA), 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), 3. DATA DE VALIDADE E DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4. LISTA DE INGREDIENTES, 5. CONTEÚDO LÍQUIDO, 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMA DE 7 A 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO.</p> <p>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADEM, TIPO PATINHO, EM ISCAS PARA STROGONOFE, RESFRIADA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PROPRIA PARA ALIMENTO.</p>				
0007	<p>230949 - ALMÔNDEGA BOVINA</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ALMÔNDEGA, TIPO CARNE BOVINA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN), NÃO CONTENDO REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO. APRESENTAÇÃO: UNIDADE PESANDO 30G,</p>	KG	9.000	8,70	78.300,00

	<p>MASSA HOMOGÊNEA, SEM APARÊNCIA FIBROSA E SEM ADERÊNCIA ENTRE AS UNIDADES. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ATÓXICA. LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS DE 3 A 10KG, ISENTAS DE MANCHAS E DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, EVITANDO POSSIBILIDADES DE DESCONGELAMENTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO RÓTULO: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA), 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), 3. DATA DE VALIDADE E DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4. LISTA DE INGREDIENTES, 5. CONTEÚDO LÍQUIDO, 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO</p> <p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA INDIVIDUALMENTE, DE 1ª QUALIDADE. PESANDO 25 GRAMAS A UNIDADE, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 3 A 5 QUILOS, PRÓPRIAS PARA CONSUMO HUMANO.</p>				
0008	<p>234351 - QUIBE BOVINO</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: QUIBE, TIPO CARNE BOVINA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN), NÃO CONTENDO REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO. APRESENTAÇÃO: UNIDADE PESANDO 50G, SEM ADERÊNCIA ENTRE AS UNIDADES. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM</p>	KG	9.000	8,45	76.050,00

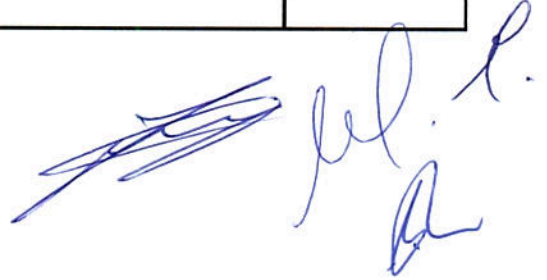
	<p>EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ATÓXICA. LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS DE 3 A 10KG, ISENTAS DE MANCHAS E DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, EVITANDO POSSIBILIDADES DE DESCONGELAMENTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO RÓTULO: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA), 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), 3. DATA DE VALIDADE E DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4. LISTA DE INGREDIENTES, 5. CONTEÚDO LÍQUIDO, 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO.</p> <p>QUIBE BOVINO CONGELADO INDIVIDUALMENTE, DE 1ª QUALIDADE PESANDO 50 GR A UNIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 3 A 5 QUILOS.</p>				
0016	<p>268316 - CARNE DE FRANGO - TIPO FILÉ DE PEITO - APRESENTAÇÃO: CUBOS/ISCAS</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PEITO DE FRANGO IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS.. APRESENTAÇÃO: CUBOS (4CMX4CM) OU ISCAS (1,5CMX4CM) EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, A VÁCUO, ATÓXICO, INCOLOR, HERMETICAMENTE LACRADOS, A SER ENTREGUE EM CAIXAS LIMPAS E SECAS DE 1 A 10KG. NÃO VIOLADA E</p>	KG	9.000	11,94	107.460,00

	<p>RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO RÓTULO: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA), 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), 3. DATA DE VALIDADE E DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4. LISTA DE INGREDIENTES, 5. CONTEÚDO LÍQUIDO, 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO.</p> <p>CARNE IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, APRESENTAÇÃO: CORTADO EM CUBOS/ISCAS, RESFRIADA.</p>				
0017	<p>242190 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: CARNE FRANGO IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, TIPO COXA E SOBRECOXA, COM OSSO, CONGELADO. APRESENTAÇÃO: UNIDADE PESANDO ENTRE 300 E 350G. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ATÓXICA. LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS ENTRE 3 E 10KG, SEM MANCHAS, ÍNTEGRAS E LACRADAS EVITANDO POSSIBILIDADES DE DESCONGELAMENTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO RÓTULO: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA), 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E</p>	KG	10.000	7,50	75.000,00

	<p>ENDEREÇO DO FABRICANTE), 3. DATA DE VALIDADE E DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4. LISTA DE INGREDIENTES, 5. CONTEÚDO LÍQUIDO, 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO.</p> <p>CARNE DE FRANGO CONGELADA. COXA E SOBRECOXA, EMBALAGENS DE 3 A 10 KG. PESO APROXIMADO 300 GR A UNIDADE.</p>				
0019	<p>256043 - CARNE DE FRANGO RESFRIADA: SOBRECOXA COM OSSO</p> <p>SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS..APRESENTAÇÃO: UNIDADE PESANDO ENTRE 200 A 230G EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, INCOLOR, HERMETICAMENTE LACRADOS, A SER ENTREGUE EM CAIXAS LIMPAS E SECAS DE 1 A 10KG. NÃO VIOLADA E RESISTENTE GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NO RÓTULO: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA), 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), 3. DATA DE VALIDADE E DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4. LISTA DE INGREDIENTES, 5. CONTEÚDO LÍQUIDO, 6. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL, 7. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE VALIDADE: MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER</p>	KG	15.000	8,00	120.000,00

	EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E A QUALIDADE DO ALIMENTO.				
Total					831.060,00





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC

Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima - Trindade

CEP: 88040-900 - Florianópolis - SC

Telefone: (48) 3721-9320 - Fax: (48) 3721-8422

E-mail: dpc@contato.ufsc.br

PORTARIA Nº 222/CCF/2017 DE 15 de Setembro de 2017.

O(A) Diretor(a) do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios,
no uso de suas atribuições, delegadas pela Portaria nº 1005/GR/2016,

RESOLVE:

DESIGNAR o(s) servidor(es) abaixo relacionados, para fiscalizar e acompanhar os serviços prestados pela Instituição/Empresa MALVO COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP - Processo nº 23080.041756/2016-37 - Contrato nº 00222/2017.

CARLA FERNANDA SILVA ATHAYDE DA SILVA
Nutricionista/habilitacao, CPF 47407425949
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU/PRAE)

JULIANA SANTANA
Tecnico Em Nutricao E Dietetica, CPF 05.257.941.902
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU/PRAE)

Ulisses Iraí Zilio

Diretor Departamento de Projetos,

Contratos e Convênios

DPC/PROAD

Portaria 1005/2016/GR