



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

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n.º 23068.035363/2021-10)

Pregão nº 02/2022- SRP

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 41.097,00

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para eventual aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP (190 Kg), pelo período de 12 (doze) meses, com fornecimento de tanques P190 - mínimo de 3 (três) e máximo de 7 (sete) tanques, em regime de “comodato” e serviço de assistência técnica (quando necessário) para os mesmos, para atender às necessidades do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Espírito Santo do *campus* de São Mateus (CEUNES), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Quadro 01 – Especificações e quantitativos.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	ENTREGA MENSAL/TOTAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
01	Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) botija de 190 Kg.	461651	Kg	475 / 5.700	R\$ 7,21	R\$ 41.097,00

1.2. 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.

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

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

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



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

1.6. Não serão estabelecidas cotas reservadas para esta contratação, considerando o valor total máximo aceitável inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

1.7. Diante da inexistência de empresas ME/EPP que forneçam o objeto desta aquisição na região (conforme justificativa contida na peça do sequencial 44 do Processo nº 23068.035363/2021-10), será praticada ampla concorrência para evitar fracasso do processo e conseqüentemente o desabastecimento do produto para o restaurante, não se adotando, portanto, o previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006 (atualizada pela LC n.º 147, de 2014), quanto ao que trata-se da participação exclusiva para ME/EPP.

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, Apêndice 1 deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, 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 têm a seguinte fundamentação legal: Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos; Decreto nº 9.177, de 2017 (Regulamenta o art. 33 da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e complementa os art. 16 e art. 17 do Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010 e dá outras providências.); Decreto nº 7.404/2010 (Regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010); Instrução Normativa IBAMA nº 1, de 25/01/2013 (Regulamentar o Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos (CNORP), estabelecer sua integração com o Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF-APP) e com o Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental (CTF-AIDA), e definir os procedimentos administrativos relacionados ao cadastramento e prestação de informações sobre resíduos sólidos, inclusive os rejeitos e os considerados perigosos, além dos critérios estabelecidos nas especificações do objeto e/ou obrigações da Contratada e/ou no edital.



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

5.1.1. Para a gestão e operação dos resíduos perigosos gerados a partir da presente contratação, a Contratada deverá observar a Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, Decreto nº 7.404, de 2010 e Instrução Normativa nº 1, de 25/01/2013 – IBAMA.

5.1.1.1. Estar regularmente cadastrada no Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos – CNORP, parte integrante do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme classificação do Anexo I da Instrução Normativa nº 1, de 25/01/2013 – IBAMA;

5.1.1.2. Possuir plano de gerenciamento de resíduos sólidos aprovado pelo órgão competente e em conformidade com as exigências legais e normas pertinentes dos órgãos do SISNAMA, do SNVS e do SUASA;

5.1.1.3. Possuir, caso exigível, autorização ou licenciamento junto ao órgão competente, que comprove, no mínimo, capacidade técnica e econômica para prover os cuidados necessários ao gerenciamento desses resíduos.

5.1.2. A Contratada que também operar com resíduos perigosos, em qualquer fase do seu gerenciamento, nos termos da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, e Decreto nº 7.404, de 2010, deverá:

5.1.2.1. Elaborar plano de gerenciamento de resíduos perigosos, a ser submetido ao órgão competente;

5.1.2.2. Adotar medidas destinadas a reduzir o volume e a periculosidade dos resíduos sob sua responsabilidade, bem como a aperfeiçoar seu gerenciamento;

5.1.2.3. Informar imediatamente aos órgãos competentes sobre a ocorrência de acidentes ou outros sinistros relacionados aos resíduos perigosos.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO - PEDIDO, INSTALAÇÃO DOS TANQUES, ABASTECIMENTO E INSPEÇÕES

6.1. O prazo de entrega dos bens é de até 72 (setenta e duas) horas úteis, contadas a partir do momento de realização de solicitação formal de abastecimento por parte da Contratante, no seguinte endereço: BR 101 Norte, km 60, bairro Litorâneo – São Mateus – ES, CEP: 29.932-540, Telefone: (27) 3312-1622/ 3312 – 1624 ou 3312-1703.

6.1.1. A Contratada deverá realizar o abastecimento em dias úteis - de segunda-feira a sexta-feira, das 07h:00min às 10h:00min ou das 14h:00min às 16h:00min (RIGOROSAMENTE).



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

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

6.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas e transportados em veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação.

6.4. A Contratada será responsável pelo fornecimento e instalação em regime de "comodato", sem ônus para a Contratante, de no mínimo 3 (três) e no máximo 7 (sete) tanques P190, com reguladores necessários, atendendo todas as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) relativas à qualidade dos equipamentos, aprovações do Corpo de Bombeiros e Prefeitura Municipal, segurança das instalações e pessoas, além da segurança ambiental.

6.4.1. O serviço de instalação dos tanques e primeiro abastecimento serão pré-agendados pela Contratante com a Contratada, com previsão de ocorrer em uma sexta-feira, podendo ainda ocorrer no sábado, em horários programados pela Contratante;

6.4.2. A Contratada fornecerá os manuais técnicos dos equipamentos. Os equipamentos previstos contarão com medidores percentuais magnéticos (nos tanques) e manômetros que deverão ser instalados pela Contratada;

6.4.3. A Contratada fará inspeções periódicas, a cada 90 (noventa) dias, nos equipamentos fornecidos em regime de "comodato", prestará assistência técnica 24 (vinte e quatro) horas pelos equipamentos e será responsável pelo treinamento dos servidores e empregados terceirizados envolvidos na supervisão do abastecimento;

6.4.4. Em caso de necessidade de realização de serviços de assistência técnica, a Contratante fará a solicitação formal, através de e-mail. A Contratada deverá atender à solicitação de imediato, sendo que o prazo para atendimento não deverá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas úteis a contar do horário de solicitação;

6.4.5. O abastecimento periódico será executado por solicitação da Contratante ou por meio de entregas programadas. Este serviço será executado em datas e horários previamente programados e acordados entre Contratante e Contratada, de tal forma que as atividades do Restaurante Universitário do campus de São Mateus não sejam interrompidas;

6.4.6. O abastecimento será realizado por meio de caminhão tanque dotado de medidor volumétrico com corretor de temperatura ou medidor mássico.

6.5. A quantidade entregue dependerá da situação da carga de GLP existente nos tanques no momento do abastecimento. Com a informação da quantidade dispensada, conferida por um servidor, a empresa emitirá a Nota Fiscal.



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

6.6. Em caso de atrasos ou falta da mercadoria, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência. 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.

6.7. 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.

6.8. 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.

6.9. A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial. Antes do início da realização da entrega será aferida a temperatura corporal dos entregadores.

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

6.11. O produto não necessita de estabelecimento de prazo de validade devendo apenas ser entregue de acordo com as condições solicitadas nesse instrumento.

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

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

6.13. Em nenhuma hipótese serão disponibilizados funcionários da UFES ou das empresas terceirizadas que prestam serviço a esta entidade para auxílio nos processos de recebimento dos tanques ou abastecimento dos mesmos. Todos esses procedimentos correrão a cargo da Contratada.

6.14. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização d ARP, para efeito de posterior verificação.

6.15. 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.



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

6.16. 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.

6.16.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

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 Contratada, 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 Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada 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 Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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



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

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 as indicações referentes a: identificação do item; quantidade entregue, número do empenho referente à nota fiscal, valor da unidade, valor total do item.

8.2. 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.

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

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

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

8.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.7. 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.

8.8. Fornecer em regime de “comodato” tanques (P190), mínimo de 3 (três) e máximo de 7 (sete) tanques, que serão instalados na central de GLP existente nas dependências da Contratante, os quais serão disponibilizados pela Contratada durante o período de vigência da ARP e/ou até a completa utilização do saldo do último abastecimento que for realizado dentro do período de vigência da mesma. O comodato será firmado através de contrato estabelecido entre Contratante e a Contratada.

8.9. 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;



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

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.

8.10. 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.

8.11. São expressamente vedadas à CONTRATADA:

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

8.11.2. 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.

11.2. 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 anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente



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

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 pelo contratado.

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 Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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 Contratada, 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.



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

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.

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 contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

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

EM = I 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:

$$I = (TX) \quad I = (6 / 100) \quad I = 0,00016438$$

_____ TX = Percentual da taxa anual = 6%

365



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

12.14. A apresentação da Nota Fiscal/fatura é indispensável a cada prestação de serviço, 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) 4009-2361/4009-2364.

13. DO REAJUSTE

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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



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

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 consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

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.



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

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.

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. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:



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

16.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

16.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

16.3.1.1.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

16.3.1.1.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

16.3.2. Prova de atendimento aos seguintes requisitos:

16.3.2.1. Alvará de licença para funcionamento emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, na forma da Lei Estadual nº 9.269/2009 e alterações e o Decreto Estadual nº 2423-R/2009 e alterações, ou equivalente, no caso de licitante de outra Unidade da Federação;

16.3.2.2. Alvará de autorização emitido pela Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis, na forma da Resolução ANP nº 51/2016;9.6.10;

16.3.2.3. Alvará de localização e funcionamento emitido pelo órgão responsável da entidade municipal ou declaração de dispensa desta exigência, emitida pela autoridade municipal.

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Global: R\$ 41.097,00 (quarenta e um mil e noventa e sete reais);

16.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

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

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 da contratação é de R\$ 41.097,00 (quarenta e um mil e noventa e sete reais).



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

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, 05 de janeiro de 2022.

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE 1895843

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2019 DGR/UFES)

Marizete Pereira Leite
Técnico (a) em Nutrição e Dietética – SIAPE 1358918

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2019 DGR/UFES)



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

APÊNDICE

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: Junho/2021

Estudo Técnico Preliminar 6/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.035363/2021-10

2. Informações complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP – P190Kg) para atender ao restaurante de São Mateus da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), 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 norteada 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 pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

3. Descrição da necessidade

Os restaurantes universitários da UFES têm por objetivo o preparo e 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 Gás Liquefeito de Petróleo (P190Kg) é de suma importância para o funcionamento do restaurante da UFES devido à sua utilização na execução dos cardápios. Este item garante o desenvolvimento das atividades operacionais da cadeia de produção das refeições ofertadas aos comensais.

A estimativa do quantitativo do item a ser adquirido, conforme detalhado no item 7, foi calculada considerando a frequência média de comensais, e, conseqüentemente, de refeições a serem produzidas, e o quantitativo utilizado no ano de 2019. Em 2020 e 2021 (até o presente momento) não houve produção de refeições nos restaurantes, devido à pandemia de COVID-19. Além disso, o quantitativo foi baseado no tipo de serviço fornecido (almoço e jantar), a execução de serviço centralizado e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

Ressalta-se que há uma previsão de retorno das atividades de produção das refeições dentro das dependências dos restaurantes, mas esta previsão pode-se concretizar ou não, a depender do avanço das fases do Plano de Biossegurança da UFES. Destaca-se ainda que não há uma definição de quantitativo previsto de usuários que voltarão a utilizar os restaurantes quando ocorrer o retorno às atividades de produção própria de refeições, apenas estimativas baseadas no exercício de 2019

(período em que ainda havia produção de refeições no restaurante), porém a Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) precisa ter Atas de Registro de Preços e contratos vigentes que supram os diversos insumos utilizados na cadeia de produção, para o momento em que for possível o retorno da produção própria das refeições. Dessa forma, torna-se necessária a abertura desse processo de compra nesse momento para que haja tempo hábil para a aquisição dos itens, visto que a vigência do Contrato nº 04/2020 da DGR encerrou-se no dia 03 de setembro de 2021.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

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.

Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas e transportados em veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação. A Contratada deverá possuir: Certificado de Autorização emitido pela Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis- ANP (devidamente válido).

A Contratada será responsável pelo fornecimento e instalação em regime de "comodato", sem ônus para a Contratante, de no mínimo 3 (três) e no máximo 7 (sete) tanques P190, com reguladores necessários, atendendo todas as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) relativas à qualidade dos equipamentos, aprovações do Corpo de Bombeiros e Prefeitura Municipal, segurança das instalações e pessoas, além da segurança ambiental.

Os tanques que forem instalados nas dependências da Contratante deverão ficar à sua disposição durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) e/ou até a completa utilização da carga correspondente ao último abastecimento que ocorrer dentro do período de vigência da ARP, sendo que a Contratante informará à Contratada a data para recolhimento dos mesmos quando do fim da vigência da ARP ou da extinção da carga de GLP armazenado nos tanques.

A instalação dos tanques e primeiro abastecimento serão pré-agendados pela Contratante com a Contratada, com previsão de ocorrer em dias de segunda à sexta-feira, podendo ainda ocorrer no sábado, em horários programados pela Contratante.

Tanto a instalação dos tanques quanto a realização do primeiro abastecimento serão agendados de forma a promover adequada transição da atual central de GLP localizada no restaurante. Desta forma a instalação dos tanques da Contratada somente ocorrerá após o uso da carga de GLP e o recolhimento dos tanques que, porventura, sejam provenientes do contrato anterior a este certame.

A Contratada fornecerá os manuais técnicos dos equipamentos. Os equipamentos previstos contarão com medidores percentuais magnéticos (nos tanques) e manômetros que deverão ser instalados pela Contratada.

A Contratada fará inspeções periódicas, a cada 90 (noventa) dias, nos equipamentos fornecidos em regime "comodato", prestará assistência técnica 24 (vinte e quatro) horas pelos equipamentos e será

responsável pelo treinamento dos servidores e empregados terceirizados envolvidos na supervisão do abastecimento.

Em caso de necessidade de realização de assistência técnica, a Contratante fará a solicitação formal, através de e-mail. A Contratada deverá atender à solicitação de imediato, sendo que o prazo para atendimento não deverá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas a contar do horário de solicitação.

O abastecimento periódico será executado por solicitação da Contratante ou por meio de entregas programadas. Este será executado em datas e horários previamente programados e acordados entre Contratante e Contratada, de tal forma que as atividades do Restaurante Universitário do *campus* de São Mateus não sejam interrompidas.

O abastecimento será realizado por meio de caminhão tanque dotado de medidor volumétrico com corretor de temperatura ou medidor mássico.

O produto deverá ser entregue, no seguinte endereço:

Campus de São Mateus: entrega programada, das 07h00min às 10h00min e 13h00min às 16h00min (RIGOROSAMENTE), no Restaurante Setorial de São Mateus-ES, localizado na Rodovia Mário Covas, BR 101 Norte, km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540, Telefone (27) 3312-1622/1624 /1703

Após a realização de solicitação formal de abastecimento por parte da Contratante, a Contratada terá o prazo de até 72 (setenta e duas) horas úteis para atendimento da solicitação.

A quantidade entregue dependerá da situação da carga de GLP existente nos tanques no momento do abastecimento. Com a informação da quantidade dispensada, conferida por um servidor, a empresa emitirá a Nota Fiscal.

Em caso de atrasos ou falta da mercadoria, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração Pública, mediante solicitação por escrito e fundamentada pela Contratada. O requerimento deverá ser submetido à apreciação da Administração Pública dentro do prazo assinalado na programação para entrega do produto.

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

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

A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento dos critérios e requisitos de realização das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial. Antes do início da realização da entrega será aferida a temperatura corporal dos entregadores.

Em nenhuma hipótese serão disponibilizados funcionários da UFES ou das empresas terceirizadas que prestam serviços a esta entidade para auxílio nos processos de recebimento dos tanques ou abastecimento dos mesmos. Todos estes procedimentos ocorrerão a cargo da Contratada, ocorrendo apenas o acompanhamento e supervisão do serviço de abastecimento sendo realizado por representantes da Contratante.

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

O produto não necessita de estabelecimento de prazo de validade devendo apenas ser entregue de acordo com as condições solicitadas neste instrumento.

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

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

6. Levantamento de Mercado

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

7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de gás liquefeito de petróleo pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades do Restaurante da UFES.

Será utilizado o Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição do produto. A concentração do gerenciamento do item a ser adquirido e o acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços serão de responsabilidade da Diretoria de Gestão dos Restaurantes da UFES.

Será firmado entre as partes um contrato de comodato referente à disponibilização dos tanques (P190) que serão instalados na central de GLP existente nas dependências da Contratante, os quais serão disponibilizados pela Contratada durante o período de vigência da ARP e/ou até a completa utilização do saldo do último abastecimento que for realizado dentro do período de vigência da mesma.

Excepcionalmente nesta situação, diante da inexistência de empresas ME/EPP que forneçam o produto objeto deste processo licitatório a granel na região (conforme justificativa contida na peça do sequencial 44 do Processo nº 23068.035363/2021-10), será praticada ampla concorrência para evitar fracasso do processo e conseqüentemente o desabastecimento do produto para o restaurante, comprometendo a execução da cadeia de produção de refeições, não adotando-se, portanto, o previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006 (atualizada pela LC n.º 147, de 2014), quanto ao que trata-se da participação exclusiva para ME/EPP.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo do item a ser adquirido, foi calculada considerando a frequência média de comensais, e conseqüentemente de refeições a serem produzidas, e o quantitativo utilizado no ano de 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 (até o presente momento) os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de COVID-19. Além disso, o quantitativo foi baseado no tipo de

serviço fornecido (almoço e jantar), a execução de serviço centralizado e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

Destacamos que há uma previsão de retorno das atividades de produção das refeições dentro das dependências dos restaurantes, mas esta previsão pode-se concretizar ou não, a depender do avanço das fases do Plano de Biossegurança da UFES. Destaca-se ainda que não há uma definição de quantitativo previsto de usuários que voltarão a utilizar os restaurantes quando ocorrer o retorno às atividades de produção própria de refeições, apenas estimativas baseadas no exercício de 2019 (período em que ainda havia produção de refeições no restaurante), porém a Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) precisa ter Atas de Registro de Preços e contratos vigentes que supram os diversos insumos utilizados na cadeia de produção, para o momento em que for possível o retorno da produção própria das refeições.

		QUANTIDADE POR LOCAL DE ENTREGA (MENSAL/TOTAL)		
ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE FORNECIMENTO	SÃO MATEUS - ES	
			MENSAL	TOTAL
Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) botija de 190 Kg.	461651	Quilograma	475	5.700

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 41.097,00

O valor total máximo aceitável da aquisição é de R\$ 41.097,00 (quarenta e um mil e noventa e sete reais).

As planilhas orçamentárias e as cotações realizadas encontram-se anexadas ao Processo nº 23068.035363/2021-10. O Cálculo de aceitabilidade e exequibilidade, o Quadro Resumo Orçamentário e a Justificativa para formação dos preços de referência, a Justificativa da metodologia e cálculo matemático, sendo peças dos sequenciais 56, 57 e 58 respectivamente; e peças dos sequenciais 51, 52, 53 as cotações realizadas junto ao Painel de Preços, órgãos públicos, sites especializados e fornecedores.

Foi considerada a Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 do Ministério da Economia, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Devem ser utilizados parâmetros previstos nos incisos I, II, III e IV, conforme previsto no Artigo 5º, o qual preconiza que os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não.

A metodologia aplicada ao cálculo de preço de referência deve seguir as orientações da IN ME nº 73 /2020, art. 6º, que determina:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

Segundo o Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), um dos parâmetros possíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação, que fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados. Tendo como base essas informações, deverá ser desenvolvida uma planilha que possibilite o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Serão considerados, também, e de acordo com Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), critérios para verificação e expurgação de preços excessivamente elevados, além daqueles relacionados à aceitabilidade e à exequibilidade dos valores.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não 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.

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 Restaurantes Universitários, com previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2021.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com essa aquisição que o Restaurante Universitário da UFES do *campus* de São Mateus forneça refeições nutricionalmente equilibradas, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade. Além disso, pretende-se que essa aquisição possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando à melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.

14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado para o recebimento do item a ser adquirido, assim como espaço físico destinado à instalação dos tanques que serão fornecidos, pela licitante a ser contratada, “via comodato”.

Os servidores atuantes na aquisição, gestão e acompanhamento da execução da Ata 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

Uma vez que a utilização de GLP é considerada como de baixo impacto ambiental por ser livre de metais pesados e com baixa emissão de gases de efeito estufa, os impactos ambientais relacionados a esta aquisição são indiretos, decorrendo da produção de refeições viabilizada através da aquisição deste item, sendo este a geração de resíduos orgânicos.

Durante a etapa de pré-preparo dos alimentos, técnicas adequadas de manipulação, higienização, corte e preparo serão aplicadas para que haja o menor desperdício possível dos produtos na produção das refeições.

Campanhas de conscientização poderão ser realizadas para a redução do resto ingestão, minimizando o resíduo orgânico produzido pela sobra gerada pelo comensal.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

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

17. Responsáveis

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN
Nutricionista

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS
Contador

LETICIA CALVI PIZETTA
Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE
Técnico (a) em Nutrição e Dietética

THANISIA VALIM FERRAZ
Nutricionista



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO - SIAPE 1895843
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 16/11/2021 às 12:50

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/308845?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN - SIAPE 1978029
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 16/11/2021 às 14:35

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/308986?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
KAIO REGATTIERI DOS SANTOS - SIAPE 1848431
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROAECI
Em 16/11/2021 às 15:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/309111?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
MARIZETE PEREIRA LEITE - SIAPE 1358918
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 16/11/2021 às 16:26

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/309277?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
THANISIA VALIM FERRAZ - SIAPE 2067730
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 16/11/2021 às 16:53

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/309335?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO - SIAPE 1895843
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 05/01/2022 às 12:35

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/341622?tipoArquivo=O>