



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n.º 23068.23068.044313/2023-95)

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de Materiais de Limpeza, pelo período de 8 (oito) meses, para atender às necessidades dos restaurantes universitários da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) localizados nos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e do restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1.	481012	Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1000 mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	FRASCO 1.000 ML	120	600	800	R\$ 8,69	R\$ 6.952,00	GOIABEIRAS
2.	416419	Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo	LITRO	100	500	1.400	R\$ 15,00	R\$ 21.000,00	GOIABEIRAS





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.							
3.	251594	Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	20	125	250	R\$ 24,45	R\$ 6.112,50	GOIABEIRAS
4.	353142	Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	200	1.500	2.300	R\$ 17,28	R\$ 39.744,00	GOIABEIRAS
5.	309101	Saco de polietileno de alta densidade, capacidade de 3kg, aplicação acondicionamento de alimentos, em bobina picotada, com 500 unidades. Dimensão: 30 a 34cm X 40 a 45 cm. Cor: transparente	BOBINA 500 UND	4	8	8	R\$ 29,30	R\$ 234,40	GOIABEIRAS





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

6.	274348	Luva para procedimento não cirúrgico, material látex natural íntegro e uniforme, tamanho grande, características adicionais: sem talco, hipoalergênico (powder free), descartável, apresentação atóxica, tipo ambidestra, tipo uso descartável, modelo formato anatômico, resistente à tração.	CAIXA COM 100 UND	15	35	35	R\$ 28,88	R\$ 1.010,80	GOIABEIRAS
----	--------	--	-------------------	----	----	----	-----------	--------------	------------

Quadro 02 – Especificações e quantitativos – *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro

TEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
7.	481012	Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1000 mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	FRASCO 1.000 ML	48	240	280	R\$ 8,57	R\$ 2.399,60	ALEGRE
8.	416419	Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3	LITRO	100	450	1.400	R\$ 9,22	R\$ 12.908,00	ALEGRE





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.							
9.	251594	Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	100	150	150	R\$ 24,45	R\$ 3.667,50	ALEGRE
10.	353142	Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	30	90	400	R\$ 17,28	R\$ 6.912,00	ALEGRE
11.	245714	Saco plástico para acondicionamento de lixo; na cor preta; capacidade 150 litros; saco adequado para o acondicionamento de lixo úmido, como sobras de alimentos prontos e cascas/sementes de vegetais; o saco não deverá permitir vazamento; ser totalmente íntegro, não deverá conter bolhas, furos ou outros defeitos que facilitem o seu rompimento; o saco deverá ter capacidade de suportar até 30 kg	PCT COM 100 UND	4	10	30	R\$ 114,41	R\$ 3.432,30	ALEGRE





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

		de resíduos (lixo) sem se romper durante a sua retirada da lixeira e durante todos as vezes que o saco de lixo será erguido (média de 3 vezes) até o seu descarte em caçambas específicas; o saco deverá ter dimensões que possibilitem o adequado acondicionamento nas seguintes lixeiras: *Lixeira Redonda com abertura de 53 cm de diâmetro e 61cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmX63cm e 97 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 53cmX39cm e 69 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmx52cm e 110cm de comprimento; constante externamente dados de identificação, n° do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Quadro 03 – Especificações e quantitativos – *campus* de São Mateus

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
12.	481012	Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1.000mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de	FRASCO 1.000ML	20	200	300	R\$ 8,57	R\$ 2.571,00	SÃO MATEUS





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.							
13.	416419	Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	50	350	850	R\$ 9,22	R\$ 7.837,00	SÃO MATEUS
14.	333358	Escova para limpeza sanitária tipo bola, com cabo plástico, cerdas plásticas, sem suporte, e de boa qualidade.	UNIDADE	5	8	8	R\$ 9,04	R\$ 72,32	SÃO MATEUS
15.	224565	Guardanapo de papel virgem, 14 cm x 14 cm, folha simples, branco, não reciclável, pacote com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	PCT COM 500 UND	30	240	700	R\$ 4,74	R\$ 3.318,00	SÃO MATEUS
16.	251594	Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas	LITRO	10	50	150	R\$ 24,45	R\$ 3.667,50	SÃO MATEUS





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.							
17.	233648	Papel higiênico, folha simples, absorvente, cor branca, medindo 300m x 10cm, 100% celulose virgem. Caixa com 8 rolos, contendo informações do fabricante na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem.	ROLO DE 300 M	32	240	320	R\$ 9,52	R\$ 3.046,40	SÃO MATEUS
18.	353142	Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	20	250	700	R\$ 17,28	R\$ 12.096,00	SÃO MATEUS
19.	309101	Saco de polietileno de alta densidade, capacidade de 3kg, aplicação acondicionamento de alimentos, em bobina picotada, com 500 unidades. Dimensão: 30 a 34cm X 40 a 45cm. Cor: transparente	BOBINA 500 UND	5	15	15	R\$ 29,30	R\$ 439,50	SÃO MATEUS
20.	299657	Saco impermeável, transparente, para acondicionamento de alimentos, em bobina, picotado, atóxico,	BOBINA 400 UND	5	15	15	R\$ 44,50	R\$ 667,50	SÃO MATEUS





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		resistente. Dimensões: 40 cm x 60 cm. Com 400 sacos por bobina. Capacidade: 15kg. Ver considerações sobre rotulagem.							
21.	307322	Saco plástico para acondicionamento de lixo; na cor preta; capacidade 200 litros; saco adequado para o acondicionamento de lixo úmido, como sobras de alimentos prontos e cascas/sementes de vegetais; o saco não deverá permitir vazamento de líquidos de seu interior; ser totalmente íntegro, não deverá conter bolhas, furos ou outros defeitos que facilitem o seu rompimento; o saco deverá ter capacidade de suportar até 30 kg de resíduos (lixo) sem se romper durante a sua retirada da lixeira e durante todos as vezes que o saco de lixo será erguido (média de 3 vezes) até o seu descarte em caçambas específicas; o saco deverá ter dimensões que possibilitem o adequado acondicionamento nas seguintes lixeiras: *Lixeira Redonda com abertura de 53 cm de diâmetro e 61cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmX63cm e 97 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de	PCT COM 100 UND	5	15	15	R\$ 91,71	R\$ 1.375,65	SÃO MATEUS





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

		53cmX39cm e 69 cm de comprimento; * Lixeira Retangular com abertura de 57cmx52cm e 110cm de comprimento; constante externamente dados de identificação, n° do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.							
22.	285634	Vassoura de cerdas de pêlo sintético. Cepa em material plástico. Com cabo revestido de plástico. Base da cepa medindo 30 cm.	UNIDADE	5	20	20	R\$ 19,58	R\$ 391,60	SÃO MATEUS

1.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 8 (oito) meses, podendo ser prorrogado no limite de 12 (doze) meses com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

1.3. O objeto da aquisição está 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.

1.4. 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.

1.5. A presente contratação será por item e adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário e julgamento pelo menor preço.

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

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 3 do Apêndice 1 deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, item 7 do Apêndice 1 deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são os descritos abaixo:

5.1.1. 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.

5.1.2. 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.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do envio da Nota de Empenho por email, pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, conforme Quadros 01, 02 e 03, nos seguintes endereços:

6.1.1. *Campus* de Goiabeiras e Maruípe (itens de nº 01 a 06): Almojarifado do Restaurante Universitário Central, Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES; CEP: 29.075-910; Tel: (27) 3335-2362; de segunda-feira a sexta-feira, de 09h00min às 11h00min e de 12h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE).

6.1.2. *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro (itens de nº 07 a 11): Almojarifado do Restaurante Universitário de ALEGRE, Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES; CEP: 29.500-000; Telefone (27) 3552-8779/8973; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 10h00min e de 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE).

6.1.3. *Campus* de São Mateus (itens de nº 12 a 22): Almojarifado do Restaurante Universitário do CEUNES, à BR 101 NORTE, Km 60, Bairro Litorâneo, SÃO MATEUS-ES; CEP: 29.932-540; Telefone (27) 3335-1622; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 09h30min e de 11h00min às 16h30min (RIGOROSAMENTE).





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo (a) servidor responsável pelo recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.1. 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.

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

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

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

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

6.9. Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada de forma a garantir sua perfeita conservação.

6.10. As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos Restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Poderá ser exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial e que higienizem as mãos antes de iniciar a entrega dos produtos.

6.11. 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.

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





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

6.14. Em caso de atrasos ou falta do produto, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, no prazo de até 2 (dois) dias úteis após o recebimento da nota de empenho. 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.

6.15. 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.

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

6.17. Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do material, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração: declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado.

6.18. Considerações sobre rotulagem e validade dos itens (quando aplicável):

6.18.1. Todas as embalagens devem ser devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente, contendo dados como: nome do produto; identificação da empresa (nome, endereço e CNPJ); procedência; número do lote; data de fabricação e validade; finalidade do produto, modo de usar e precauções; composição do produto; nome e registro no Conselho Regional de Química do técnico responsável; e número de registro no Ministério da Saúde.

6.18.2. Os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega.

6.19. Amostras e catálogos:

6.19.1. Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente a Ficha Técnica de todos os produtos e a Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico (FISPQ) para todos os produtos químicos.

6.19.2. Caso o licitante tenha que enviar amostra/catálogo do produto que tenha sido cotado terá que identificar a amostra/catálogo com o nome da empresa licitante e CNPJ, com o número do item representado pela amostra/catálogo, nome do fabricante e marca.

6.19.3. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos itens 3/9/16, 4/10/18, 5/19, 11, 15, 17, 20 e 21 constantes nesse Instrumento.

6.19.3.1. Todas as amostras deverão ser entregues dentro do prazo de 3 (três) dias úteis no seguinte endereço: Almoarifado do Restaurante Universitário Central, Av. Fernando Ferrari, 514,





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Goiabeiras, Vitória-ES; CEP: 29.075.910; Tel: (27) 3335-2362; de segunda feira a sexta feira, de 09h00min a 15h30min (RIGOROSAMENTE), aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras e Catálogos da Diretoria de Gestão dos Restaurantes;

6.19.3.2. Considerando que as análises acarretam no consumo do produto, as amostras não estarão disponíveis para recolhimento pela empresa após a emissão do parecer;

6.19.4. Para **TODOS OS OUTROS ITENS**, que não necessitam de amostras, deverá ser enviado catálogo. A descrição do produto no catálogo deverá atender as especificações contidas nos Quadros 01, 02 e 03.

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

6.19.6 Caso a empresa apresente amostra/catálogo de um produto com marca diferente da marca cotada na proposta, a mesma só será aceita, por interesse da administração, visando economicidade, caso a marca da amostra/catálogo atenda às especificações exigidas no Termo de Referência. A marca do produto a ser entregue deverá ser a marca apresentada na amostra/catálogo.

6.20. Critérios para aprovação da amostra:

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

6.20.2. Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações presentes nesse Instrumento; Caso alguma descrição solicitada nesse Instrumento não esteja presente no rótulo do item a licitante concorrente deverá entregar juntamente com a amostra um ofício emitido pela fabricante do item comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas nesse Instrumento.

6.20.3. Será realizada a comparação entre a unidade de fornecimento da amostra enviada e a exigida nesse Instrumento. A amostra deve corresponder a uma unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição. A licitante concorrente pode optar por enviar uma amostra com peso/volume/quantidade menor do que o exigido nos Quadros 01, 02 e 03 desde que apresente uma declaração, emitida pela mesma, na qual afirme que a entrega do objeto será em conformidade com o edital. A embalagem deverá conter todas as informações solicitadas.

6.20.4. Todas as amostras deverão apresentar embalagem inviolável.

6.21. Critérios para aprovação dos catálogos:

6.21.1. As informações contidas no catálogo deverão ser suficientes para que o avaliador/parecerista possa avaliar se o produto atende as exigências, sem precisar recorrer a outros artifícios (como por exemplo: realizar contato telefônico com o fabricante e/ou pesquisas) para complementar as informações.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

6.21.2. Catálogo com informações incompletas, incoerentes ou inconsistentes acarretará em desclassificação do licitante.

6.21.3. Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos catálogos e as especificações presentes nesse Instrumento.

6.21.4. Caso alguma descrição solicitada nesse 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 nesse Instrumento.

6.21.5. O catálogo deve corresponder à unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

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

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

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

8.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a vigência da Ata de Registro de Preços para facilitar a comunicação entre a Licitante vencedora e a Contratante.

8.1.7 e Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....

8.1.8. 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.

8.2. 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;
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

8.3. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.4. São expressamente vedadas à CONTRATADA:





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

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

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

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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

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

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Licitante vencedora.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a Licitante vencedora 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.

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

12.14. A apresentação da Nota Fiscal/fatura é indispensável a cada entrega, para fins de liquidação e pagamento da despesa, emitida ao destinatário:

12.14.1. **Razão social: RESTAURANTE CENTRAL DA UFES; CNPJ: 32.479.149/0001-91;**
Endereço: Av. Fernando Ferrari, s/nº - Campus Universitário – Goiabeiras/ Vitória - ES. CEP: 29.075.910;
Telefones: (27) 4009-2361.

13. DO REAJUSTE

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

14.1.1 Devido às características da contratação, o objeto não apresenta alto grau de complexidade e riscos consideráveis que justifiquem a exigência de garantia contratual.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) Falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) Cometer fraude fiscal.

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

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

ii) **Multa**:

(1) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

(2) Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total empenhado, 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.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

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

15.4. 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.

15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

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

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

15.6. 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.

15.7. 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.

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

15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

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





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

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

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Global: R\$ 139.855,57 (cento e trinta e nove mil, oitocentos e cinquenta e cinco reais e cinquenta e sete centavos).

16.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços que será anexada aos autos do Processo Administrativo nº 23068.044313/2023-95.

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

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

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1. O custo estimado total da aquisição é de R\$ 139.855,57 (cento e trinta e nove mil, oitocentos e cinquenta e cinco reais e cinquenta e sete centavos), sendo R\$ 75.053,70 (setenta e cinco mil, cinquenta e três reais e setenta centavos) referentes aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, R\$ 29.319,40 (vinte e nove mil, trezentos e dezenove reais e quarenta centavos) referentes ao *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e R\$ 35.482,47 (trinta e cinco mil, quatrocentos e oitenta e dois reais e quarenta e sete centavos) referentes ao *campus* de São Mateus.

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Vitória- ES, 19 de setembro de 2023.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Amanda Martins Matias
Nutricionista - SIAPE 2173242
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2023 DGR/UFES)

Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran
Nutricionista - SIAPE 1978029
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2023 DGR/UFES)

Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola
Nutricionista - SIAPE 1978798
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2023 DGR/UFES)

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE 1895843
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria nº 02/2023 DGR/UFES)





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

APÊNDICE 1 - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico – Compras

Atualização: Julho/2021



Estudo Técnico Preliminar 10/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.044313/2023-95

2. Informações Complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para a eventual aquisição de materiais de limpeza pelo período de 8 (oito) meses, para atender às necessidades dos restaurantes universitários da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) localizados nos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e do restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Essa aquisição é instruída pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia e norteadas pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações; pelo Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013; pela Lei nº 10.520, de 17 de julho 2002; pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e Instrução Normativa nº 73 de 05 de Agosto de 2020 do Ministério da Economia.

Não há necessidade de classificar este estudo técnico preliminar nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

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

A aquisição de materiais de limpeza e/ou de materiais que contribuem indiretamente para limpeza é essencial para a execução das operações de higienização e de sanitização das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes aos RUs e demais operações, contribuindo para o fornecimento de refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e atendendo às legislações sanitárias vigentes.

As quantidades mensais para cada item foram estimadas considerando o consumo nos meses de junho ou julho de 2023, meses de maior consumo dos produtos. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 8 (oito) meses. Esse período foi estabelecido para tentar igualar a vigência das Atas de Registro de Preços desse grupo de itens. Consta no Anexo II uma planilha com a memória de cálculo dos quantitativos estimados para cada *campus*. Os quantitativos estabelecidos são uma estimativa aproximada do que espera-se utilizar considerando todos os fatores que podem influenciar o consumo.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Das entregas:



- Os pedidos serão realizados com planejamento de entrega para 10 (dez) dias úteis após o envio da Nota de Empenho, sendo esta enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues nos seguintes endereços:
- *Campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens de nº 01 a 06): Almojarifado do Restaurante Universitário Central, Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES; CEP: 29.075-910; Tel: (27) 3335-2362; de segunda-feira a sexta-feira, de 09h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE).
- *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro (itens de nº 07 a 11): Almojarifado do Restaurante Universitário de Alegre, Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES; CEP: 29.500-000; Telefone (27) 3552-8779/8973; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 10h00min e de 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE).
- *Campus* de São Mateus (itens de nº 12 a 22): Almojarifado do Restaurante Universitário do CEUNES, à BR 101 NORTE, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES; CEP: 29.932-540; Telefone (27) 3335-1622; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 09h30min e de 11h00min às 16h30min (RIGOROSAMENTE).
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo (a) servidor responsável pelo recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- Na hipótese de a verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- Os itens constantes na Nota de Empenho deverão ser entregues na sua totalidade, cada item de acordo com a quantidade solicitada.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.
- Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou caixa lacrados, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido nos Quadros 01, 02 e 03.
- 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.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada de forma a garantir sua perfeita conservação.
- As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos Restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Poderá ser exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial e que higienizem as mãos antes de iniciar a entrega dos produtos.
- O servidor responsável, antes do recebimento das mercadorias, poderá realizar a avaliação dos produtos, escolhendo, aleatoriamente, até 03 (três) amostras para tal fim. O procedimento será realizado na presença do entregador.
- O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor, alterada pela Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017 e demais legislações pertinentes.
- Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.
- Se for necessário cancelamentos de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas de antecedência do início do prazo de entrega.
- Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.



- Em caso de atrasos ou falta do produto, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, no prazo de até 2 (dois) dias úteis após o recebimento da nota de empenho. 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.

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

- Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do material, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração: declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado, devendo a empresa contratada apresentar amostra da nova marca para ser avaliada pela Administração.

-Considerações sobre rotulagem e validade dos itens (quando aplicável):

- Todas as embalagens devem ser devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente, contendo dados como: nome do produto; identificação da empresa (nome, endereço e CNPJ); procedência; número do lote; data de fabricação e validade; finalidade do produto, modo de usar e precauções; composição do produto; nome e registro no Conselho Regional de Química do técnico responsável; e número de registro no Ministério da Saúde.

- Os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega.

- Amostras e catálogos:

- Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente a Ficha Técnica de todos os produtos e a Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico (FISPQ) para todos os produtos químicos.

- Caso o licitante tenha que enviar amostra/catálogo do produto que tenha sido cotado terá que identificar a amostra/catálogo, com o nome do produto e o número do item.

- O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos itens: 3/9/16, 4/10/18, 5/19, 11, 15, 17, 20 e 21.

- Todas as amostras deverão ser entregues dentro do prazo 3 (três) dias úteis no seguinte endereço: Almoarifado do Restaurante Universitário Central, Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES; CEP: 29.075.910; Tel: (27) 3335-2362; de segunda feira a sexta feira, de 09h00min a 15h30min (RIGOROSAMENTE), aos cuidados da Comissão de Avaliação de Amostras e Catálogos da Diretoria de Gestão dos Restaurantes.

- Considerando que as análises acarretam no consumo do produto, as amostras não estarão disponíveis para recolhimento pela empresa após a emissão do parecer;

- Para TODOS OS OUTROS ITENS, que não necessitam de amostras, deverá ser enviado catálogo. A descrição do produto no catálogo deverá atender as especificações contidas nos Quadros 01, 02 e 03.

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

- Critérios para aprovação da amostra:

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

- Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos rótulos e as especificações solicitadas; Caso alguma descrição solicitada não esteja presente no rótulo do item a licitante concorrente deverá entregar juntamente com a amostra um ofício emitido pela fabricante do item comprovando a compatibilidade com as especificações exigidas.

- Será realizada a comparação entre a unidade de fornecimento da amostra enviada e a exigida. A amostra deve corresponder a uma unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição. A licitante concorrente pode optar por enviar uma amostra com peso/volume/quantidade menor do que o exigido nos Quadros 01, 02 e 03 desde que apresente uma declaração, emitida pela mesma, na qual afirme que a entrega do objeto será em conformidade com o Edital. A embalagem deverá conter todas as informações solicitadas.

- Todas as amostras deverão apresentar embalagem inviolável.



- Critérios para aprovação dos catálogos:

- As informações contidas no catálogo deverão ser suficientes para que o avaliador/parecerista possa avaliar se o produto atende as exigências, sem precisar recorrer a outros artifícios (como por exemplo: realizar contato telefônico com o fabricante e/ou pesquisas) para complementar as informações.
- Catálogo com informações incompletas, incoerentes ou inconsistentes acarretará em desclassificação do licitante.
- Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos catálogos e as especificações solicitadas.
- Caso alguma descrição solicitada 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 nesse Instrumento.
- O catálogo deve corresponder à unidade de fornecimento do produto cotado para aquisição.

- Critérios de sustentabilidade:

- 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.
- 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.

6. Levantamento de Mercado

Para a determinação do valor unitário estimado dos itens, utilizou-se o valor estimado do último processo que objetivou a aquisição desses produtos (Pregão nº 6/2023 - Processo Administrativo nº 23068.016534/2023-73) e acrescentou-se o percentual de 10% para considerar as variações de mercado. Os itens deste processo são os itens fracassados do referido pregão. O levantamento de mercado realizado para o processo nº 23068.016534/2023-73 considerou as licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados, pesquisa no Painel de Preços e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 – art. 5º.

7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP) para eventual aquisição de materiais de limpeza pelo período de 8 (oito) meses para atender às necessidades dos restaurantes da UFES, visto que a o modelo de gestão é própria e não se vislumbra a utilização de outra solução de mercado a curto/médio prazo.

Será utilizado o Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição dos produtos.

Será adotado o regime de execução de empreitada por preço unitário (por item). A disputa por itens se mostra economicamente viável e recomendável, visando maior competitividade, o estímulo da participação de mais fornecedores e a economia de escala.

Devido às características da contratação, o objeto não apresenta alto grau de complexidade e riscos consideráveis que justifiquem a exigência de garantia contratual.

A concentração do gerenciamento dos itens a serem adquiridos será de responsabilidade da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR/UFES).

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



8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades consta no Anexo I.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 118.959,32

O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 56.984,85 (cinquenta e seis mil, novecentos e oitenta e quatro reais e oitenta e cinco centavos); o valor referente ao *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ 28.960,40 (vinte e oito mil, novecentos e sessenta reais e quarenta centavos); e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 33.014,07 (trinta e três mil, quatorze reais e sete centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Haverá parcelamento da solução. A presente contratação será por item e adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário e julgamento pelo menor preço. A divisão do objeto é técnica e economicamente viável, sem representar perda de economia de escala, promovendo maior competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos RUs, com previsão no Plano de Contratações Anual 2023 - Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2023 - conforme documento de formalização de demanda (DFD) nº08-2022.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com essa aquisição que os RUs da UFES forneçam refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e que operem com boas condições de biossegurança, proporcionando satisfação aos usuários e o acesso à alimentação de qualidade atendendo às legislações sanitárias vigentes.

Além disso, pretende-se que essa aquisição possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando à melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.

14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente satisfatório para o recebimento dos itens a serem adquiridos.

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



15. Possíveis Impactos Ambientais

Caso as licitantes vencedoras não observem, 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; no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República; e no inciso XI, art. 7º da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS, poderão ocorrer impactos ambientais relativos à contaminação do solo e da água.

Campanhas de conscientização nos restaurantes universitários sobre o uso adequado dos produtos poderão ser realizadas para a redução do consumo dos mesmos, minimizando os riscos ambientais.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa aquisição mostra-se viável e extremamente necessária para a execução das operações de higienização e de sanitização das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes aos RUs da UFES e demais operações.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA

Agente de contratação



Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Quantidades.pdf (156.29 KB)
- Anexo II - Anexo II - Memória de Cálculo.pdf (57.84 KB)



Anexo I - Anexo I - Quantidades.pdf



Estimativa das quantidades a serem adquiridas:

- Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1.	481012	Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1000 mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	FRASCO 1.000 ML	120	600	800	R\$ 6,66	R\$ 5.328,00	GOIABEIRAS
2.	416419	Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	100	500	1.400	R\$ 10,62	R\$ 14.868,00	GOIABEIRAS
3.	251594	Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox.	LITRO	20	125	250	R\$ 19,56	R\$ 4.890,00	GOIABEIRAS



		Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.							
4.	353142	Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	200	1.500	2.300	R\$ 13,31	R\$ 30.613,00	GOIABEIRAS
5.	309101	Saco de polietileno de alta densidade, capacidade de 3kg, aplicação acondicionamento de alimentos, em bobina picotada, com 500 unidades. Dimensão: 30 a 34cm X 40 a 45 cm. Cor: transparente	BOBINA 500 UND	4	8	8	R\$ 27,95	R\$ 223,60	GOIABEIRAS
6.	274348	Luva para procedimento não cirúrgico, material látex natural íntegro e uniforme, tamanho grande, características adicionais: sem talco, hipoalergênico (powder free), descartável, apresentação atóxica, tipo ambidestra, tipo uso descartável, modelo formato anatômico, resistente à tração.	CAIXA COM 100 UND	20	35	35	R\$ 30,35	R\$ 1.062,25	GOIABEIRAS

- Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
7.	481012	Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de	FRASCO 1.000 ML	48	240	280	R\$ 6,66	R\$ 1.864,80	ALEGRE



		1000 mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.							
8.	416419	Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	100	450	1.400	R\$ 10,62	R\$ 14.868,00	ALEGRE
9.	251594	Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	100	150	150	R\$ 19,56	R\$ 2.934,00	ALEGRE
10.	353142	Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre	PCT COM 1.000 UND	30	90	400	R\$ 14,96	R\$ 5.984,00	ALEGRE



		rotulagem.							
11.	245714	<p>Saco plástico para acondicionamento de lixo; na cor preta; capacidade 150 litros; saco adequado para o acondicionamento de lixo úmido, como sobras de alimentos prontos e cascas/sementes de vegetais; o saco não deverá permitir vazamento; ser totalmente íntegro, não deverá conter bolhas, furos ou outros defeitos que facilitem o seu rompimento; o saco deverá ter capacidade de suportar até 30 kg de resíduos (lixo) sem se romper durante a sua retirada da lixeira e durante todos as vezes que o saco de lixo será erguido (média de 3 vezes) até o seu descarte em caçambas específicas; o saco deverá ter dimensões que possibilitem o adequado acondicionamento nas seguintes lixeiras: *Lixeira Redonda com abertura de 53 cm de diâmetro e 61cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmX63cm e 97 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 53cmX39cm e 69 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmx52cm e 110cm de comprimento; constante externamente dados de identificação, n° do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.</p>	PCT COM 100 UND	4	10	30	R\$ 110,32	R\$ 3.309,60	ALEGRE



- Para o *campus* de São Mateus:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
12.	481012	<p>Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1.000mL.</p> <p>Apresentação líquida.</p> <p>Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade.</p> <p>Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.</p>	FRASCO 1.000ML	20	200	300	R\$ 6,66	R\$ 1.998,00	SÃO MATEUS
13.	416419	<p>Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade.</p> <p>Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.</p>	LITRO	50	350	850	R\$ 10,62	R\$ 9.027,00	SÃO MATEUS
14.	333358	<p>Escova para limpeza sanitária tipo bola, com cabo plástico, cerdas plásticas, sem suporte, e de boa qualidade.</p>	UNIDADE	5	8	8	R\$ 7,39	R\$ 59,12	SÃO MATEUS



15.	224565	Guardanapo de papel virgem, 14 cm x 14 cm, folha simples, branco, não reciclável, pacote com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	PCT COM 500 UND	30	240	700	R\$ 3,71	R\$ 2.597,00	SÃO MATEUS
16.	251594	Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	10	50	150	R\$ 19,56	R\$ 2.934,00	SÃO MATEUS
17.	233648	Papel higiênico, folha simples, absorvente, cor branca, medindo 300m x 10cm, 100% celulose virgem. Caixa com 8 rolos, contendo informações do fabricante na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem.	ROLO DE 300 M	32	240	320	R\$ 10,49	R\$ 3.356,80	SÃO MATEUS
18.	353142	Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	20	250	700	R\$ 14,96	R\$ 10.472,00	SÃO MATEUS
19.	309101	Saco de polietileno de alta densidade, capacidade de 3kg, aplicação acondicionamento de alimentos, em bobina picotada, com 500 unidades. Dimensão: 30 a 34cm X 40 a	BOBINA 500 UND	5	15	15	R\$ 27,95	R\$ 419,25	SÃO MATEUS



		45cm. Cor: transparente							
20.	299657	Saco impermeável, transparente, para acondicionamento de alimentos, em bobina, picotado, atóxico, resistente. Dimensões: 40 cm x 60 cm. Com 400 sacos por bobina. Capacidade: 15kg. Ver considerações sobre rotulagem.	BOBINA 400 UND	5	15	15	R\$ 39,63	R\$ 594,45	SÃO MATEUS
21.	307322	Saco plástico para acondicionamento de lixo; na cor preta; capacidade 200 litros; saco adequado para o acondicionamento de lixo úmido, como sobras de alimentos prontos e cascas/sementes de vegetais; o saco não deverá permitir vazamento de líquidos de seu interior; ser totalmente íntegro, não deverá conter bolhas, furos ou outros defeitos que facilitem o seu rompimento; o saco deverá ter capacidade de suportar até 30 kg de resíduos (lixo) sem se romper durante a sua retirada da lixeira e durante todas as vezes que o saco de lixo será erguido (média de 3 vezes) até o seu descarte em caçambas específicas; o saco deverá ter dimensões que possibilitem o adequado acondicionamento nas seguintes lixeiras: *Lixeira Redonda com abertura de 53 cm de diâmetro e 61cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmX63cm e 97 cm	PCT COM 100 UND	5	15	15	R\$ 87,23	R\$ 1.308,45	SÃO MATEUS



		de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 53cmX39cm e 69 cm de comprimento; * Lixeira Retangular com abertura de 57cmx52cm e 110cm de comprimento; constante externamente dados de identificação, n° do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.							
22.	285634	Vassoura de cerdas de pêlo sintético. Cepa em material plástico. Com cabo revestido de plástico. Base da cepa medindo 30 cm.	UNIDADE	5	20	20	R\$ 12,40	R\$ 248,00	SÃO MATEUS



Anexo II - Anexo II - Memória de Cálculo.pdf



ANEXO II

Vitória

ESPECIFICAÇÃO	UND	Quantidade utilizada em junho ou julho de 2023**	Quantidade para 8 meses	Quantidade utilizada/mês	Pregão novo 8 meses
Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1000 mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	FRASCO 1.000 ML	71	568	100,00	800
Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	50	400	175,00	1.400
Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	15	120	31,25	250
Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	187	1496	287,50	2.300
Saco de polietileno de alta densidade, capacidade de 3kg, aplicação acondicionamento de alimentos, em bobina picotada, com 500 unidades. Dimensão: 30 a 34cm X 40 a 45 cm. Cor: transparente.	BOBINA 500 UND	*	*	1,00	8
Luva para procedimento não cirúrgico, material látex natural íntegro e uniforme, tamanho grande, características adicionais: sem talco, hipoalergênico (powder free), descartável, apresentação atóxica, tipo ambidestra, tipo uso descartável, modelo formato anatômico, resistente à tração.	CAIXA COM 100 UND	1	8	4,38	35
* Não havia produto em estoque nos meses de junho e julho; a quantidade de alguns produtos foram ajustadas para a necessidade atual.					
** Quantidade verificada no sistema Cookgo.					



Alegre

ESPECIFICAÇÃO	UND	Quantidade utilizada em junho ou julho de 2023**	Quantidade para 8 meses	Quantidade utilizada/mês	Pregão novo 8 meses
Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70º GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1000 mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	FRASCO 1.000 ML	3	24	35,00	280
Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de atileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	9	72	175,00	1.400
Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	*	*	18,75	150
Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	29	232	50,00	400
Saco plástico para acondicionamento de lixo; na cor preta; capacidade 150 litros; saco adequado para o acondicionamento de lixo úmido, como sobras de alimentos prontos e cascas/sementes de vegetais; o saco não deverá permitir vazamento; ser totalmente íntegro, não deverá conter bolhas, furos ou outros defeitos que facilitem o seu rompimento; o saco deverá ter capacidade de suportar até 30 kg de resíduos (lixo) sem se romper durante a sua retirada da lixeira e durante todos as vezes que o saco de lixo será erguido (média de 3 vezes) até o seu descarte em caçambas específicas; o saco deverá ter dimensões que possibilitem o adequado acondicionamento nas seguintes lixeiras: "Lixeira Redonda com abertura de 53 cm de diâmetro e 61cm de comprimento; "Lixeira Retangular com abertura de 57cmX63cm e 97 cm de comprimento; "Lixeira Retangular com abertura de 53cmX39cm e 69 cm de comprimento; * Lixeira Retangular com abertura de 57cmx52cm e 110cm de comprimento; constante externamente dados de identificação, nº do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 100 UND	*	*	3,75	30
* Não havia produto em estoque nos meses de junho e julho; os demais produtos estavam sendo racionados devido a quantidade insuficiente no estoque.					
** Quantidade verificada no sistema Cookgo.					



São Mateus

ESPECIFICAÇÃO	UND	Quantidade utilizada em junho ou julho de 2023**	Quantidade para 8 meses	Quantidade utilizada/mês	Pregão novo 8 meses
Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcoólico 70% (70° GL), inodoro, acondicionado em embalagem de 1.000mL. Apresentação líquida. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	FRASCO 1.000ML	11	88	37,50	300
Detergente para pisos e azulejos. Detergente líquido alcalino clorado, indicado para limpeza e desinfecção de pisos, superfícies, bancadas paredes, equipamentos em aço inox, tábua e placas de altileno e facas. Com teor de cloro ativo entre 2,0 e 3,0 %. Tempo de ação de no máximo 3 minutos. Apresentação: Bombona entre 5 a 50 litros. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	125	1000	106,25	850
Escova para limpeza sanitária tipo bola, com cabo plástico, cerdas plásticas, sem suporte, e de boa qualidade.	UNIDADE	*	*	1,00	8
Guardanapo de papel virgem, 14 cm x 14 cm, folha simples, branco, não reciclável, pacote com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	PCT COM 500 UND	48	384	87,50	700
Limpador de inox e alumínio. Limpador líquido ácido para limpeza, higienização e remoção de manchas da peça, utensílios ou equipamentos de alumínio e inox. Apresentação em bombona de 5 a 20 litros. Ver considerações sobre a rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	10	80	18,75	150
Papel higiênico, folha simples, absorvente, cor branca, medindo 300m x 10cm, 100% celulose virgem. Caixa com 8 rolos, contendo informações do fabricante na embalagem. Ver considerações sobre rotulagem.	ROLO DE 300 M	24	192	40,00	320
Papel toalha; descartável; cor branca; 2 dobras; interfolhados; 100% celulose virgem; pacote com 1.000 folhas; medindo 20 a 23 cm comprimento x 19 a 22cm largura. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 1.000 UND	35	280	87,50	700
Saco de polietileno de alta densidade, capacidade de 3kg, aplicação acondicionamento de alimentos, em bobina picotada, com 500 unidades. Dimensão: 30 a 34cm X 40 a 45cm. Cor: transparente	BOBINA 500 UND	*	*	1,88	15
Saco impermeável, transparente, para acondicionamento de alimentos, em bobina, picotado, atóxico, resistente. Dimensões: 40 cm x 60 cm. Com 400 sacos por bobina. Capacidade: 15kg. Ver considerações sobre rotulagem.	BOBINA 400 UND	*	*	1,88	15



<p>Saco plástico para acondicionamento de lixo; na cor preta; capacidade 200 litros; saco adequado para o acondicionamento de lixo úmido, como sobras de alimentos prontos e cascas/sementes de vegetais; o saco não deverá permitir vazamento de líquidos de seu interior; ser totalmente íntegro, não deverá conter bolhas, furos ou outros defeitos que facilitem o seu rompimento; o saco deverá ter capacidade de suportar até 30 kg de resíduos (lixo) sem se romper durante a sua retirada da lixeira e durante todos as vezes que o saco de lixo será erguido (média de 3 vezes) até o seu descarte em caçambas específicas; o saco deverá ter dimensões que possibilitem o adequado acondicionamento nas seguintes lixeiras: *Lixeira Redonda com abertura de 53 cm de diâmetro e 61cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmX63cm e 97 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 53cmX39cm e 69 cm de comprimento; *Lixeira Retangular com abertura de 57cmx52cm e 110cm de comprimento; constante externamente dados de identificação, nº do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.</p>	PCT COM 100 UND	2	16	1,88	15
<p>Vassoura de cerdas de pêlo sintético. Cepa em material plástico. Com cabo revestido de plástico. Base da cepa medindo 30 cm.</p>	UNIDADE	*	*	2,50	20
<p>* Não havia produto em estoque nos meses de junho e julho; alguns produtos estavam sendo racionados devido a quantidade insuficiente no estoque e a quantidade de alguns produtos foram ajustadas para a necessidade atual.</p>					
<p>** Quantidade verificada no sistema Cookgo.</p>					





ETP10_2023

Data e Hora de Criação: 18/08/2023 às 09:54:09

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP10_2023.pdf (Arquivo PDF) - 21 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 92af4b3cbcd9f072503ec947087a9ff308ddb454784bc91a8db39552b22ca4

[SHA512]: a855d8651448dc1e90958c22fa8616a1f668e07fb9c76afe47148618d8ce7bc5bb09a8c75b3894afae9ac6a4b461a39cfc1d2cb72311dc4c29865a1575a3eaf9

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 18/08/2023 - 10:15:22, IP: 200.137.72.162

[SHA256]: 0d788500b7d3d6bc20d3fb895c075cbfc306bd56bce77b09fa14878636da2571



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

Data/Hora: 18/08/2023 - 10:05:21, IP: 200.137.65.107

[SHA256]: 9a078e31fa362ab93cf5b6a93beebb6175e0c81a4c2cc9dc0acbbd7971fed8fb



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

Data/Hora: 18/08/2023 - 09:58:40, IP: 200.137.65.100

[SHA256]: 090d7ea1e1c5260d469289de2dc5587070a9f9093c6465d6bb4d2f25a176c0ea

Histórico de eventos registrados neste envelope

18/08/2023 10:15:22 - Envelope finalizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.162

18/08/2023 10:15:22 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.162

18/08/2023 10:15:16 - Envelope visualizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.162

18/08/2023 10:05:21 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 200.137.65.107

18/08/2023 09:58:40 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.100

18/08/2023 09:58:37 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.100

18/08/2023 09:54:57 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.100

18/08/2023 09:54:51 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.100

18/08/2023 09:54:13 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.100



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**





TERMO DE REFERÊNCIA - LIMPEZA DESERTOS - CORRETO

Data e Hora de Criação: 19/09/2023 às 14:03:08

Documentos que originaram esse envelope:

- TERMO DE REFERÊNCIA.pdf (Arquivo PDF) - 45 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 321790a2a51cd454be6e28c87758fc1fc00b02ece5306e77876bb4e78bc3e396

[SHA512]: d783d61ae7ee5929e0c40e640750a5231297573066b191295e35ddd481c538ddab0216b7b466d5a1bf2ac1f79693ae172751b07956313d32c125039613ae1634

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



ASSINADO - Amanda Martins Matias (amanda.matias@ufes.br)

Data/Hora: 19/09/2023 - 14:12:09, IP: 200.137.65.103

[SHA256]: df3571633f748602c52854e795dff966a174f71c0fd2fb93e2fd66c2df4c407



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

Data/Hora: 19/09/2023 - 15:10:48, IP: 179.102.135.114

[SHA256]: 2510196e088359efe2170b915fd9c143e184ffac51121622b42ed6633e6a89d



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

Data/Hora: 19/09/2023 - 14:07:13, IP: 200.137.65.106, Geolocalização: [-20.287291, -40.302869]

[SHA256]: bea9e500005bf4b43ab564b31fd64c29971af4819ddb45f62bd0dc399435434a



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

Data/Hora: 19/09/2023 - 14:15:32, IP: 200.137.65.109

[SHA256]: 0184fc2c63e767143be4c95f533e9e3d9562b216623e5aeaf82b4b0fd966693b

Histórico de eventos registrados neste envelope

19/09/2023 15:10:48 - Envelope finalizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 179.102.135.114

19/09/2023 15:10:48 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 179.102.135.114

19/09/2023 14:15:32 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

19/09/2023 14:15:29 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

19/09/2023 14:12:09 - Assinatura realizada por amanda.matias@ufes.br, IP 200.137.65.103

19/09/2023 14:11:58 - Envelope visualizado por amanda.matias@ufes.br, IP 200.137.65.103

19/09/2023 14:07:13 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 200.137.65.106

19/09/2023 14:07:10 - Envelope visualizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 200.137.65.106

19/09/2023 14:05:42 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

19/09/2023 14:05:29 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109

19/09/2023 14:03:16 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.109