



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

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n.º 23068.055501/2022-68)

1. DO OBJETO

1.1 Registro de preços para eventual aquisição de Hortifrutigranjeiros pelo período de 6 (seis) meses, para atender às necessidades do Restaurante da Universidade Federal do Espírito Santo – *campus* de São Mateus, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Quadro 01 – Especificações e quantitativos – *campus* de São Mateus

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO*	UNID.	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA**	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1	464374	Abacaxi Pérola Graúdo***	Kg	5	30	60	R\$ 4,99	R\$ 299,40	SÃO MATEUS
2	464377	Banana da Terra Climatizada Extra***	Kg	10	300	1.500	R\$ 5,45	R\$ 8.175,00	SÃO MATEUS
3	464380	Banana Nanica Climatizada Extra***	Kg	10	180	1.500	R\$ 4,03	R\$ 6.045,00	SÃO MATEUS
4	464381	Banana Prata Climatizada Extra***	Kg	20	300	1.500	R\$ 2,72	R\$ 4.080,00	SÃO MATEUS
5	464392	Goiaba Vermelha Extra***	Kg	20	250	1.000	R\$ 7,40	R\$ 7.400,00	SÃO MATEUS
6	464393	Laranja Pêra tipo 96-140***	Kg	10	250	3.700	R\$ 3,21	R\$ 11.877,00	SÃO MATEUS
7	464398	Limão Tahiti, tipo 256-324***	Kg	10	30	120	R\$ 3,36	R\$ 403,20	SÃO MATEUS
8	464400	Maçã Gala Cat 01 tipo 135-150	Kg	10	200	3.000	R\$ 4,13	R\$ 12.390,00	SÃO MATEUS
9	464412	Manga Haden Extra	Kg	5	30	80	R\$ 5,66	R\$ 452,80	SÃO MATEUS
10	464418	Melancia Redonda Graúda***	Kg	20	300	5.000	R\$ 2,48	R\$ 12.400,00	SÃO MATEUS
11	464422	Melão Amarelo Extra	Kg	20	250	1.300	R\$ 7,06	R\$ 9.178,00	SÃO MATEUS
12	464436	Tangerina Ponkan Graúda***	Kg	20	200	800	R\$ 4,81	R\$ 3.848,00	SÃO MATEUS
13	463748	Abóbora Jacaré Madura***	Kg	10	350	800	R\$ 3,89	R\$ 3.112,00	SÃO MATEUS
14	463749	Abobrinha Italiana Extra***	Kg	10	250	400	R\$ 4,12	R\$ 1.648,00	SÃO MATEUS
15	463819	Agrão***	Kg	5	80	120	R\$ 13,72	R\$ 1.646,40	SÃO MATEUS
16	463795	Aipim Cacau Extra***	Kg	10	300	1.500	R\$ 4,94	R\$ 7.410,00	SÃO MATEUS
17	463833	Alface Lisa***	Kg	5	100	550	R\$ 9,03	R\$ 4.966,50	SÃO MATEUS
18	461695	Alho Brasileiro N. 5/6	Kg	10	100	900	R\$ 23,03	R\$ 20.727,00	SÃO MATEUS
19	463760	Batata Baroa Extra A	Kg	10	100	130	R\$ 9,23	R\$ 1.199,90	SÃO MATEUS
20	463753	Batata Doce Extra***	Kg	20	300	800	R\$ 3,68	R\$ 2.944,00	SÃO MATEUS
21	463754	Batata Inglesa Agatha Lisa Primeira – Não	Kg	10	300	700	R\$ 3,50	R\$ 2.450,00	SÃO MATEUS



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

		Lavada***							
22	463764	Berinjela Extra***	Kg	10	160	300	R\$ 4,37	R\$ 1.311,00	SÃO MATEUS
23	463767	Beterraba Extra***	Kg	10	150	850	R\$ 4,88	R\$ 4.148,00	SÃO MATEUS
24	463837	Brócolo Comum***	Kg	20	200	200	R\$ 12,33	R\$ 2.466,00	SÃO MATEUS
25	463771	Cará Extra	Kg	20	250	400	R\$ 5,96	R\$ 2.384,00	SÃO MATEUS
26	463782	Cebola Amarela C3***	Kg	20	200	1.600	R\$ 6,19	R\$ 9.904,00	SÃO MATEUS
27	463878	Cebolinha***	Kg	1	20	100	R\$ 15,94	R\$ 1.594,00	SÃO MATEUS
28	463770	Cenoura Extra A***	Kg	10	220	1.500	R\$ 5,47	R\$ 8.205,00	SÃO MATEUS
29	463778	Chuchu Extra***	Kg	10	250	680	R\$ 3,34	R\$ 2.271,20	SÃO MATEUS
30	463876	Coentro***	Kg	1	2	4	R\$ 17,58	R\$ 70,32	SÃO MATEUS
31	463818	Couve Chinesa***	Kg	10	160	600	R\$ 3,72	R\$ 2.232,00	SÃO MATEUS
32	463822	Couve Manteiga***	Kg	5	50	400	R\$ 10,28	R\$ 4.112,00	SÃO MATEUS
33	463831	Couve-Flor Branca Graúda***	Kg	10	150	150	R\$ 10,26	R\$ 1.539,00	SÃO MATEUS
34	463898	Hortelã***	Kg	1	3	12	R\$ 17,95	R\$ 215,40	SÃO MATEUS
35	463789	Inhame Dedo Extra***	Kg	20	300	600	R\$ 4,16	R\$ 2.496,00	SÃO MATEUS
36	463790	Jiló Redondo Extra***	Kg	10	100	200	R\$ 6,49	R\$ 1.298,00	SÃO MATEUS
37	463906	Manjeriçã***	Kg	1	4	12	R\$ 18,88	R\$ 226,56	SÃO MATEUS
38	463796	Pepino Comum Extra A***	Kg	10	150	1.500	R\$ 3,69	R\$ 5.535,00	SÃO MATEUS
39	463802	Pimentão Amarelo***	Kg	2	25	140	R\$ 12,69	R\$ 1.776,60	SÃO MATEUS
40	463809	Pimentão Verde Extra A***	Kg	2	35	200	R\$ 5,58	R\$ 1.116,00	SÃO MATEUS
41	463808	Pimentão Vermelho***	Kg	2	25	120	R\$ 12,66	R\$ 1.519,20	SÃO MATEUS
42	463792	Quiabo Extra***	Kg	5	100	100	R\$ 8,02	R\$ 802,00	SÃO MATEUS
43	463799	Rabanete***	Kg	10	90	500	R\$ 4,90	R\$ 2.450,00	SÃO MATEUS
44	463839	Repolho Branco Híbrido Extra***	Kg	10	200	900	R\$ 3,70	R\$ 3.330,00	SÃO MATEUS
45	463829	Repolho Roxo Extra***	Kg	2	80	300	R\$ 5,49	R\$ 1.647,00	SÃO MATEUS
46	463826	Rúcula***	Kg	5	80	120	R\$ 10,41	R\$ 1.249,20	SÃO MATEUS
47	463930	Salsa***	Kg	1	20	100	R\$ 17,41	R\$ 1.741,00	SÃO MATEUS
48	463806	Tomate, Longa Vida, Extra A***	Kg	20	350	5.200	R\$ 4,97	R\$ 25.844,00	SÃO MATEUS
49	463807	Vagem Macarrão Extra***	Kg	2	80	90	R\$ 10,32	R\$ 928,80	SÃO MATEUS
50	446618	Ovo Granja Branco Grande***	Un	36 0	3.24 0	45.0 00	R\$ 0,65	R\$ 29.250,00	SÃO MATEUS

* Nomenclatura baseada no boletim diário de preços do CEASA-ES/Unidade Grande Vitória.

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

*** Itens similares aos inseridos na Chamada Pública do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não serem solicitados ou de serem solicitados em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

1.2. O objeto da aquisição está dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG.



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

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

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

1.5. 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).

1.6. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.7. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.8. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.9. 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.

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



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

5.1. Os critérios de sustentabilidade são os descritos abaixo:

5.1.1. A licitante vencedora deverá observar no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber.

5.1.2. Cumprir, no que couber, as exigências do inciso XI, art. 7º da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os pedidos serão realizados semanalmente e a Nota de Empenho será 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 na semana seguinte, acompanhada por uma planilha com o planejamento de entrega dos itens por data. Os produtos devem ser entregues no seguinte endereço:

6.1.1. *Campus* de São Mateus: entrega uma vez por semana (quarta-feira), de 07h00min às 09h30min e de 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE), no Almoxarifado do Restaurante Universitário do CEUNES, à BR 101 NORTE, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES; CEP: 29.932-540; Telefone (27) 3335-1622/ 3312-1703/ 3312-1624.

6.2. O prazo de entrega dos bens é de pelo menos 48 (quarenta e oito) horas úteis contados do envio da Nota de Empenho respeitando o dia da semana estipulado e o local para entrega..

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

6.2.2. Se for necessário pedido extra com entregas programadas para menos de 48 (quarenta e oito) horas úteis, o fornecedor será consultado antes da realização do pedido.

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

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

6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 1 (um) dia útil, 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.

6.4. 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 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento



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

provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.5.1. 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.

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

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

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

6.9. As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias das espécies (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de maturação; em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitam a proliferação de bactérias deteriorantes.

6.10. Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item. Na categoria “Extra” não é permitida a mistura de classes e nenhum sinal de podridão, “ponta de charuto” ou outros defeitos graves. Somente 5% da mercadoria poderão conter defeitos leves.

6.11. É tolerada a presença de 10% do produto fora da(s) classe(s) especificada(s), exceto na situação descrita no acima. Caso os produtos sejam pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior, essa condição deverá ser informada ao servidor responsável pelo recebimento no momento da avaliação do produto. Nesse caso, a descarga das mercadorias deverá ocorrer por lote/classe mediante a autorização do servidor responsável pelo recebimento.

6.12. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC nº216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/ MS, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014).

6.13. Os veículos que serão utilizados para o transporte dos objetos licitados devem:

6.13.1. Possuir carroceria fechada de forma a garantir a perfeita conservação dos produtos.

6.13.2. Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária;

6.13.3. Possuir estrados, prateleiras ou monoblocos removíveis e laváveis para que os produtos sejam transportados sem nenhum contato direto com o piso do veículo;

6.13.4. Possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária competente e respeitar as demais



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

normas de higiene e transporte previstas na Portaria 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo;

6.13.5. Possuir Certificado de Vistoria de acordo com o Código Sanitário vigente;

6.13.6. Possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada;

6.13.6.1. O Certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora de serviço;

6.13.6.2. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia durante todas as entregas.

6.14. 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. Antes do início da realização das entregas poderá ser aferida a temperatura corporal dos entregadores.

6.15. 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.

6.16. 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.

6.17. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº 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.

6.18. Em casos esporádicos de atrasos ou falta do produto, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail, com no mínimo 24 horas úteis de antecedência para que sejam realizados os devidos ajustes de pedidos e/ou produção. 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.

6.19. 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.

6.20. As entregas efetuadas fora do prazo assinalado e/ou que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto neste Termo de Referência.



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

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

6.21.1. 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.

6.21.2. Os produtos de hortifrutigranjeiros não necessitam de estabelecimento de prazo de validade devendo apenas serem entregues de acordo com as condições solicitadas nesse instrumento, exceto para o item ovo branco, que deve possuir validade mínima 30 (trinta) dias, a partir da data de entrega.

6.22. Para os produtos dessa aquisição não cabe o envio de amostra ou mesmo catálogo para análise e a necessidade de visita técnica não se aplica.

6.23. Os itens presentes no Quadro 01, marcados com *** são similares aos inseridos na Chamada Pública nº 01/2022 do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, Processo Administrativo nº 23068.009264/2022-63.

6.23.1. Os itens similares aos da Chamada Pública nº 01/2022 poderão não ser requisitados em nenhuma quantidade ou serem requisitados em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preço (ARP) proveniente deste processo, o que já é uma prerrogativa da ARP.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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



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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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. 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



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

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

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 anotarará 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



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

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

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

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

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

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.



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

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

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

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a 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:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga;

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

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

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) 4009-2361/4009-2364.

13. DO REAJUSTE



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

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis 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 Contratada que:

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

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa:**
 - (1) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
 - (2) Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total empenhado, no caso de inexecução total do objeto.
- iii) **Suspensão de licitar** e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;



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

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.

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.



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

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: **R\$244.313,48** (duzentos e quarenta quatro mil, trezentos e treze reais e quarenta e oito 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.

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

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.6.1. 17.1. O custo estimado total (valor máximo aceitável) da aquisição é de **R\$244.313,48** (duzentos e quarenta quatro mil, trezentos e treze reais e quarenta e oito centavos).

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, 08 de junho de 2022.

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE
1895843

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



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

Marizete Pereira Leite
Técnico (a) em Nutrição e Dietética - SIAPE 1358918
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2021 DGR/UFES)

APÊNDICE

APÊNDICE I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar - 11/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.055501/2022-68

2. CONTEXTO

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para aquisição de Hortifrutigranjeiros para atender o restaurante do *campus* de São Mateus da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Essa aquisição é norteadada pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia; 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 estes estudos técnicos preliminares nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

A aquisição de hortifrutigranjeiros é de suma importância para o funcionamento dos restaurantes da UFES devido a sua utilização na elaboração dos cardápios. Estes itens garantem a composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições ofertadas aos comensais.

Os Restaurantes Universitários da UFES (RUs), 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.

As estimativas dos quantitativos dos itens estão descritas no item 8, e foram baseadas no histórico de aquisições anteriores, considerando-se o número de refeições servidas.

Considerando que as atividades de produção própria dos Restaurante Universitário de São Mateus serão retomadas em 23/05/2022, a Diretoria de Gestão de Restaurantes precisa ter Atas de Registro de Preço vigentes que possibilitem a aquisição dos insumos necessários para a retomada da produção das refeições.

No caso de hortifrutigranjeiros, deve-se levar em conta ainda o fracasso na aquisição destes itens para o Restaurante de São Mateus no Pregão Eletrônico nº 09/2022 e que o fornecimento inicial na unidade será por meio de uma dispensa de licitação que atenderá a unidade por um período estimado de 02 (dois) meses. Tais fatores reforçam a necessidade da abertura desse processo de compra nesse momento para que haja tempo hábil para a aquisição dos itens sem comprometer o abastecimento.



4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os produtos ofertados deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor e demais legislações pertinentes. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas Normas Técnicas de Alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir sua perfeita conservação (RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, alterada pela RDC nº 52 /2014 - ANVISA).

As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias das espécies (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de maturação; em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitam a proliferação de bactérias deteriorantes.

Os veículos que serão utilizados para transporte dos objetos licitados devem:

-estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária;

-possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo;

- possuir Certificado de Vistoria de acordo com o Código Sanitário vigente;

-possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada que deverá ser apresentado sempre que solicitado a contratada; o Certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora de serviço; os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia durante todas as entregas.

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

As entregas efetuadas fora do prazo poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.



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.

Para esses produtos não cabem o envio de amostra ou mesmo catálogo para análise, e a necessidade de visita técnica não se aplica.

Os produtos de hortifrutigranjeiros não necessitam de estabelecimento de prazo de validade, devendo apenas serem entregues de acordo com as condições solicitadas neste instrumento.

Os bens deverão ser entregues, no seguinte endereço:

- *Campus* de São Mateus: Almojarifado do Restaurante Setorial de São Mateus-ES, localizado na BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, Telefone (27) 3312-1622/ 3312-1703/ 3312-1624

CEP.: 29932-540

A entrega ocorrerá uma vez na semana (nas quartas- feiras) das 07h00min às 09h30min e de 11h00min às 15h30min (RIGOROSAMENTE).

- Os pedidos serão realizados semanalmente e a Nota de Empenho será 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 na semana seguinte, acompanhada por uma planilha com o planejamento de entrega dos itens por data.

- O prazo de entrega dos bens é de pelo menos 48 (quarenta e oito) horas úteis contados do envio da Nota de Empenho respeitando dia da semana estipulado e local para entrega.

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

-Se for necessário pedido extra com entregas programadas para menos de 48 horas úteis, o fornecedor será consultado antes da realização do pedido.

- Se for necessário cancelamentos de itens ou entregas, o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas úteis de antecedência. - Se necessário, a Administração Pública poderá agendar outro dia para a entrega (inclusive, solicitar a antecipação desta), mediante prévia comunicação e anuência do fornecedor.

- Os itens constantes nas Notas de Empenho deverão ser entregues na sua totalidade, de acordo com a data e quantidade solicitadas.

- Em caso de atrasos ou falta de mercadoria, o fornecedor deverá comunicar via telefone ou e-mail com no mínimo 24 horas úteis de antecedência para que sejam realizados os devidos ajustes de pedidos e/ou produção.

- Deve ser respeitada a categoria descrita para cada item.

- Na categoria “Extra” não é permitida a mistura de classes e nenhum sinal de podridão, “ponta de charuto” ou outros defeitos graves. Somente 5% da mercadoria poderão conter defeitos leves.



- É tolerada a presença de 10% do produto fora da(s) classe(s) especificada(s), exceto na situação descrita no item anterior. Caso os produtos sejam pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior, essa condição deverá ser informada ao servidor responsável pelo recebimento no momento da avaliação do produto. Nesse caso, a descarga das mercadorias deverá ocorrer por lote/classe mediante a autorização do servidor responsável pelo recebimento.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, 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 da 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 não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado e devem, sempre que possível, ser entregues em caixas plásticas vazadas, de cor clara e limpas, para facilitar o transporte, mesmo que não esteja exigido no quadro de descrições.
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas no Restaurante e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Poderá ser exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.
- Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização do Restaurante antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.
- As despesas com transporte, descarregamento e separação de mercadoria correrão por conta do fornecedor.
- As entregas efetuadas fora do prazo e que não tenham a concordância da Contratante poderão ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Termo de Referência.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado através da pesquisa de preços em licitações em outros órgãos, pesquisa junto a empresas do ramo, pesquisa no PAINEL DE PREÇOS DO COMPRASNET e sites especializados, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 – art. 5º, inciso IV.



7. Descrição da solução como um todo

Será adotado o Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de hortifrutigranjeiros pelo período de 06 (seis) meses para atender às necessidades do RU da UFES, *campus* de São Mateus, por considerar que o Sistema de Registro de Preços propicia a redução do volume de estoque e espaço físico, permitindo o melhor controle das mercadorias. Os itens e as quantidades estão descritos no item 08.

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 e a fiscalização das Atas de Registro de Preço serão de responsabilidade dos RUs da UFES.

Sempre que o valor total estimado do item ficar abaixo de 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 147/2014).

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa do quantitativo dos itens a serem adquiridos foi calculada considerando a frequência média de comensais e o quantitativo utilizado de cada item no ano de 2019, visto que nos anos de 2020 e 2021 os restaurantes da UFES não produziram refeições devido à pandemia de Covid-19. Além disso, os quantitativos foram baseados no tipo de serviço fornecido, o sistema de distribuição misto (self-service e porcionamento), a execução de serviço centralizado e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

As quantidades mensais para cada item foram estimadas da seguinte forma: percapta (quantidade em gramas por pessoa) x o número de comensais/dia x frequência do item no mês. Dessa forma, pode-se estimar o quantitativo total a ser registrado para 6 (seis) meses.

A tabela descritiva dos itens e seus quantitativos está disponível no **anexo I** deste ETP digital.

Os hortifrutigranjeiros são produtos sazonais e sofrem variações de preços ocasionadas por variações climáticas, levando a uma imprevisibilidade no consumo. Os cardápios são elaborados de acordo com o planejamento da aquisição, podendo ao longo da vigência das Atas de Registro de Preço serem alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 244.313,48

O valor total máximo aceitável da aquisição é de **R\$244.313,48** (duzentos e quarenta quatro mil, trezentos e treze reais e quarenta e oito centavos).

As cotações realizadas encontram-se nos sequenciais de nº 12 a 21;



As planilhas orçamentárias encontram-se acostadas ao sequencial nº 22 onde estão indicados os valores unitários e a justificativa dos parâmetros utilizados para o levantamento de preços ao sequencial 25.

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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.

O histórico de aquisições da solução (hortifrutigranjeiros), pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes, demonstra ser mais adequado e eficiente que o procedimento licitatório seja



constituído por itens. Almeja-se que a pretensa aquisição seja técnica e economicamente viável, com economia de escala, melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há aquisições que guardam relação/afinidade com o objeto da aquisição pretendida. (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

A presente aquisição também possui correlação com a Chamada Pública Nº 01/2022 do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional- processo nº 23068.009264/2022-63.

Os itens que constam nesta Chamada Pública serão utilizados na composição dos cardápios, dessa forma, influenciam no cálculo para estimativa dos quantitativos e na presença dos itens nessa aquisição.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos Restaurantes Universitários.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado para o recebimento e armazenamento dos itens a serem adquiridos.

Os servidores atuantes na aquisição, gestão e fiscalização 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

Os impactos ambientais relacionados a essa aquisição poderão ser resultantes da geração de resíduos orgânicos.

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

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

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

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



17. Responsáveis

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Nutricionista

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Nutricionista

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Contador

LETICIA CALVI PIZETTA

Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE

Técnica 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 - Quadro 01 QUANTITATIVOS HORTIFRUTI SM .pdf (99.0 KB)



**Anexo I - Quadro 01 QUANTITATIVOS HORTIFRUTI
SM .pdf**



Quadro 01 – Especificações e quantitativos – *campus* de São Mateus

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO*	UNID.	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	LOCAL DE ENTREGA
				ENTREGA MÍNIMA**	ENTREGA MÁXIMA	TOTAL			
1	464374	Abacaxi Pérola Graúdo***	Kg	5	30	60	R\$ 4,99	R\$ 299,40	SÃO MATEUS
2	464377	Banana da Terra Climatizada Extra***	Kg	10	300	1.500	R\$ 5,45	R\$ 8.175,00	SÃO MATEUS
3	464380	Banana Nanica Climatizada Extra***	Kg	10	180	1.500	R\$ 4,03	R\$ 6.045,00	SÃO MATEUS
4	464381	Banana Prata Climatizada Extra***	Kg	20	300	1.500	R\$ 2,72	R\$ 4.080,00	SÃO MATEUS
5	464392	Goiaba Vermelha Extra***	Kg	20	250	1.000	R\$ 7,40	R\$ 7.400,00	SÃO MATEUS
6	464393	Laranja Pêra tipo 96-140***	Kg	10	250	3.700	R\$ 3,21	R\$ 11.877,00	SÃO MATEUS
7	464398	Limão Tahiti, tipo 256-324***	Kg	10	30	120	R\$ 3,36	R\$ 403,20	SÃO MATEUS
8	464400	Maçã Gala Cat 01 tipo 135-150	Kg	10	200	3.000	R\$ 4,13	R\$ 12.390,00	SÃO MATEUS
9	464412	Manga Haden Extra	Kg	5	30	80	R\$ 5,66	R\$ 452,80	SÃO MATEUS
10	464418	Melancia Redonda Graúda***	Kg	20	300	5.000	R\$ 2,48	R\$ 12.400,00	SÃO MATEUS
11	464422	Melão Amarelo Extra	Kg	20	250	1.300	R\$ 7,06	R\$ 9.178,00	SÃO MATEUS
12	464436	Tangerina Ponkan Graúda***	Kg	20	200	800	R\$ 4,81	R\$ 3.848,00	SÃO MATEUS
13	463748	Abóbora Jacaré Madura***	Kg	10	350	800	R\$ 3,89	R\$ 3.112,00	SÃO MATEUS
14	463749	Abobrinha Italiana Extra***	Kg	10	250	400	R\$ 4,12	R\$ 1.648,00	SÃO MATEUS
15	463819	Agrião***	Kg	5	80	120	R\$ 13,72	R\$ 1.646,40	SÃO MATEUS
16	463795	Aipim Cacau Extra***	Kg	10	300	1.500	R\$ 4,94	R\$ 7.410,00	SÃO MATEUS
17	463833	Alface Lisa***	Kg	5	100	550	R\$ 9,03	R\$ 4.966,50	SÃO MATEUS
18	461695	Alho Brasileiro N. 5/6	Kg	10	100	900	R\$ 23,03	R\$ 20.727,00	SÃO MATEUS
19	463760	Batata Baroa Extra A	Kg	10	100	130	R\$ 9,23	R\$ 1.199,90	SÃO MATEUS
20	463753	Batata Doce Extra***	Kg	20	300	800	R\$ 3,68	R\$ 2.944,00	SÃO MATEUS
21	463754	Batata Inglesa Agatha Lisa Primeira – Não Lavada***	Kg	10	300	700	R\$ 3,50	R\$ 2.450,00	SÃO MATEUS
22	463764	Berinjela Extra***	Kg	10	160	300	R\$ 4,37	R\$ 1.311,00	SÃO MATEUS
23	463767	Beterraba Extra***	Kg	10	150	850	R\$ 4,88	R\$ 4.148,00	SÃO MATEUS
24	463837	Brócolo Comum***	Kg	20	200	200	R\$ 12,33	R\$ 2.466,00	SÃO MATEUS
25	463771	Cará Extra	Kg	20	250	400	R\$ 5,96	R\$ 2.384,00	SÃO MATEUS
26	463782	Cebola Amarela C3***	Kg	20	200	1.600	R\$ 6,19	R\$ 9.904,00	SÃO MATEUS
27	463878	Cebolinha***	Kg	1	20	100	R\$ 15,94	R\$ 1.594,00	SÃO MATEUS
28	463770	Cenoura Extra A***	Kg	10	220	1.500	R\$ 5,47	R\$ 8.205,00	SÃO MATEUS
29	463778	Chuchu Extra***	Kg	10	250	680	R\$ 3,34	R\$ 2.271,20	SÃO MATEUS
30	463876	Coentro***	Kg	1	2	4	R\$ 17,58	R\$ 70,32	SÃO MATEUS
31	463818	Couve Chinesa***	Kg	10	160	600	R\$ 3,72	R\$ 2.232,00	SÃO MATEUS
32	463822	Couve Manteiga***	Kg	5	50	400	R\$ 10,28	R\$ 4.112,00	SÃO MATEUS
33	463831	Couve-Flor Branca Graúda***	Kg	10	150	150	R\$ 10,26	R\$ 1.539,00	SÃO MATEUS
34	463898	Hortelã***	Kg	1	3	12	R\$ 17,95	R\$ 215,40	SÃO MATEUS
35	463789	Inhame Dedo Extra***	Kg	20	300	600	R\$ 4,16	R\$ 2.496,00	SÃO MATEUS
36	463790	Jiló Redondo Extra***	Kg	10	100	200	R\$ 6,49	R\$ 1.298,00	SÃO MATEUS
37	463906	Manjeriçã***	Kg	1	4	12	R\$ 18,88	R\$ 226,56	SÃO MATEUS



38	463796	Pepino Comum Extra A***	Kg	10	150	1.500	R\$ 3,69	R\$ 5.535,00	SÃO MATEUS
39	463802	Pimentão Amarelo***	Kg	2	25	140	R\$ 12,69	R\$ 1.776,60	SÃO MATEUS
40	463809	Pimentão Verde Extra A***	Kg	2	35	200	R\$ 5,58	R\$ 1.116,00	SÃO MATEUS
41	463808	Pimentão Vermelho***	Kg	2	25	120	R\$ 12,66	R\$ 1.519,20	SÃO MATEUS
42	463792	Quiabo Extra***	Kg	5	100	100	R\$ 8,02	R\$ 802,00	SÃO MATEUS
43	463799	Rabanete***	Kg	10	90	500	R\$ 4,90	R\$ 2.450,00	SÃO MATEUS
44	463839	Repolho Branco Híbrido Extra***	Kg	10	200	900	R\$ 3,70	R\$ 3.330,00	SÃO MATEUS
45	463829	Repolho Roxo Extra***	Kg	2	80	300	R\$ 5,49	R\$ 1.647,00	SÃO MATEUS
46	463826	Rúcula***	Kg	5	80	120	R\$ 10,41	R\$ 1.249,20	SÃO MATEUS
47	463930	Salsa***	Kg	1	20	100	R\$ 17,41	R\$ 1.741,00	SÃO MATEUS
48	463806	Tomate, Longa Vida, Extra A***	Kg	20	350	5.200	R\$ 4,97	R\$ 25.844,00	SÃO MATEUS
49	463807	Vagem Macarrão Extra***	Kg	2	80	90	R\$ 10,32	R\$ 928,80	SÃO MATEUS
50	446618	Ovo Granja Branco Grande***	Un	360	3.240	45.000	R\$ 0,65	R\$ 29.250,00	SÃO MATEUS

* Nomenclatura baseada no boletim diário de preços do CEASA-ES/Unidade Grande Vitória.

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

*** Itens similares aos inseridos na Chamada Pública do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) - Compra Institucional, com chance de não serem solicitados ou de serem solicitados em quantidade reduzida durante a vigência da Ata de Registro de Preços.





ETP DIGITAL 11_2022

Data e Hora de Criação: 09/06/2022 às 12:39:18

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP DIGITAL 11_2022.pdf (Arquivo PDF) - 13 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: e7c20b8b7611b31072c226ed25ef1d859c316edaf8ca54ae835b950771444767

[SHA512]: 84df9f09561b30bc52920e409048e8a63e0228b7ee0f15364a562c43b19a1cef02be537fae5b5d82f557cb7787f76e77135037a0bf7fb02426456b3923d1ac4b

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 09/06/2022 - 12:43:24, IP: 200.137.65.100, Geolocalização: [-20.284768, -40.300356]

[SHA256]: 94e82a12fc80bcadf396cd172336e752f46d3481e60a91aa4b811e72420842d5



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

Data/Hora: 09/06/2022 - 12:42:15, IP: 200.137.65.104

[SHA256]: 9b3d971b9b885874f89422f8b180d7aa343fc071f4ecdadb3162f27a0c4dc21a



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

Data/Hora: 09/06/2022 - 12:40:53, IP: 200.137.65.107

[SHA256]: d2187e8dc1ed0c0a1c0e59a49cdabcb1c5b6b581493cb8de200f64442bd90384



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

Data/Hora: 09/06/2022 - 13:13:00, IP: 200.137.72.202

[SHA256]: 2d4bd0e44a0a8872e57a7b37f047a37ea51b893cbc90a0054e20029840857da7

Histórico de eventos registrados neste envelope

09/06/2022 13:13:00 - Envelope finalizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

09/06/2022 13:13:00 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

09/06/2022 13:12:19 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202

09/06/2022 12:43:24 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 200.137.65.100

09/06/2022 12:42:15 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/06/2022 12:42:10 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 200.137.65.104

09/06/2022 12:40:53 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

09/06/2022 12:40:48 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

09/06/2022 12:40:32 - Envelope registrado na Blockchain por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

09/06/2022 12:40:28 - Envelope encaminhado para assinaturas por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107

09/06/2022 12:39:21 - Envelope criado por marizete.leite@ufes.br, IP 200.137.65.107