

Termo de Referência 17/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
17/2024	153048-RESTAURANTE CENTRAL DA UFES	LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO	27/11/2024 12:43 (v 1.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23068.048350/2024-53

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de materiais de limpeza e de manutenção pelo período de 12 (doze) 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, nos termos das tabelas abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 Os quadros com as especificações, quantitativos e locais de entrega encontram-se no Apêndice 1.

1.2 Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4 O prazo de vigência da aquisição é de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

1.5 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.

1.6 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.

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

1.8. 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 artigo 48, inciso I, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 (atualizada pela LC n.º 147, de 2014), artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 e mantidas pela Lei 14.133/2021 em seu art. 4º, caput.

1.9 Os itens a serem adquiridos estão de acordo com as descrições presentes no Documento de Formalização de Demanda – DGR /PROPAES/UFES, sequencial nº 09, Processo Administrativo nº 23068.048350/2024-53. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024 (Documentos de Formalização de Demanda nº 06/2023 e nº 17/2023).

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Apêndice 2 deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Apêndice 2 deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 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;

4.1.2 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.

Da exigência de catálogo

4.2 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar catálogo, no prazo, local e horário divulgados por mensagem no sistema.

4.2.1 O licitante terá que enviar catálogo do produto que tenha sido cotado e terá que identificar o catálogo com o nome do produto e o número do item.

4.2.2 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.

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

4.3 Para TODOS OS ITENS, deverá ser enviado catálogo, via sistema Comprasnet, no prazo de 02 (dois) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro. A descrição do produto no catálogo deverá atender as especificações contidas nos Quadros 01, 02, 03 e 04.

4.3.1 O prazo para envio dos catálogos poderá ser reduzido ou ampliado de acordo com a necessidade da Administração.

4.4 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido pela Administração, a partir de solicitação fundamentada do licitante no chat, antes de findo o prazo.

4.5 Todas os catálogos serão avaliados pela 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/PROPAES/UFES).

4.6 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade para os catálogos:

4.6.1 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.

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

4.6.3 Será feita uma análise de compatibilidade com o solicitado pela Administração através de comparação entre as informações contidas nos catálogos e as especificações solicitadas.

4.6.4 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 neste Instrumento.

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

4.7 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.8 Se o catálogo apresentado pelo primeiro classificado não for aceito, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação dos catálogos e, assim, sucessivamente, até a verificação de um que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.9 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.10 O envio de catálogo poderá ser dispensado pela Administração ou por solicitação do licitante, caso o licitante ofereça uma marca utilizada pelos restaurantes universitários no último Pregão da UASG 153048.

4.11 A catálogo também poderá ser dispensado caso o fornecedor já tenha o item aprovado com mesma marca, ou tenha cotado item com marca igual já aprovada para outro fornecedor, em parecer anterior do processo atual.

Garantia da contratação

4.12 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis contados do envio da Nota de Empenho à Contratada por e-mail, pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues, respeitando o local para entrega.

5.1.1 Os pedidos, referentes aos Quadros 01, 03 e 04, serão realizados quinzenalmente; já os pedidos dos itens referentes ao Quadro 02, serão solicitados à critério da Contratante.

5.2 Os produtos devem ser entregues nos seguintes endereços:

5.2.1 Campus de Goiabeiras (itens 01 a 11): Almojarifado do Restaurante Universitário Central, Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES; CEP: 29.075-910; Tel: (27) 99228-8340 / (27) 99285-5148/ (27) 4009-2362/2034; de segunda-feira a sexta-feira, de 09h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE);

5.2.2 Campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro (itens de nº 12 a 15): Almojarifado do Restaurante Universitário de Alegre, Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES; CEP: 29.500-000; Telefone (27) 3552-8779 /8973/8937; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 10h00min e de 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE);

5.2.3 Campus de São Mateus (itens de nº 16 a 19): Almojarifado do Restaurante Universitário do CEUNES, à BR 101 NORTE, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES; CEP: 29.932-540; Telefone (27) 3335-1622/1624/1703; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 09h30min e de 11h00min às 16h30min (RIGOROSAMENTE).

5.3 Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.

5.4 Se for necessário o cancelamento de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência.

5.5 Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.

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

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

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

5.9 Os produtos devem, sempre que possível, ser entregues em fardos ou caixas, lacrados, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido nos Quadros 01, 02, 03 e 04.

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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.

5.13 O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor, e suas alterações, e demais legislações pertinentes.

5.14 Em casos esporádicos de atrasos ou falta do produto, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, no prazo de até 02 (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.

5.15 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.

5.16 As entregas efetuadas fora do prazo assinalado e/ou que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto em Edital.

5.17 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, devendo a empresa contratada apresentar amostra da nova marca para ser avaliada pela Administração.

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

5.18.1 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.

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

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.19 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Item excluído do modelo: trata-se de Ata de Registro de Preço, não haverá termo de contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, por servidor responsável da Universidade, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1 o prazo de validade;
- 7.10.2 a data da emissão;
- 7.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5 o valor a pagar; e
- 7.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.23 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.24 O contratado 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.

Cessão de crédito

7.25. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.26 As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.27 A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.28 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.29 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

7.30 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Forma de fornecimento

8.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

8.5 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

8.6 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

8.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.8 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.10 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

8.11 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.13 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.14 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.15 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

8.16 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

8.18 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.19 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.20 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.21 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.22 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.23 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples.

8.24 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

8.25 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando.

8.25.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.25.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.25.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.25.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.26 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

8.27 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.28 Será exigido que a licitante vencedora atenda aos seguintes requisitos de qualificação técnica:

8.28.1 Atenda aos requisitos previstos na Lei nº 6.360/1976 e suas alterações, no Decreto nº 8.077/2013 e na Resolução da ANVISA de nº 16/2014, quando aplicável;

8.28.2 Apresente o Certificado de Registro do Produto, devidamente válido, junto ao Ministério da Saúde/ANVISA, quando aplicável, nos termos das legislações citadas no subitem 8.28.1. No caso do Registro encontrar-se em fase de renovação, deverá ser apresentado o respectivo Certificado de Registro do Produto em renovação acompanhada da solicitação de sua revalidação, conforme estabelecido no § 2º do art. 8º, do Decreto Federal nº 8.077/2013.8.29

8.29 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.29.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.29.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.29.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.29.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.29.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.29.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.29.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 58.060,90

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da aquisição é de R\$ 58.060,90 (cinquenta e oito mil, sessenta reais e noventa centavos), conforme custos unitários apostos nos Quadros 01, 02, 03 e 04.

9.1.1 Para os campi de Goiabeiras e Maruípe o valor máximo aceitável é de R\$ 38.209,20 (trinta e oito mil, duzentos e nove reais e vinte centavos);

9.1.2 Para o campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro o valor máximo aceitável é de R\$ 9.697,50 (nove mil, seiscentos e noventa e sete reais e cinquenta centavos);

9.1.3 Para o campus de São Mateus o valor máximo aceitável é de R\$ 10.154,20 (dez mil, cento e cinquenta e quatro reais e vinte centavos).

9.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2 em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

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

11. Responsáveis

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

PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN

Agente de contratação

AMANDA MARTINS MATIAS

Agente de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/11/2024 às 12:43:02.

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 - APENDICE 1.pdf (831.51 KB)
- Anexo II - ETP12_2024 (Assinado) (Assinado) (Assinado) (Assinado).pdf (2.32 MB)




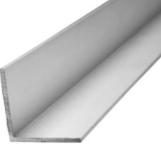
APÊNDICE 1

QUADRO 01: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - MATERIAIS DE LIMPEZA - GOIABEIRAS E MARUÍPE

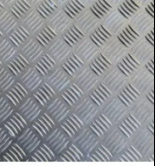
Item	CATMAT	Especificação	UNI D.	Quantidade			Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
1	299605	<p>Água sanitária. Solução de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% p/p. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. Apresentação: frasco de 1.000 ml. 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.</p>	FRASCO DE 1.000 ML	120	600	1.500	2,42	3.630,00	GOIABEIRAS
2	485312	<p>Máscara cirúrgica descartável, 3 camadas, confeccionada em TNT, tamanho único cor branca. Embalagem com 50 a 100 unidades. Características adicionais: fabricada 100% em Não-tecido de polipropileno, hipoalergênica, hidrorrepelente, não inflamável, de uso único, com clipe nasal em arame revestido com PVC e elástico para fixar atrás das orelhas (earloop), acabamento com selagem ultrassônica, não solta fibra. Tripla camada de proteção com, no mínimo, 99% de filtragem bacteriana.</p>	UND	500	2.500	2.500	0,07	175,00	GOIABEIRAS

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 01 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.

**QUADRO 02: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - MATERIAIS DE MANUTENÇÃO -
GOIABEIRAS E MARUÍPE**

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Local de entrega	Ilustração
				Mínima	Máxima	Total				
3	472801	Barra Chata de inox 3/4 e 3/16" (06 metros de comprimento).	UNID.	3	5	5	206,63	1.033,15	GOIABEIRAS	
4	452792	Barra Chata de alumínio de 1" 2,5 cm x 2,5 mm (06 metros de comprimento).	METRO	50	100	100	66,53	6.653,00	GOIABEIRAS	
5	479844	Bobina tela mosquiteiro de alumínio fio 30, malha 14. Rolo de 30 metros x 1,50 m de altura.	UNID.	3	5	5	2.093,18	10.465,90	GOIABEIRAS	
6	310221	Cantoneira de Alumínio perfil em "L" 5cm x 5cm, espessura de 2 mm. Comprimento: 6 metros.	UNID.	1	2	2	244,80	489,60	GOIABEIRAS	

7	467331	Chapa de Alumínio Xadrez 1.2 mm, 2,00 x 1,00 metro	PÇ	1	2	2	492,74	985,48	GOIABEIRAS	
8	370932	Compressor Elgin TCA 0060 - 3/4 - Modelo: TCA 0060 Voltagem: 220V- 60 Hz Gás: R134a HP: 3/4 Aplicação: HBP Tipo de óleo: ISO32	UNID.	2	3	3	1.489,57	4.468,71	GOIABEIRAS	
9	474368	Compressor ELGIN TCM0030E 1/2 HP Voltagem: 220V 60 Hz Gás: R22. HP: 3/4 Aplicação: HBP Tipo de óleo: ISO32	UNID.	3	6	6	1.138,16	6.828,96	GOIABEIRAS	
10	240682	Compressor Embraco FFI12HBX, Voltagem: 220V; Potência: 1/3 hp; Fluido Refrigerante: R22; Carga de Óleo: 280ml e Temperatura de Evaporação: -10°C a 15°C.	UNID.	2	3	3	805,46	2.416,38	GOIABEIRAS	
11	377650	Botija de 6,8kg de Gás 22.	UNID.	1	2	2	531,51	1.063,02	GOIABEIRAS	



QUADRO 03: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - ALEGRE E JERÔNIMO MONTEIRO

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor unitário estimado	Valor total estimado	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
12	299605	<p>Água sanitária. Solução de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% p/p. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. Apresentação: frasco de 1.000 ml. 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.</p>	FRASCO DE 1.000 ML	120	240	1.200	2,42	2.904,00	ALEGRE
13	429225	<p>Álcool etílico hidratado em gel, 70° INPM, inodoro, acondicionado em embalagem de 500 gramas. 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.</p>	FRASCO 500 ML	48	300	1.320	4,30	5.676,00	ALEGRE
14	318939	<p>Vassoura de piaçava natural com cerdas uniformes de boa qualidade, base medindo entre 15 e 20 cm e cabo de madeira medindo aproximadamente 1,20 m. Ver considerações sobre rotulagem.</p>	UND	15	30	50	15,35	767,50	ALEGRE

15	341923	Máscara cirúrgica descartável, 3 camadas, confeccionada em TNT, tamanho único cor branca. Embalagem com 50 a 100 unidades. Características adicionais: fabricada 100% em Não-tecido de polipropileno, hipoalergênica, hidropelente, não inflamável, de uso único, com clipe nasal em arame revestido com PVC e elástico para fixar atrás das orelhas (earloop), acabamento com selagem ultrassônica, não solta fibra. Tripla camada de proteção com, no mínimo, 99% de filtragem bacteriana.	UND	1.000	5.000	5.000	0,07	350,00	ALEGRE
----	--------	---	-----	-------	-------	-------	------	--------	--------

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 03 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.

QUADRO 04: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - SÃO MATEUS

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
16	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 1.000 ml. 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	60	300	1.320	2,42	3.194,40	SÃO MATEUS
17	429225	Álcool etílico hidratado em gel, 70° INPM, inodoro, acondicionado em embalagem de 500 gramas. 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 500 ML	40	400	1.320	4,30	5.676,00	SÃO MATEUS
18	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	10	70	70	5,74	401,80	SÃO MATEUS

19	226092	Saco plástico para acondicionamento de lixo, na cor preta; resistente e de acordo com as especificações contidas nas normas ABNT NBR 9191, capacidade 30 litros, pacote com 100 unid; constante externamente dados de identificação, n° do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 100 UND	05	90	90	9,80	882,00	SÃO MATEUS
----	--------	---	--------------------	----	----	----	------	--------	---------------

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 04 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.

Estudo Técnico Preliminar 12/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.048350/2024-53

2. Informações complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para a eventual aquisição de materiais de limpeza e de manutenção pelo período de 12 (doze) meses, para atender às necessidades dos restaurantes universitários da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) localizados nos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e do restaurante de Jerônimo Monteiro, localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Essa aquisição é instruída pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia e norteadada pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021; Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e pelo Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

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

3. Descrição da necessidade

Os restaurantes universitários 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 produtos de limpeza faz-se necessária por tratarem-se de itens de relevância para a limpeza e higienização dos ambientes e dos utensílios/equipamentos, o que contribui diretamente para a garantia da qualidade higiênico-sanitária da alimentação produzida nos restaurantes universitários, assim como a aquisição de itens de biossegurança. Os itens de limpeza deste processo são os itens fracassados, que não foram adquiridos, no Pregão nº 90005/2024 (Processo Administrativo nº 23068.020927/2024-62).

Os itens de manutenção presentes neste documento são os itens fracassados, que não foram adquiridos, do Pregão nº 13/2023 (Processo Administrativo nº 23068.053309/2023-18) que são destinados à manutenção de equipamentos e reparos emergenciais nas instalações físicas dos restaurantes. Sabe-se que, com a utilização constante, os equipamentos tendem a apresentar defeitos, decorrentes do desgaste do uso contínuo. Quanto às instalações físicas, também ocorrem desgastes ao longo do tempo que, considerando o alto fluxo de pessoas e os riscos inerentes a uma cozinha industrial (quedas, choques elétricos), exigem reparos imediatos.

Desse modo, a aquisição dos itens de manutenção faz-se necessária para o funcionamento adequado e seguro dos restaurantes universitários em todas as etapas de produção, desde o recebimento de mercadorias à distribuição, passando pelo pré-preparo, preparo, transporte de mercadorias/refeições e descarte de resíduos.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição/DGR/PROPAES/UFES	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Os pedidos serão realizados com planejamento de entrega para 10 (dez) dias úteis após o envio da Nota de Empenho, sendo esta enviada à Contratada por e-mail pela Coordenação de Administração e Finanças (CAF) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, com o total de produtos a serem entregues nos seguintes endereços:

- *Campi* de Goiabeiras e Maruípe (itens de nº 1 a 11): Almojarifado do Restaurante Universitário Central, Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES; CEP: 29.075-910; Tel: (27) 3335-2362 / (27) 99285-5148; de segunda-feira a sexta-feira, de 09h às 15h30min (RIGOROSAMENTE).

- *Campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro (itens de nº 12 a 15): Almojarifado do Restaurante Universitário de Alegre, Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES; CEP: 29.500-000; Telefone (27) 3552-8779/8973/8937; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h00min às 10h e de 11h30min às 16h00min (RIGOROSAMENTE).

- *Campus* de São Mateus (itens de nº 16 a 19): 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 /1624/1703; de segunda-feira a sexta-feira, de 07h às 09h30min e de 11h às 16h30min (RIGOROSAMENTE).

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

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

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

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

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

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

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

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

- Quando houver mais de um lote de um mesmo produto na mesma entrega, essa condição deverá ser informada pelo entregador, no momento da avaliação do produto, ao servidor responsável pelo recebimento. Nesse caso, a descarga de mercadorias deverá ocorrer por lote.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada de forma a garantir sua perfeita conservação.
- As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos Restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora.
- 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, e suas alterações, e demais legislações pertinentes.
- Em caso de atrasos no envio da Nota de Empenho, o fornecedor será comunicado por telefone ou via e-mail.
- Se for necessário cancelamentos de itens ou entregas o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas de antecedência do início do prazo de entrega.
- Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.
- Em caso de atrasos ou falta do produto, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, no prazo de até 2 (dois) dias úteis após o recebimento da nota de empenho. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração Pública, mediante solicitação por escrito e fundamentada pela Contratada. O requerimento deverá ser submetido à apreciação da Administração Pública dentro do prazo assinalado na programação para entrega do produto.
- As entregas efetuadas fora do prazo assinalado e/ou que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.
- Caso ocorra descontinuidade na produção ou fabricação do material, a Contratada deverá comunicar tal fato à Administração Pública, devendo encaminhar à Administração: declaração da empresa fornecedora ou do próprio fabricante, de que não mais produz o objeto licitado, devendo a empresa contratada apresentar amostra da nova marca para ser avaliada pela Administração.
- Considerações sobre rotulagem e validade dos itens (quando aplicável):
 - Todas as embalagens devem ser devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente, contendo dados como: nome do produto; identificação da empresa (nome, endereço e CNPJ); procedência; número do lote; data de fabricação e validade; finalidade do produto, modo de usar e precauções; composição do produto; nome e registro no Conselho Regional de Química do técnico responsável; e número de registro no Ministério da Saúde.
 - Os produtos deverão apresentar o prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega, quando couber.
- Catálogos:
 - Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente a Ficha Técnica de todos os produtos dos Quadros 01, 03 e 04 e a Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico (FISPQ) para todos os produtos químicos.

- Caso o licitante tenha que enviar catálogo do produto que tenha sido cotado, terá que identificar o catálogo, com o nome do produto e o número do item.
- O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar catálogo de todos os itens cotados.
- Todos os catálogos 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).
- Os demais detalhes do envio dos catálogos e critérios de avaliação estarão descritos no Termo de Referência.

- 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, e sua alteração (Decreto nº 9.178 /2017), no que couber.
- Cumprir, no que couber, as exigências do inciso XI, art. 7º da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS.

6. Levantamento de Mercado

Para a determinação do valor unitário estimado dos itens de limpeza (Quadros 01, 03 e 04) e manutenção (Quadro 02), utilizou-se o valor estimado dos itens nos últimos processos de compra (Pregão nº 90005/2024 - Processo Administrativo nº 23068.020927/2024-62 e Pregão nº 13/2023 - Processo Administrativo nº 23068.053309/2023-18) e acrescentou-se o IPCA acumulado dos últimos 12 (doze) meses (até o mês de agosto). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,24%. Dessa forma, os valores estimados poderão ser alterados, sendo atualizados por meio do levantamento de mercado que será realizado para o presente certame.

Os levantamentos de mercado realizados para o processo nº 23068.020927/2024-62 consideraram as licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados, pesquisa no Painel de Preços e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021, art. 5º. Já os levantamentos de de mercado realizados para o processo nº 23068.053309/2023-18 consideraram as licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados, pesquisa no Painel de Preços e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, art. 5º, ainda utilizada no ano de 2023.

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 manutenção pelo período de 12 (doze) meses para atender às necessidades dos restaurantes da UFES, visto que o modelo de gestão é própria e não se vislumbra a utilização de outra solução de mercado a curto/médio prazo.

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

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

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

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

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades mensais para cada item dos produtos de limpeza foram estimadas considerando o consumo no mês de março de 2024, mês de maior consumo dos produtos neste ano. A cada novo período letivo a demanda está aumentando, não sendo viável e real a utilização dos quantitativos de consumo dos itens em períodos anteriores como base para o estabelecimento das quantidades estimadas. Dessa forma, foi estimado o quantitativo total a ser registrado para 12 (doze) meses. Consta na peça presente no sequencial nº 10 deste processo uma planilha com a memória de cálculo, para os produtos de limpeza, dos quantitativos estimados para cada *campus*, com as devidas individualidades detalhadas de cada item. Ressaltamos que os quantitativos estabelecidos são uma estimativa aproximada do que espera-se utilizar considerando todos os fatores que podem influenciar o consumo.

Os itens de manutenção são itens cujos quantitativos utilizados sofrem muita variação devido a fatores como às condições de uso, qualidade dos materiais e tempo de vida útil dos equipamentos, em relação às peças de reposição. Os quantitativos deste processo foram estabelecidos por meio de uma estimativa de utilização nos últimos anos e pela experiência da equipe técnica, desta forma chegou-se aos valores que se espera utilizar. Ressaltamos que a partir do ano de 2020 tivemos o período de pandemia, o que influenciou no funcionamento dos restaurantes e na utilização dos equipamentos e instalações, dificultando a mensuração exata dos quantitativos necessários para a utilização em uma rotina normal. Dessa forma, não é possível, neste momento, mensurar por meio de planilhas de memória de cálculo os quantitativos estimados para os itens de manutenção, pois os valores não seriam fidedignos. Pretendemos para o próximo processo de compra utilizar como base os quantitativos de fato utilizados adquiridos por meio deste processo atual para nos basearmos e estabelecermos uma memória de cálculo que reflita de uma forma concreta os quantitativos necessários. Ressaltamos que caso os quantitativos estejam subestimados ou superestimados, os mesmos serão corrigidos para o próximo processo de aquisição. Por se tratarem de itens que possuem uma vida útil longa não há a necessidade de haver preocupação com prazo de validade e perda de materiais.

Os quadros descritivos dos itens e seus quantitativos estão disponíveis no Apêndice I deste ETP digital.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 50.943,57

O valor total estimado da aquisição é de R\$ 50.943,57 (cinquenta mil, novecentos e quarenta e três reais e cinquenta e sete centavos); sendo R\$ 33.041,87 (trinta e três mil, quarenta e um reais e oitenta e sete centavos) referentes aos restaurantes de Goiabeiras e Maruípe; R\$ 8.780,60 (oito mil, setecentos e oitenta reais e sessenta centavos) referentes aos restaurantes de Alegre e Jerônimo Monteiro; e R\$ 9.121,10 (nove mil, cento e vinte e um reais e dez centavos), referentes ao restaurante de São Mateus.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há contratações realizadas que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020). Como se trata de uma aquisição de itens desertos, há relação com os pregões de origem, Pregão nº 90005/2024 (Processo Administrativo nº 23068.020927/2024-62) para aquisição de materiais de limpeza e Pregão nº 13/2023 (Processo Administrativo nº 23068.053309/2023-18) para aquisição de materiais de manutenção.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos RUs, com previsão no Plano de Contratações Anual 2024 - Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2024 - conforme documentos de formalização de demanda (DFD) nº 06/2023 e nº 17/2023.

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, proporcionando satisfação aos usuários e o acesso à alimentação de qualidade atendendo às legislações sanitárias vigentes.

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

14. Providências a serem Adotadas

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

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

15. Possíveis Impactos Ambientais

Caso as licitantes vencedoras não observem, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG; no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República e sua alteração (Decreto nº 9.178/2017); 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 e sua alteração (Decreto nº 9.178/2017), poderão ocorrer impactos ambientais relativos à contaminação do solo e da água.

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

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

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

17. Responsáveis

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

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Agente de contratação

PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN

Agente de contratação

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Agente de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Apêndice I - Especificações e quantitativos.pdf (856.67 KB)

Anexo I - Apêndice I - Especificações e quantitativos.pdf



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

APÊNDICE I – Especificações e quantitativos

QUADRO 01: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - MATERIAIS DE LIMPEZA
-GOIABEIRAS E MARUÍPE




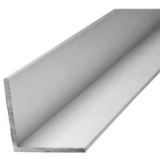
Item	CATMAT	Especificação	UNI D.	Quantidade			Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
1	299605	Água sanitária. Solução de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% p/p. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. Apresentação: frasco de 1.000 ml. 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 1.000 ML	120	600	1.500	1,96	2.940,00	GOIABEIRAS
2	485312	Máscara cirúrgica descartável, 3 camadas, confeccionada em TNT, tamanho único cor branca. Embalagem com 50 a 100 unidades. Características adicionais: fabricada 100% em Não-tecido de polipropileno, hipoalergênica, hidrorrepelente, não inflamável, de uso único, com clipe nasal em arame revestido com PVC e elástico para fixar atrás das orelhas (earloop), acabamento com selagem ultrassônica, não solta fibra. Tripla camada de proteção com, no mínimo, 99% de filtragem bacteriana.	UND	500	2.500	2.500	0,12	300,00	GOIABEIRAS

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 01 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.



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

QUADRO 02: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - MATERIAIS DE MANUTENÇÃO - GOIABEIRAS E MARUÍPE

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Local de entrega	Ilustração
				Mínima	Máxima	Total				
3	472801	Barra Chata de inox 3/4 e 3/16" (06 metros de comprimento).	UNID.	3	5	5	44,76	223,80	GOIABEIRAS	
4	452792	Barra Chata de alumínio de 1" 2,5 cm x 2,5 mm (06 metros de comprimento).	METRO	50	100	100	27,80	2.780,00	GOIABEIRAS	
5	479844	Bobina tela mosquiteiro de alumínio fio 30, malha 14. Rolo de 30 metros x 1,50 m de altura.	UNID.	3	5	5	1.803,32	9.016,60	GOIABEIRAS	
6	310221	Cantoneira de Alumínio perfil em "L" 5cm x 5cm, espessura de 2 mm. Comprimento: 6 metros.	UNID.	1	2	2	505,67	1.011,34	GOIABEIRAS	




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

7	467331	Chapa de Alumínio Xadrez 1.2 mm, 2,00 x 1,00 metro	PÇ	1	2	2	605,22	1.210,44	GOIABEIRAS	
8	370932	Compressor Elgin TCA 0060 - 3/4 - Modelo: TCA 0060 Voltagem: 220V- 60 Hz Gás: R134a HP: 3/4 Aplicação: HBP Tipo de óleo: ISO32	UNID.	2	3	3	1.733,89	5.201,67	GOIABEIRAS	
9	474368	Compressor ELGIN TCM0030E 1/2 HP Voltagem: 220V 60 Hz Gás: R22. HP: 3/4 Aplicação: HBP Tipo de óleo: ISO32	UNID.	3	6	6	1.289,20	7.735,20	GOIABEIRAS	
10	240682	Compressor Embraco FFI12HBX, Voltagem: 220V; Potência: 1/3 hp; Fluido Refrigerante: R22; Carga de Óleo: 280ml e Temperatura de Evaporação: -10°C a 15°C.	UNID.	2	3	3	801,68	2.405,04	GOIABEIRAS	



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

11	377650	Botija de 6,8kg de Gás 22.	UNID.	1	2	2	208,91	217,78	GOIABEIRAS	
----	--------	----------------------------	-------	---	---	---	--------	--------	------------	---

QUADRO 03: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - ALEGRE E JERÔNIMO MONTEIRO

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor unitário estimado	Valor total estimado	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
12	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 1.000 ml. 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 1.000 ML	120	240	1.200	1,93	2.316,00	ALEGRE



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

13	429225	Álcool etílico hidratado em gel, 70° INPM, inodoro, acondicionado em embalagem de 500 gramas. 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 500 ML	48	300	1.320	4,08	5.385,60	ALEGRE
14	318939	Vassoura de piaçava natural com cerdas uniformes de boa qualidade, base medindo entre 15 e 20 cm e cabo de madeira medindo aproximadamente 1,20 m. Ver considerações sobre rotulagem.	UND	15	30	50	13,58	679,00	ALEGRE
15	341923	Máscara cirúrgica descartável, 3 camadas, confeccionada em TNT, tamanho único cor branca. Embalagem com 50 a 100 unidades. Características adicionais: fabricada 100% em Não-tecido de polipropileno, hipoalergênica, hidropelente, não inflamável, de uso único, com clipe nasal em arame revestido com PVC e elástico para fixar atrás das orelhas (earloop), acabamento com selagem ultrassônica, não solta fibra. Tripla camada de proteção com, no mínimo, 99% de filtragem bacteriana.	UND	1.000	5.000	5.000	0,08	400,00	ALEGRE

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 03 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.



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

QUADRO 04: ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS - SÃO MATEUS

Item	CATMAT	Especificação	UNID.	Quantidade			Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Local de entrega
				Mínima	Máxima	Total			
16	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 1.000 ml. 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	60	300	1.320	1,93	2.547,60	SÃO MATEUS
17	429225	Álcool etílico hidratado em gel, 70° INPM, inodoro, acondicionado em embalagem de 500 gramas. 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 500 ML	40	400	1.320	4,08	5.385,60	SÃO MATEUS



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

18	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	10	70	70	4,91	343,70	SÃO MATEUS
19	226092	Saco plástico para acondicionamento de lixo, na cor preta; resistente e de acordo com as especificações contidas nas normas ABNT NBR 9191, capacidade 30 litros, pacote com 100 unid; constante externamente dados de identificação, n° do lote e procedência. Ver considerações sobre rotulagem.	PCT COM 100 UND	05	90	90	9,38	844,20	SÃO MATEUS

* A entrega mínima poderá ser em quantidade inferior ao determinado no Quadro 04 em virtude do saldo na Ata de Registro de Preços ser insuficiente para atingir determinada quantidade.



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/PROPAES
Em 18/10/2024 às 10:21

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1013637?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
GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA - SIAPE 1978798
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 18/10/2024 às 10:31

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1013649?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
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 18/10/2024 às 10:50

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1013687?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
RENATA MONTARROYOS MOREIRA - SIAPE 1080873
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 18/10/2024 às 10:53

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1013689?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/PROPAES
Em 27/11/2024 às 12:48

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1040138?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
AMANDA MARTINS MATIAS - SIAPE 2173242
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 27/11/2024 às 12:54

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1040146?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
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 27/11/2024 às 13:47

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.ukf.ufes.br/arquivos-assinados/1040216?tipoArquivo=O>