



**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 106 / 2018**

**TERMO DE CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI A  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA E A  
EMPRESA SEBOLD COMERCIAL ATACADO DE  
PRODUTOS, ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS LTDA -  
ME.**

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 **SEBOLD COMERCIAL ATACADO DE PRODUTOS, ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ n.º 09.196.745/0001-42, com sede na Rua Treze de Junho, 795, Galpão, Bairro Flor de Nápolis, CEP: 88.106-470, São José/SC, doravante denominada CONTRATADA, e-mail: luiz-sebold@hotmail.com, luiz@seboldcomercial.com.br, telefones: 48- 30357175, 88213375, neste ato representada pelo Sr. Luiz Fernando Sebold, CPF n.º 051.400.039-29, firmam o presente TERMO de contrato, de acordo com o **Processo n.º 23080.044223/2017-98 e Solicitação Digital n.º 011444/2018**, com sujeição às normas emanadas da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, Lei n.º 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 360/2017** 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 carnes para atender o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, conforme 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: Almoxarifado do Restaurante Universitário - RU da Universidade Federal de Santa Catarina, localizado no Campus Universitário João David Ferreira Lima, bairro Trindade, em Florianópolis/SC, CEP 88.040.900, das 08h00min às 11h00min, de segunda a sexta feira, no sábado das 8h:00min às 09h:00min. Sendo o responsável pelo recebimento Sr. Alcides José Mendes, fone (48) 3721-2687.

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

2.2. 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.

2.3. 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.

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

2.5. 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**.

3.1.1. As obrigações pertinentes à garantia contratual do objeto, previstas na cláusula sexta, têm prazo de vigência próprio e desvinculado do prazo acima citado, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

### 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.
- 4.5. Atender, com relação aos produtos químicos controlados, caso constem neste Termo, na íntegra o disposto na Lei 10.357/2001, no Decreto nº 3.665/2000, no Decreto nº 4.262/2002, na Portaria nº 1.274/2003, e demais normativas vigentes.

### 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 2.2 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.
- 5.12. Assegurar-se de que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
- 5.13. Responsabilizar-se pela retirada dos resíduos das embalagens do local de entrega e comprometer-se pela destinação correta dos mesmos.
- 5.14. Quando da utilização de adesivos, que estes sejam à base de PVA e, quando não possível, de baixa emissão de formaldeídos.
- 5.15. Quando da utilização de revestimentos em PVC ou laminados de borda, sejam utilizados adesivos de contato à base de solventes não-agressivos.
- 5.16. Caso constem Produtos Químicos Controlados no Termo de Referência, a empresa fornecedora deverá atender na íntegra ao disposto na Lei 10.357/2001, no Decreto nº 3.665/2000, no Decreto nº 4.262/2002, na Portaria nº 1.274/2003, e demais normativas vigentes.

## 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 **5 (cinco) dias (úteis)**, sendo o ônus decorrente da substituição de responsabilidade da Contratada.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. O valor estimado a ser pago à CONTRATADA pelo objeto do presente contrato é de **R\$ 490.620,00 (quatrocentos e noventa mil e seiscentos e vinte 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, PTRES: 108367, Natureza de Despesa: 339030, e Fonte: 0100000000,0250262460.

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:

$$I=(TX/100)$$

$$365$$

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

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:

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

365

$D = I \times N \times VP$ , 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 irremovíveis, 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.º 360/2017** 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 nº 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 nº 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 nº 7.892/13.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 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 8.666/93.

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

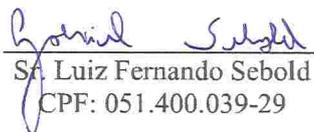
12.3. Integra este Termo de Contrato o Anexo I, contemplado nas páginas nº 8 a 19, que detalha a lista dos produtos/materiais e quantitativos adquiridos pela CONTRATADA.

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.

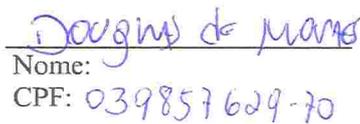
Florianópolis, 06 de março de 2018.

  
Jair Napoleão Filho  
Pro-Reitor de Administração  
CPF: 342.374.379-49

  
Sr. Luiz Fernando Sebold  
CPF: 051.400.039-29

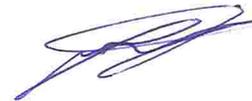
Testemunhas:

  
Nome: Marcos Felipe Ravazzon  
CPF: 991.553.680-49

  
Nome: Douglas de Mares  
CPF: 039857629-70

ANEXO I DO TERMO DE CONTRATO N.º 106/2018 PROCESSO N.º 23080.030035/2017-82

Grupo/ Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
0008	<p>234351 - QUIBE BOVINO</p> <p>Características do Produto: Quibe, tipo carne bovina, de 1ª qualidade, congelamento IQF (Individually Quick Frozen), temperado, não contendo realçador de sabor glutamato monossódico. Apresentação: unidade de tamanho uniforme (padronizado) pesando 50g, sem aderência entre as unidades. Embalagem: embalagem plástica, transparente atóxica, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Capacidade de 5 a 10kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O rótulo deverá conter: 1. Identificação de origem (Indústria Brasileira), além do nome ou razão social e endereço do estabelecimento; 2. Identificação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade; 3. Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça; 4. Conteúdo líquido; 5 Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal ou Estadual do Ministério da Agricultura: "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/----". Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Validade mínima: 4 meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>QUIBE BOVINO</p>	KG	5.000	10,43	52.150,00
0009	<p>230946 - CARNE DE PORCO BISTECA</p> <p>Características do Produto: Carne de porco, in natura, tipo bisteca, congelamento IQF (Individually Quick Frozen), não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Aspecto e cor próprios da espécie, não deve estar amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Apresentação: fatiada e interfolhada, cortada em tamanhos uniformes (padronizados) com peso entre 170 e 200g a unidade e espessura de 1,0 a 1,5cm. Embalagem: embalagem plástica, transparente atóxica, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Capacidade de 10 a 20kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O rótulo deverá conter: 1. Identificação de origem (Indústria Brasileira), além do nome ou razão social e endereço do estabelecimento; 2. Identificação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade; 3. Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de</p>	KG	9.000	9,19	82.710,00



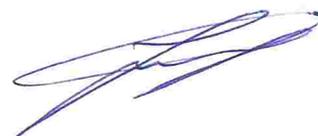

	<p>ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça; 4. Conteúdo líquido; 5 Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal ou Estadual do Ministério da Agricultura: “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/----”. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>CARNE DE PORCO BISTECA</p>				
0011	<p>216605 - FILÉ MIGNON SUÍNO</p> <p>Características do Produto: Carne suína in natura, sem osso, congelada, sem tempero, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Aspecto e cor próprios da espécie, não deve estar amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Apresentação: peça inteira. Embalagem: embalagem plástica, transparente atóxica, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Capacidade aproximada de 1 a 3kg. As caixas devem ser limpas e secas de 3 a 10kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O rótulo deverá conter: 1. Identificação de origem (Indústria Brasileira), além do nome ou razão social e endereço do estabelecimento; 2. Identificação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade; 3. Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça; 4. Conteúdo líquido; 5 Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal ou Estadual do Ministério da Agricultura: “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/----”. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>FILÉ MIGNON SUÍNO.</p>	KG	10.000	10,87	108.700,00
0013	<p>230944 - LINGUIÇA CALABRESA</p> <p>Características do Produto: Linguiça tipo calabresa, elaborada com carne suína. Isentas de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Aspecto e cor próprios da espécie, não deve estar amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Apresentação: inteira. Embalagem: embalagem plástica, transparente atóxica, à vácuo, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Capacidade aproximada de 10kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O rótulo deverá conter: 1. Identificação de origem (Indústria Brasileira), além</p>	KG	1.000	8,74	8.740,00





	do nome ou razão social e endereço do estabelecimento; 2. Identificação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade; 3. Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça; 4. Conteúdo líquido; 5 Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal ou Estadual do Ministério da Agricultura: "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/----". Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Validade mínima: 30 dias a contar da data de entrega do produto. LINGUIÇA CALABRESA.				
0015	275205 - SASSAMI DE PEITO DE FRANGO EMPANADO Características do Produto: sassami de frango empanado, pré-pronto, sem osso, sem pele, temperado, congelamento IQF (Individually Quick Frozen), permitindo-se a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada. Apresentação: unidade com peso aproximado de 80 gramas. Embalagem: embalagem plástica, transparente atóxica, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deve estar acondicionado em caixas de até 10 kg, própria para alimentos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O rótulo deverá conter: 1. Identificação de origem (Indústria Brasileira), além do nome ou razão social e endereço do estabelecimento; 2. Identificação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade; 3. Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça; 4. Conteúdo líquido; 5 Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal ou Estadual do Ministério da Agricultura: "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/----". Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Validade mínima: 4 meses a contar da data de entrega do produto. SASSAMI DE PEITO DE FRANGO EMPANADO.	KG	6.000	13,52	81.120,00
0019	256043 - CARNE DE FRANGO: SOBRECOXA Características do Produto: sobrecoxa de frango in natura, origem avícola, resfriado. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Aspecto e cor próprios da espécie, não deve estar amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Apresentação: unidade pesando entre 200 a 230g. Embalagem: embalagem plástica, transparente atóxica, à vácuo, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento	KG	20.000	7,86	157.200,00

	<p>do consumo. Capacidade de 5 a 20kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O rótulo deverá conter: 1. Identificação de origem (Indústria Brasileira), além do nome ou razão social e endereço do estabelecimento; 2. Identificação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade; 3. Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça; 4. Conteúdo líquido; 5 Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal ou Estadual do Ministério da Agricultura: "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/----". Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Validade mínima: 7 a 10 dias a contar da data de entrega do produto. CARNE DE FRANGO: SOBRECOXA</p>				
<b>Valor total (R\$)</b>					<b>490.620,00</b>







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 106/CCF/2018 DE 6 de Março de 2018.

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

**R E S O L V E:**

**DESIGNAR** o(s) servidor(es) abaixo relacionados, para fiscalizar e acompanhar os serviços prestados pela Instituição/Empresa SEBOLD COML. ATC. PROD. ALIMENTOS LTDA. - Processo nº 23080.044223/2017-98 - Contrato nº 00106/2018.

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

**JULIANA SANTANA**  
Técnico Em Nutrição E Dietética, CPF 05.257.941.902  
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO / RU/PRAE (RU/PRAE)

---

**Ulisses Irai Zilio**  
Diretor Departamento de Projetos,  
Contratos e Convênios  
DPC/PROAD  
Portaria 1005/2016/GR