



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.º23068.094851/2022-40)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de Materiais de Limpeza e Diversos, pelo período de 6 (seis) 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 de 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	299605	Água sanitária. Solução de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% p/p. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. Apresentação: frasco de 1.000mL. 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 DE 1.000ML	100	500	1.000	R\$ 7,84	R\$ 7.840,00	GOIABEIRAS
2	381409	Desinfetante concentrado a base de quaternário de amônia para higienização de câmara fria. Apresentação: Bombona de 5 litros com diluição automática, com utilização do próprio dispensador. Sem enxague e estabilidade do produto de 30 dias. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	25	75	75	R\$ 27,84	R\$ 2.088,00	GOIABEIRAS





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

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	40	125	125	R\$ 28,20	R\$ 3.525,00	GOIABEIRAS
4	260569	Pano para limpeza. Material: tecido 100% algodão; tipo saco; alvejado; espesso, absorvente e eficaz; dimensões: 60 a 70 cm de comprimento e 40 a 50 cm de largura. Peso mínimo: 150 gramas, cor branca. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	200	200	400	R\$ 6,64	R\$ 2.656,00	GOIABEIRAS
5	333131	Rodo em alumínio. Base com 02 lâminas em borracha reforçada, macia, medindo entre 50 a 60 cm. Cabo em alumínio revestido de plástico resistente fixado na parte inferior da base, medindo entre 1,40 e 1,50 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	40	40	80	R\$ 41,41	R\$ 3.312,80	GOIABEIRAS
6	391819	Saco plástico de polietileno esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, material transparente, atóxico, com tarja para identificação. Dimensões: 12 a 20 cm x 25 a 40 cm. Pacote lacrado com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 500 UND	50	50	100	R\$ 81,37	R\$ 8.137,00	GOIABEIRAS

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

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVE L	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
7	381409	Desinfetante concentrado a base de quaternário de amônia para higienização de câmara fria. Apresentação: Bombona de 5 litros com diluição automática, com utilização do próprio dispensador. Sem enxágue e estabilidade do produto de 30 dias. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	30	30	60	R\$ 27,84	R\$ 1.670,40	ALEGRE





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

8	372884	Filme PVC, resistente, aderente, transparente para embalagem de alimentos, rolo com dimensões de no mínimo 45cm x 300m, embalado em caixa de papelão. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	UND	10	15	30	R\$ 61,04	R\$ 1.831,20	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	90	90	180	R\$ 28,20	R\$ 5.076,00	ALEGRE
10	260702	Molheira canoa em polipropileno com capacidade aproximada de 300 a 350 mL. Dimensões aproximadas: altura: 4,5 a 6,5 cm, comprimento 20,5 a 22,5 cm, largura 4,5 a 6,5 cm.	UND	500	1.000	1.000	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00	ALEGRE
11	478078	Kit de peças acessórias de panela de pressão contendo: anel de vedação em silicone, válvula silicone amarela com plug de nylon, válvula alívio silicone preta, aliviador de pressão tipo estrela e peso Zamak. Compatível com a marca Fulgor, capacidade 35 L.	UND	4	4	8	R\$ 82,73	R\$ 661,84	ALEGRE
12	260569	Pano para limpeza. Material: tecido 100% algodão; tipo saco; alvejado; espesso, absorvente e eficaz; dimensões: 60 a 70 cm de comprimento e 40 a 50 cm de largura. Peso mínimo: 150 gramas, cor branca. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	50	50	100	R\$ 6,64	R\$ 1.670,40	ALEGRE
13	450735	Remo (ou pá plana), fabricado inox e em polietileno branco, resistente a altas temperaturas e de fácil higienização. Cabo em inox 304, medindo de 95 a 110 cm, com alça em "T" (para suporte). Base do remo em polietileno branco, medindo aproximadamente 22 cm de comprimento x 13cm de largura. Tamanho total aproximado de 1,20 a 1,40m.	UND	4	4	8	R\$ 301,27	R\$ 1.831,20	ALEGRE
14	333131	Rodo em alumínio. Base com 02 lâminas em borracha reforçada, macia, medindo entre 50 a 60 cm. Cabo em alumínio revestido de plástico resistente fixado na parte inferior da base, medindo entre 1,40 e 1,50 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	15	15	30	R\$ 41,41	R\$ 5.076,00	ALEGRE





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

15	298406	Sabão em barra 200 gramas, neutro, glicerinado, multiuso, biodegradável, para limpeza em geral. Registro no Ministério da Saúde. Com nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote com 5 unidades. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	PACOTE COM 5 UND	100	150	500	R\$ 13,27	R\$ 10.610,00	ALEGRE
16	391819	Saco plástico de polietileno esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, material transparente, atóxico, com tarja para identificação. Dimensões: 12 a 20 cm x 25 a 40 cm. Pacote lacrado com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 500 UND	30	30	60	R\$ 81,37	R\$ 661,84	ALEGRE
17	370262	Termômetro Bimetálico para Refrigeração – Analógico, bimetálico e de ponteiro. Escala -35 °c a + 35 °c, Divisão de 1°c. Diâmetro de 66 mm.	UND	7	7	14	R\$ 44,79	R\$ 1.670,40	ALEGRE

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			
18	381409	Desinfetante concentrado a base de quaternário de amônia para higienização de câmara fria. Apresentação: Bombona de 5 litros com diluição automática, com utilização do próprio dispensador. Sem enxague e estabilidade do produto de 30 dias. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	15	40	40	R\$ 27,84	R\$ 1.113,60	SÃO MATEUS
19	372884	Filme PVC, resistente, aderente, transparente para embalagem de alimentos, rolo com dimensões de no mínimo 45cm x 300m, embalado em caixa de papelão. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	UND	05	40	40	R\$ 61,04	R\$ 2.441,60	SÃO MATEUS





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

20	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	50	R\$ 28,20	R\$ 1.410,00	SÃO MATEUS
21	296444	Lixeira plástica retangular com pedal fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP), com capacidade de 100 litros, cor: branca. Com haste externa e articulação com armação para segurar o saco de lixo. Dimensões: altura: 92 a 95cm, largura: 42 a 46cm, comprimento: 42 a 46cm.	UND	15	15	30	R\$ 299,86	R\$ 8.995,80	SÃO MATEUS
22	328757	Lixeira plástica redonda com pedal fabricada, com capacidade de 10,5 litros, cor: branca. Com haste externa. Dimensões: diâmetro: 25 a 28cm, altura: 35 a 37cm	UND	20	20	40	R\$ 114,12	R\$ 4.564,80	SÃO MATEUS
23	260569	Pano para limpeza. Material: tecido 100% algodão; tipo saco; alvejado; espesso, absorvente e eficaz; dimensões: 60 a 70 cm de comprimento e 40 a 50 cm de largura. Peso mínimo: 150 gramas, cor branca. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	20	20	40	R\$ 6,64	R\$ 265,60	SÃO MATEUS
24	333131	Rodo em alumínio. Base com 02 lâminas em borracha reforçada, macia, medindo entre 50 a 60 cm. Cabo em alumínio revestido de plástico resistente fixado na parte inferior da base, medindo entre 1,40 e 1,50 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	15	15	30	R\$ 41,41	R\$ 1.242,30	SÃO MATEUS
25	391819	Saco plástico de polietileno esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, material transparente, atóxico, com tarja para identificação. Dimensões: 12 a 20 cm x 25 a 40 cm. Pacote lacrado com 500 unidades. Ver considerações	PCT COM 500 UND	10	10	20	R\$ 81,37	R\$ 1.627,40	SÃO MATEUS





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

		sobre rotulagem.							
26	292586	Cera, tipo líquida, cor incolor. Características adicionais: antiderrapante, impermeabilizante, que apresente brilho instantâneo, sem a necessidade de uso de enceradeira. Aplicação: limpeza de todos os tipos de pisos. Apresentação: frasco/bombona de 1 a 5 litros.	LITRO	90	90	180	R\$ 16,50	R\$ 2.970,00	SÃO MATEUS
27	449771	Limpa vidros, tipo líquido, cor incolor/azul, odor característico, apropriado para uso manual. Apresentação: frascos de 500. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem.	EMBALAGEM DE 500 ML	20	20	40	R\$ 4,04	R\$ 161,60	SÃO MATEUS
28	368775	Limpador para pisos cerâmicos, destinado à remoção de sujeiras, manchas, incrustações e encardidos em superfícies de cerâmica, azulejos e rejuntas. Apresentação: frasco/bombonas de 1 litro. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem.	FRASCO DE 1 LITRO	10	10	20	R\$ 8,35	R\$ 167,00	SÃO MATEUS
29	357409	Descascador manual de legumes com boleador, confeccionado com cabo de plástico duro e resistente, atóxico, de cor branca, com lâmina de corte em aço inox 304. Com medidas de 15 a 17 cm de comprimento e 3 a 4cm de largura.	UND	50	50	100	R\$ 5,61	R\$ 561,00	SÃO MATEUS
30	43435	Termômetro Bimetálico para Refrigeração – Analógico, bimetálico e de ponteiro. Escala -35 °c a + 35 °c, Divisão de 1°c. Diâmetro de 66 mm.	UND	6	6	12	R\$ 44,79	R\$ 537,48	SÃO MATEUS

1.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 6 (seis) 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.





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

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

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





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

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do envio da Nota de Empenho por email, em remessa única ou parcelada dependendo do item conforme Quadros 01, 02 e 03, nos seguintes endereços:

6.1.1. *Campus* de Goiabeiras e Maruípe (itens de nº 01 ao 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).

6.1.2. *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro (itens de nº 07 ao 17): 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 18 ao 30): Almojarifado do Restaurante Universitário do CEUNES, à BR 101 NORTE, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES; CEP: 29.932-540; Telefone (27) 3335-1622/3312-1624/ 3312-1703; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 09h30min e de 11h00min às 16h30min (RIGOROSAMENTE).

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.





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

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.

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, para os itens com entregas parceladas e de 6 (seis) meses para os itens com entrega única.





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

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 do produto e o número do item.

6.19.3. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos itens: 3, 4, 6, 8, 9, 12, 16, 19, 20, 23 e 25, constantes desse Instrumento;

6.19.3.1. Todas as amostras deverão ser entregues dentro do prazo 3 (três) dias úteis, a partir da solicitação no *chat* pelo pregoeiro, 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;

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;

6.19.3.3. As amostras correspondem a 1 (uma) unidade de fornecimento em embalagem primária do produto.

6.19.4. Para os 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. A amostra poderá ser dispensada, à critério da Administração, em caso de itens com marcas já utilizadas pelos restaurantes em seu histórico recente. A solicitação de dispensa do envio da amostra deverá ser formalizada pelo licitante via e-mail (nutricao.dgr.proaeci@ufes.br). A não aprovação por parte da Administração da dispensa de envio, não implicará em prorrogação nos prazos para entrega da amostra.

6.19.5.1. Para os itens cuja apresentação da amostra for dispensada, faz-se necessária a apresentação do catálogo, além da Ficha Técnica e a Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico (FISPQ), no caso dos produtos químicos.

6.19.6. 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).

6.20. Critérios para aprovação da amostra:

6.20.1. 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.





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

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 Quadro 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.

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.





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

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.

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





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

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:

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





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

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.

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.





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

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.

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:





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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

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) 4009-2033.

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 6 (seis) meses 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 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:





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

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 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.

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.





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

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. Não será exigido que a licitante vencedora comprove qualificação técnica devido às características da aquisição e dos itens.

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor global máximo aceitável: **R\$ 89.927,14**(oitenta e nove mil, novecentos e vinte e sete reais e catorze centavos).

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 unitário.





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

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

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1. O valor total máximo aceitável da aquisição é de **R\$ 89.927,14** (oitenta e nove mil, novecentos e vinte e sete reais e catorze centavos), sendo:

- a) **R\$ 27.558,80** (vinte e sete mil, quinhentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos) referente aos restaurantes dos *campi* de Goiabeiras e de Maruípe;
- b) **R\$36.310,16** (trinta e seis mil, trezentos e dez reais e dezesseis centavos) referente aos restaurantes do *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e;
- c) **R\$ 26.058,18** (vinte e seis mil, cinquenta e oito reais e dezoito centavos) referente ao restaurante do *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, 09 de novembro de 2022.

Giselly R. Passos Vianna Pianissola
Nutricionista – SIAPE 1978798

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2021 DGR/UFES)

Marizete Pereira Leite

Técnica em Nutrição e Dietética – SIAPE 1358918

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





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
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

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.094851/2022-40

2. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para a eventual aquisição de Materiais de Limpeza e materiais diversos pelo período de 6 (seis) meses, para atender às necessidades dos restaurantes universitários da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) localizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens 1 a 6), Alegre e do restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira (itens 7 a 17) e de São Mateus (itens 18 a 30), 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; e pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

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 (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 dos produtos de Limpeza e produtos Diversos de itens cancelados e Desertos do Pregão 13/2022, Processo Administrativo nº 23068.055953/2022-40, se faz necessária por serem itens de relevância para limpeza, higienização e/ou de materiais que contribuem indiretamente para que a limpeza e higienização ocorram nos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo, RUs de Vitória (Goiabeiras e Maruípe), Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus. Assim sendo os materiais visam a manutenção do estoque por um período de 6 (seis) meses, que é pelo mesmo período do Pregão 13/2022, por serem itens cancelados e deserto do mesmo, e o motivo para esse período de utilização da compra são pelas mesmas considerações apresentadas nesse Pregão, que é a instabilidade de preços no mercado gerada principalmente pela pandemia do Coronavírus. Usualmente, em períodos anteriores à Pandemia, as aquisições da Diretoria de Gestão dos Restaurantes para esses itens visavam o atendimento por 12 (doze) meses.

Considerando o exposto, torna-se necessária a abertura deste processo visando a aquisição dos itens cancelados e desertos do Pregão 13/2022, em tempo hábil, para que não haja descontinuidade em atividades operacionais essenciais dos restaurantes.



4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

ENTREGAS:

- Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:
- *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 a 15h30min (RIGOROSAMENTE).
- *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro (itens de nº 07 a 17): 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 18 a 30): 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).
- O prazo de entrega dos bens é de no máximo 10 (dez) dias úteis, contados do envio da Nota de Empenho, para a quantia e endereço requisitados pela Administração, via e-mail;
- 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 bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes nos Quadros 01, 02 e 03 e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dias) úteis, pelo servidor, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório;
- 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;
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;



- 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;
- 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. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial e que higienizem as mãos antes de iniciar a entrega dos produtos.
- 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;
- 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 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.
- 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.
- 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.

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 (três) meses, contados a partir da data de entrega, para os itens com entregas parceladas e de 6 (seis) meses para os itens com entrega única.



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, 20 / 4, 12, 23/ 6, 16, 25/ 8, 19, constantes neste Instrumento;
- Todas as amostras deverão ser entregues dentro do prazo 3 (três) dias úteis, a partir da solicitação no chat (ou pelo Pregoeiro), no seguinte endereço: Almoxarifado 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), 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 os itens que não necessitam de amostras, deverão ser enviados catálogos. A descrição do produto no catálogo deverá atender as especificações contidas nos Quadros 01, 02 e 03 (anexo I).
- 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 presentes neste Instrumento; 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 nesse Instrumento.
- 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 Quadro 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 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 presentes nesse Instrumento.
- 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

O levantamento de mercado foi realizado através da pesquisa em licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados, pesquisa no Painel de Preços do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 – art. 5º.

As cotações realizadas e os quadros-resumos orçamentários foram anexados ao Processo Administrativo nº 23068.094851/2022-40, que está disponível no Sistema de Protocolo/UFES (Lepisma), o qual possui livre acesso para consulta, em consonância com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. O link de acesso ao sistema é <https://protocolo.ufes.br/>.

7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP) para eventual aquisição de materiais de limpeza e de biossegurança pelo período de 6 (seis) meses para atender às necessidades dos restaurantes da UFES.

Será utilizado o Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição dos produtos. A concentração do gerenciamento dos itens a serem adquiridos 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

Os quadros com as descrições, quantitativos e valores estimados encontram-se no anexo I.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 89.927,14

O valor total máximo aceitável da aquisição é de R\$ 89.927,14 (oitenta e nove mil, novecentos e vinte e sete reais e quatorze centavos).

Sendo que o valor total para os itens é de:

- Goiabeiras e Maruípe: R\$ 27.558,80 (vinte e sete mil, quinhentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos);
- Alegre: R\$ 36.310,16 (trinta e seis mil, trezentos e dez reais e dezesseis centavos);
- São Mateus: R\$ 26.058,18 (vinte e seis mil, cinquenta e oito reais e dezoito centavos).

As planilhas orçamentárias e as cotações realizadas encontram-se anexadas aos autos do Processo Administrativo nº 23068.094851/2022-40 nos seguintes sequenciais:

- Cotações de Painel de Preços / Comprasnet / outros órgãos – sequenciais de nº 26 ao 32; 36, 46;
- Cotações de fornecedores e de sites especializados – sequenciais de nº 33 ao 35; 37;38 ao 42; 44, 45;
- Cálculo de aceitabilidade e exequibilidade – sequencial nº 54;
- Quadros Resumos Orçamentários (retificados) - sequenciais nºs 86 a 89;
- Justificativa para formação dos preços de referência - sequencial nº 52;
- Justificativa da metodologia e cálculo matemático- sequencial nº 59.

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. Foram utilizados os 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 também seguiu as orientações da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 do Ministério da Economia, 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, foi desenvolvida uma planilha que possibilitou o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Foram 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

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 RUs, com previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/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.

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 se mostra 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

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN
NUTRICIONISTA

RENATA MONTARROYOS MOREIRA
NUTRICIONISTA

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS
CONTADOR

MARIZETE PEREIRA LEITE
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



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 - Quadros de itens – Especificações e quantitativos.pdf (163.31 KB)



Anexo I - Quadros de itens – Especificações e quantitativos.pdf



ANEXO I

Quadros de itens – Especificações e quantitativos

Quadro 01 – Especificações e quantitativos – <i>campi</i> de Goiabeiras e de Marúpe									
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	299605	Água sanitária. Solução de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% p/p. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. Apresentação: frasco de 1.000mL. 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 DE 1.000ML	100	500	1.000	R\$ 7,84	R\$ 7.840,00	GOIABEIRAS
2	381409	Desinfetante concentrado a base de quaternário de amônia para higienização de câmara fria. Apresentação: Bombona de 5 litros com diluição automática, com utilização do próprio dispensador. Sem enxague e estabilidade do produto de 30 dias. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	25	75	75	R\$ 27,84	R\$ 2.088,00	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. 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	40	125	125	R\$ 28,20	R\$ 3.525,00	GOIABEIRAS
4	260569	Pano para limpeza. Material: tecido 100% algodão; tipo saco; alvejado; espesso, absorvente e eficaz; dimensões: 60 a 70 cm de comprimento e 40 a 50 cm de largura. Peso mínimo: 150 gramas, cor branca. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	200	200	400	R\$ 6,64	R\$ 2.656,00	GOIABEIRAS
5	333131	Rodo em alumínio. Base com 02 lâminas em borracha reforçada, macia, medindo entre 50 a 60 cm. Cabo em alumínio revestido de plástico resistente fixado na parte inferior da base, medindo entre 1,40 e 1,50 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	40	40	80	R\$ 41,41	R\$ 3.312,80	GOIABEIRAS



6	391819	Saco plástico de polietileno esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, material transparente, atóxico, com tarja para identificação. Dimensões: 12 a 20 cm x 25 a 40 cm. Pacote lacrado com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 500 UND	50	50	100	R\$ 81,37	R\$ 8.137,00	GOIABEIRAS
---	--------	--	-----------------------	----	----	-----	-----------	--------------	------------

Quadro 02 – Especificações e quantitativos – *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	381409	Desinfetante concentrado a base de quaternário de amônia para higienização de câmara fria. Apresentação: Bombona de 5 litros com diluição automática, com utilização do próprio dispensador. Sem enxágue e estabilidade do produto de 30 dias. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	30	30	60	R\$ 27,84	R\$ 1.670,40	ALEGRE
8	372884	Filme PVC, resistente, aderente, transparente para embalagem de alimentos, rolo com dimensões de no mínimo 45cm x 300m, embalado em caixa de papelão. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	UND	10	15	30	R\$ 61,04	R\$ 1.831,20	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	90	90	180	R\$ 28,20	R\$ 5.076,00	ALEGRE
10	260702	Molheira canoa em polipropileno com capacidade aproximada de 300 a 350 mL. Dimensões aproximadas: altura: 4,5 a 6,5 cm, comprimento 20,5 a 22,5 cm, largura 4,5 a 6,5 cm.	UND	500	1.000	1.000	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00	ALEGRE
11	478078	Kit de peças acessórias de panela de pressão contendo: anel de vedação em silicone, válvula silicone amarela com plug de nylon, válvula alívio silicone preta, aliviador de pressão tipo estrela e peso Zamak. Compatível com a	UND	4	4	8	R\$ 82,73	R\$ 661,84	ALEGRE



		marca Fulgor, capacidade 35 L.							
12	260569	Pano para limpeza. Material: tecido 100% algodão; tipo saco; alvejado; espesso, absorvente e eficaz; dimensões: 60 a 70 cm de comprimento e 40 a 50 cm de largura. Peso mínimo: 150 gramas, cor branca. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	50	50	100	R\$ 27,84	R\$ 1.670,40	ALEGRE
13	450735	Remo (ou pá plana), fabricado inox e em polietileno branco, resistente a altas temperaturas e de fácil higienização. Cabo em inox 304, medindo de 95 a 110 cm, com alça em "T" (para suporte). Base do remo em polietileno branco, medindo aproximadamente 22 cm de comprimento x 13cm de largura. Tamanho total aproximado de 1,20 a 1,40m.	UND	4	4	8	R\$ 61,04	R\$ 1.831,20	ALEGRE
14	333131	Rodo em alumínio. Base com 02 lâminas em borracha reforçada, macia, medindo entre 50 a 60 cm. Cabo em alumínio revestido de plástico resistente fixado na parte inferior da base, medindo entre 1,40 e 1,50 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	15	15	30	R\$ 28,20	R\$ 5.076,00	ALEGRE
15	298406	Sabão em barra 200 gramas, neutro, glicerinado, multiuso, biodegradável, para limpeza em geral. Registro no Ministério da Saúde. Com nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote com 5 unidades. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	PACOTE COM 5 UND	100	150	500	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00	ALEGRE
16	391819	Saco plástico de polietileno esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, material transparente, atóxico, com tarja para identificação. Dimensões: 12 a 20 cm x 25 a 40 cm. Pacote lacrado com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 500 UND	30	30	60	R\$ 82,73	R\$ 661,84	ALEGRE
17	43435	Termômetro Bimetálico para Refrigeração – Analógico, bimetálico e de ponteiro. Escala -35 °c a + 35 °c, Divisão de 1°c. Diâmetro de 66 mm.	UND	7	7	14	R\$ 27,84	R\$ 1.670,40	ALEGRE



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			
18	381409	Desinfetante concentrado a base de quaternário de amônia para higienização de câmara fria. Apresentação: Bombona de 5 litros com diluição automática, com utilização do próprio dispensador. Sem enxague e estabilidade do produto de 30 dias. Ver considerações sobre rotulagem e validade. Apresentação da FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	LITRO	15	40	40	R\$ 27,84	R\$ 1.113,60	SÃO MATEUS
19	372884	Filme PVC, resistente, aderente, transparente para embalagem de alimentos, rolo com dimensões de no mínimo 45cm x 300m, embalado em caixa de papelão. Ver considerações sobre rotulagem e validade.	UND	05	40	40	R\$ 61,04	R\$ 2.441,60	SÃO MATEUS
20	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	50	R\$ 28,20	R\$ 1.410,00	SÃO MATEUS



21	296444	Lixeira plástica retangular com pedal fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP), com capacidade de 100 litros, cor: branca. Com haste externa e articulação com armação para segurar o saco de lixo. Dimensões: altura: 92 a 95cm, largura: 42 a 46cm, comprimento: 42 a 46cm.	UND	15	15	30	R\$ 299,86	R\$ 8.995,80	SÃO MATEUS
22	328757	Lixeira plástica redonda com pedal fabricada, com capacidade de 10,5 litros, cor: branca. Com haste externa. Dimensões: diâmetro: 25 a 28cm, altura: 35 a 37cm	UND	20	20	40	R\$ 114,12	R\$ 4.564,80	SÃO MATEUS
23	260569	Pano para limpeza. Material: tecido 100% algodão; tipo saco; alvejado; espesso, absorvente e eficaz; dimensões: 60 a 70 cm de comprimento e 40 a 50 cm de largura. Peso mínimo: 150 gramas, cor branca. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	20	20	40	R\$ 6,64	R\$ 265,60	SÃO MATEUS
24	333131	Rodo em alumínio. Base com 02 lâminas em borracha reforçada, macia, medindo entre 50 a 60 cm. Cabo em alumínio revestido de plástico resistente fixado na parte inferior da base, medindo entre 1,40 e 1,50 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	15	15	30	R\$ 41,41	R\$ 1.242,30	SÃO MATEUS
25	391819	Saco plástico de polietileno esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, material transparente, atóxico, com tarja para identificação. Dimensões: 12 a 20 cm x 25 a 40 cm.	PCT COM 500 UND	10	10	20	R\$ 81,37	R\$ 1.627,40	SÃO MATEUS



		Pacote lacrado com 500 unidades. Ver considerações sobre rotulagem.							
26	292586	Cera, tipo líquida, cor incolor. Características adicionais: antiderrapante, impermeabilizante, que apresente brilho instantâneo, sem a necessidade de uso de enceradeira. Aplicação: limpeza de todos os tipos de pisos. Apresentação: frasco/bombona de 1 a 5 litros.	LITRO	90	90	180	R\$ 16,50	R\$ 2.970,00	SÃO MATEUS
27	449771	Limpa vidros, tipo líquido, cor incolor/azul, odor característico, apropriado para uso manual. Apresentação: frascos de 500. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem.	EMBALAGEM DE 500 ML	20	20	40	R\$ 4,04	R\$ 161,60	SÃO MATEUS
28	368775	Limpador para pisos cerâmicos, destinado à remoção de sujeiras, manchas, incrustações e encardidos em superfícies de cerâmica, azulejos e rejuntas. Apresentação: frasco/bombonas de 1 litro. Composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem.	FRASCO DE 1 LITRO	10	10	20	R\$ 8,35	R\$ 167,00	SÃO MATEUS
29	357409	Descascador manual de legumes com boleador, confeccionado com cabo de plástico duro e resistente, atóxico, de cor branca, com lâmina de corte em aço inox 304. Com medidas de 15 a 17 cm de comprimento e 3 a 4cm de largura.	UND	50	50	100	R\$ 5,61	R\$ 561,00	SÃO MATEUS



30	43435	Termômetro Bimetalico para Refrigeração – Analógico, bimetalico e de ponteiro. Escala -35 °c a + 35 °c, Divisão de 1°c. Diâmetro de 66 mm.	UND	6	6	12	R\$ 44,79	R\$ 537,48	SÃO MATEUS
----	-------	--	-----	---	---	----	-----------	------------	------------





ETP DIGITAL 22_2022

Data e Hora de Criação: 08/11/2022 às 16:06:56

Documentos que originaram esse envelope:
- ETP22_2022.pdf (Arquivo PDF) - 18 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: e0a2a5d742ec0304559eab7230782ac6be22eeba1cc0fbefc1c539707ae617db

[SHA512]: 992378b8f127917279ee5be3c2dd5a261400a67c5ab4fd45709f803caa78acd96975be151fcfeaa8f9967035d2c71fea351282cd2b63566be6e82a5915da62d

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 08/11/2022 - 16:23:07, IP: 177.27.23.6

[SHA256]: aa9c815ea934322e0b3c0cf4a0517072786d58821e98c4615278f72b1dfc8c04



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

Data/Hora: 08/11/2022 - 16:14:03, IP: 189.40.64.50, Geolocalização: [-20.324041, -40.283273]

[SHA256]: 29b8be519845ac8effd991a178e592fbb0e78f3f0f161d8f25cfc34acc55b5d0



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

Data/Hora: 08/11/2022 - 16:08:57, IP: 200.137.65.108

[SHA256]: 89b2fe7dfcf8b063b3f66b24457f6d72fdb2341c5786dd2e89be3a185be758b



ASSINAR

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

[aguardando ação do usuário]

Histórico de eventos registrados neste envelope

08/11/2022 16:23:07 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.27.23.6

08/11/2022 16:14:03 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 189.40.64.50

08/11/2022 16:13:57 - Envelope visualizado por kaio.santos@ufes.br, IP 189.40.64.50

08/11/2022 16:08:57 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.108

08/11/2022 16:08:46 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.108

08/11/2022 16:08:35 - Envelope registrado na Blockchain por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.108

08/11/2022 16:08:29 - Envelope encaminhado para assinaturas por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.108

08/11/2022 16:07:00 - Envelope criado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.108





TERMO DE REFERÊNCIA -retificação do valor estimado.

Data e Hora de Criação: 09/11/2022 às 08:26:06

Documentos que originaram esse envelope:

- TERMO DE REFERÊNCIA -retificação do valor estimado..pdf (Arquivo PDF) - 39 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: cbebf823226fec0073838081d57f848e563e92830c76060eb6af418c42d451a

[SHA512]: a630b16973b68da79a066c46c9e9a6a2cd67a9f09f79b326dac11b1815f859a01bec637863335cb9d1f42d237f6dbe48c506976d41d8d32b3fd98d0a5237e07f

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 09/11/2022 - 08:27:28, IP: 200.137.65.104

[SHA256]: 9c799a6ab9ca5a7d500e6e843c5c42a6bd561d97a3fcd593553d2012f5eedea1

Histórico de eventos registrados neste envelope

09/11/2022 08:27:29 - Envelope finalizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/11/2022 08:27:29 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/11/2022 08:27:22 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/11/2022 08:27:05 - Envelope registrado na Blockchain por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/11/2022 08:26:51 - Envelope encaminhado para assinaturas por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/11/2022 08:26:13 - Envelope criado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.104