

Termo de Referência 15/2023

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E DERIVADOS 2024

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 A planilha estimativa com descrição do item encontra-se no Anexo I-A deste Termo de Referência.

1.1.2 Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes do Catálogo Unificado de Materiais (CATMAT) e do presente Termo de Referência, prevalecem as últimas.

1.2. Os bens objeto 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 contratação é de **12 meses** contados da assinatura do Termo de Contrato, **prorrogável por até 10 anos**, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que sua necessidade é permanente e contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a otimização e celeridade dos fluxos e procedimentos de contratações anuais, desafogando os setores de compras e licitações com a repetição da demanda apresentada, bem como evitando eventuais interrupções do fornecimento.

1.5. O Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O fornecimento dos materiais será sob demanda do setor solicitante, e variáveis durante a vigência do contrato.

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 deste Termo de Referência.

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 A equipe técnica que compõe a comissão de pregões do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal Fluminense, após experienciar recentemente muitos itens fracassados na tentativa de atender aos critérios de sustentabilidade indicados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, assim como na Cartilha complementar, em que foi exigida a apresentação do Cadastro Técnico Federal (CTF) de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, dos fabricantes das marcas ofertadas, realizou os seguintes procedimentos para minimizar o número de insumos perdidos durante o processo licitatório:

- 4.1.1 Foram consultados os CNPJs dos fabricantes de marcas conhecidas no mercado e já aprovadas e utilizadas pelo RU no intuito de verificar quais possuem o CTF;
- 4.1.2 Foi avaliado se, ao atender os critérios sugeridos pelo Guia Nacional, incluindo-os no Termo de Referência, a Administração estaria de fato se limitando a exigir o estritamente o necessário, abstendo-se de inserir especificações e exigências que possam restringir a competitividade e resultar na elevação nos preços contratados, conforme entendimento do Tribunal de Contas, por meio do Acórdão 1666/2019-Plenário;
- 4.1.3 Após isso, conclui-se que não será exigido CTF de nenhum item do presente processo, considerando que não existe no mercado um número de marcas consideráveis para os respectivos produtos que poderão atender a essa exigência;
- 4.1.4 Os critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto devem ser seguidos pelos fabricantes;

Da exigência de amostra

4.2 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3 As amostras poderão ser entregues no endereço indicado pelo pregoeiro durante a sessão, no prazo limite de 05 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4 É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no *chat* pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

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

4.6.1 Se a especificação do produto foi completamente contemplada, conforme o descritivo do item constante na planilha do Anexo I-A deste TR.

4.6.2 Se atende aos critérios inerentes dos produtos incluindo: rendimento após degelo e cocção, aroma, aparência, textura, cor e sabor característicos dos gêneros e ingredientes próprios, **quando couber**.

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

4.8 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.9 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.10 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**;

4.11. As amostras de gêneros alimentícios cárneos, entregues para análise, não serão devolvidas aos fornecedores, uma vez que serão testadas e avaliadas considerando os critérios definidos no subitem 4.6.2 acima.

4.12 O produto deverá ser apresentado, no ato da entrega da amostra, na mesma forma em que é comercializado, ou seja, com a identificação na embalagem: da marca/procedência, órgão de fiscalização, lote, ingredientes, quando for o caso.

4.12.1. Com relação à quantidade da **amostra** será aceita uma peça por cada item, mantendo seu peso e embalagens originais (carne bovina e suíno) ou uma porção de **no mínimo 1Kg**, em embalagem original (frango, almôndegas e pescados), devendo a amostra estar **etiquetada** e acompanhada de documento contendo a relação do número do item entregue e a identificação da empresa.

Subcontratação

4.13 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.14 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 em até **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da ordem de fornecimento emitida por fiscal do contrato, em remessa única ou parcelada para cada ordem de fornecimento.

5.1.1 A previsão de frequência de fornecimento é a constante no Anexo I-A deste TR, tratando-se de estimativa apenas, a ser confirmada através das ordens de fornecimento emitidas.

5.1.2 A entrega será **parcelada**, conforme as necessidades do serviço podendo ser **semanal** para determinados itens, considerando o espaço físico do setor de estoque para este fim, não sendo permitida entrega fora do quantitativo solicitado pela Instituição sob pena de punições cabíveis;

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no Restaurante Universitário, no seguinte endereço: Rua Professor Marcos Waldemar de Freitas Reis, s/n, Campus do Gragoatá, São Domingos, Niterói, RJ - CEP 24.210-350, conforme consta no Anexo I-B deste Termo de Referência.

5.4. Os **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados** deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para seu transporte com invólucro protetor apropriado para o tipo do produto, em veículo fechado, garantida as condições higiênicas e sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos destes.

5.5. Os bens objeto da aquisição deverão conter em seu rótulo: nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido (peso), razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante ou do distribuidor, identificação do lote, data da embalagem, validade, nº do registro no Ministério da Agricultura e Pecuária, com carimbo do serviço de inspeção conforme o descritivo de cada item.

5.6. Os estabelecimentos deverão seguir o disposto na Resolução RDC nº 459/2020, Resolução Anvisa nº 105 de 19 de maio de 1999, Portaria SDA nº 210/1998, Instrução Normativa SDA nº 32/2010 e Instrução Normativa SDA nº 23/2013.

5.7. Os fornecedores deverão seguir ainda, as normas descritas nos Decretos 9069/2017 e 10468/2020 (RIISPOA), Decreto Nº 9.013/2017, na Portaria SIPA nº 05/1988, na Portaria nº 711/1995, na Instrução Normativa nº 79/2018, na Instrução Normativa MAPA nº 21/2017, a depender do item.

5.8. Todo o preparo, acondicionamento, manipulação e transporte também deverá seguir o prescrito na RDC 216/2004. Os padrões microbiológicos deverão estar condizentes com os estabelecidos pela IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

5.9. Quanto a forma de apresentação, as embalagens deverão atender aos descritivos da planilha Anexo I-A, não sendo permitida a entrega do produto em embalagem violada, estufada não íntegra.

5.10. O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997, CVS 5 de 09 de abril de 2013 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, não poderão estar em contato direto com o chão

do veículo, necessitando conter *pallets* ou estrados, em material apropriado, não sendo permitido madeira nem o transporte conjunto com animais ou outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto.

5.11. Os veículos para transporte deverão estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura;

- **Os alimentos perecíveis** crus e prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob as seguintes condições, segundo CVS 5 de 09 de abril de 2013.

- Refrigerados:

Carnes: até 4°C;

Demais produtos: de 4 a 10 °C;

- Congelados:

-12° C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

- As caixas de papelão dos produtos entregues deverão ser reembaladas pelo fornecedor em saco plástico transparente.

5.12. Os funcionários responsáveis pela entrega dos gêneros deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa.

5.13. A qualidade e a quantidade dos gêneros deverão ser atendidas conforme as especificações contidas no Anexo I- A deste TR.

5.14. Caso a qualidade dos produtos entregues não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedeça às normas legais específicas vigentes, não serão recebidos e/ou aceitos pela administração e serão devolvidos, mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos sob pena de sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

5.15. Na hipótese de divergência do produto entregue com relação às especificações técnicas estabelecidas no edital à CONTRATADA, após notificação documental da CONTRATANTE, procederá à reposição do produto no prazo máximo de 02 (dois) dias e havendo reincidência ficará impedida de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF ou nos Sistemas de Cadastramento de Fornecedores pelo prazo de cinco anos;

5.16. Todas as despesas de frete, embalagens, impostos, encargos incidentes deverão ser inclusos no preço da proposta e, em hipótese alguma, poderão ser destacadas quando da emissão de Nota Fiscal/Fatura.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.17. 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

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, I e II).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, 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 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

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

Liquidação

7.9. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1. 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:

- a. o prazo de validade;
- b. a data da emissão;
- c. os dados do contrato e do órgão contratante;
- d. o período respectivo de execução do contrato;
- e. o valor a pagar; e
- f. 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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas;

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.

7.22.1. 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.

7.23. 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

7.24. 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.

7.24.1. Não serão admitidas cessões de crédito não fiduciárias.

7.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26. 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, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.27. 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.

7.28. 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 e continuado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

8.5. **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/>;

8.6. **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;

8.7. **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.

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

8.9. **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.

8.10. **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.

8.11. **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 (art. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.14. 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.

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

8.16. 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;

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

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

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/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.

8.20. 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

8.21. 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;

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

8.22.1. Caso não tenha data de vigência expressa na Certidão, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias após a emissão.

8.22.2. Caso a certidão apresente data de vigência expressa pelo Cartório Distribuidor, essa prevalece sobre o item.

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

8.23.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. 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;

8.23.3. 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;

8.23.4. 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.

8.24. Caso o 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 capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente;

8.25. 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).

8.26. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.27. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional, quando for o caso;

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

8.27.1.1. de fornecimento de no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo estimado para cada item.

8.27.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.27.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.27.4.O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. Estimativas do Valor da Contratação

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O **custo estimado total** da contratação é de **R\$ 12.136.677,60 (doze milhões, cento e trinta e seis mil, seiscentos e setenta e sete reais e sessenta centavos)**, conforme custos unitários apostos no Anexo I-A.

9.2. 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 dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

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.

Niterói, 01 de fevereiro de 2024.

Jéssica
Socas
Teixeira

Assinado de forma
digital por Jéssica
Socas Teixeira
Dados: 2024.02.01
16:02:20 -03'00'

JÉSSICA SOCAS TEIXEIRA

Nutricionista

Chefe da Divisão de Alimentação e Nutrição

CGRU/PROAES/UFF

SIAPE: 1843398

Estudo Técnico Preliminar 8/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23069.1881382023-37

2. Descrição da necessidade

Trata-se de realização dos Estudos Técnicos Preliminares para levantamento de elementos e análise da viabilidade de contratação de empresas para fornecimento de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados** para atender as demandas da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) da PROAES em atendimento ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) promovendo alimentação aos estudantes da Universidade Federal Fluminense/UFF.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Gestão do Restaurante Universitário - CGRU /PROAES	Palmira Coca Carneiro Vieira de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Poderão participar deste pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES /MP nº 3, de 2018.

Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Não poderão participar desta licitação os interessados:

- Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- Que não atendam às condições do Edital e seu(s) anexo(s);
- Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- Que se enquadrem nas vedações previstas na legislação vigente;
- Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

- Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus art. 42 a 49;
- Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI /MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;
- Demais exigências estabelecidas no Edital do Ato Convocatório.

Os valores e modo de disputa estão estabelecidos no **Anexo I- A** (Planilha Final).

Modalidade de licitação

Considerando que os objetos a serem contratados são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado, poderá ser adotada a licitação na **modalidade Pregão**.

Deverá ser adotado o **Sistema de Registro de Preços**, pois há necessidades de contratações frequentes, embora a demanda não seja precisa, além de ser conveniente a aquisição de bens com previsão de **entregas parceladas**.

A licitação em questão, na modalidade mencionada, deverá ter a **validade de 12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Margens de preferência

Considerando a natureza da contratação, que resultará em contrato de fornecimento continuado para os gêneros pretendidos, desde que se configure como tecnicamente viável e economicamente vantajosa para a Administração, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Neste caso, procederá com Margens de Preferências (até 25% de cada item acima de R\$80.000,00) ou exclusividade em todos os itens comuns para empresas enquadradas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte (itens abaixo de R\$ 80.000,00).

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.

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

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.

Os itens que se configuram como beneficiários da Margem de Preferência encontram-se no Anexo I deste estudo com o Detalhamento do Quantitativo e Especificação.

Critérios de disputa do pregão eletrônico

Para estabelecimento dos critérios de disputa do pregão eletrônico, entendeu-se por decidir uma matriz de cálculo, conforme abaixo, em um caráter conservador do princípio de economicidade nas licitações realizadas no âmbito da Universidade Federal Fluminense para o ano corrente, podendo ser reavaliada tal estimativa.

Valor Unitário Estimado (Faixa)	Diferença Mínima de Valores / Percentuais de Lances
R\$0,01 - R\$ 5,00	R\$ 0,01
R\$ 5,01 - R\$ 10,00	R\$ 0,02
R\$ 10,01 - R\$ 20,00	R\$ 0,03
R\$ 20,01 - R\$ 50,00	R\$ 0,05
R\$ 50,01 - R\$ 100,00	R\$ 0,10
R\$ 100,01 em diante	0,10%

Em relação ao modo de disputa Aberto-Fechado, recomenda-se a sua utilização para licitações onde o provável grupo de licitantes seja limitado ou restrito, ou outro critério relevante, após avaliação nos Estudos Preliminares.

Os valores e modo de disputa estão estabelecidos no **Anexo I- A** (Planilha Final).

5. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da Advocacia Geral da União, identificou-se categorias principais de aquisição de alimentos e, considerando possuir itens desta contratação abrangidos no Guia, serão incluídas recomendações propostas no Termo de Referência.

6. Levantamento de Mercado

Para o levantamento de mercado dos itens para o presente pregão utilizou-se as recomendações da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65 de 7 de julho de 2021, que estabelece que as pesquisas de preços deverão seguir os seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

- I- Painel de preços ou banco de preços em saúde;
- II- Contratações similares realizadas no âmbito da Administração Pública;
- III- Mídias especializadas e sítios eletrônicos;
- IV- Pesquisa direta com fornecedor;
- V- Base Nacional de Notas Fiscais Eletrônicas.

O método para a obtenção da estimativa do valor da referida contratação foi a utilização, para cada item, variando de um a três valores do parâmetro “Painel de preços ou banco de preços em saúde” e com menor frequência um e dois valores do parâmetro “Mídias especializadas e sítios eletrônicos”, sendo esses valores destacados/selecionados pelo sistema, com predomínio das médias em relação as medianas encontradas nestes parâmetros.

Tem-se que o preço de mercado é mais bem representado pela média ou mediana uma vez que constituem medidas de tendência central e, dessa maneira, representam de uma forma mais robusta os preços praticados no mercado (Acórdão n.º 3068/2010-Plenário - TCU);

Reforça-se que, a utilização de preços médios ou da mediana, além de bem refletir os preços praticados no mercado, não implica ofensa à Lei de Licitações, à LDO/2009 ou aos princípios gerais da Administração Pública.

Assim, ao demonstrar a análise das amostras dos preços obtidos e utilizados no mercado, pretende-se selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração;

Nesse sentido para a elaboração da proposta os licitantes deverão incluir todas as despesas, impostos e encargos incidentes no preço da proposta e, em hipótese alguma, poderão ser destacados quando da emissão de Nota Fiscal/Fatura.

Não foram identificadas outras metodologias, tecnologias ou inovações que atendam às necessidades da administração.

7. Descrição da solução como um todo

Aquisição de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados**, conforme especificações e quantitativos relacionados no **Anexo I** do presente estudo, através do **sistema de registro de preços** com vigência pelo período de 12 meses podendo ser prorrogável por até 10 anos.

Considerando que a demanda é recorrente, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da unidade demandante, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de fornecimento continuado, com **vigência de 12 (doze) meses**, podendo o mesmo ser prorrogado enquanto se mostrar vantajoso sua continuidade.

A contratação se dará de acordo com a necessidade da unidade, através de seus fiscais, que emitirão ordens de fornecimento conforme demanda, e as entregas serão realizadas diretamente no local indicado no Anexo I-B do Termo de Referência.

Devido às características da contratação e por se tratar de material de consumo, não há necessidade de manutenção e de assistência técnica.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que o objeto da contratação não é com cessão de mão de obra e não há complexidade na presente licitação, além disso a entrega dos gêneros será em conformidade com a demanda da Instituição, não comprometendo o cumprimento das obrigações. A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada para a aquisição de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados**, para o período de **12 (doze) meses**, é a constante na planilha do **Anexo I**, deste Estudo Técnico Preliminar.

Os quantitativos foram estimados conforme cálculos com base no consumo médio mensal dos itens pretendidos, considerando o quantitativo per capita dos mesmos, o número de atendimento e o período de funcionamento da unidade.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 12.136.677,60

O Valor total estimado para a contratação é de **R\$ 12.136.677,60** (Doze milhões, cento e trinta e seis mil e seiscentos e setenta e sete reais e sessenta centavos).

Os valores unitários e totais estimados por itens da contratação constam no Anexo I do presente estudo.

O levantamento de preços foi realizado em conformidade com a Instrução Normativa 65/2021 /SEGES/ME, de forma que a mesma também poderá ser utilizada para fins de elaboração do Termo de Referência.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que o objeto da presente contratação é a aquisição de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados** especificados em 14 (quarorze) itens, os quais, individualmente poderão ser disputados em ampla competição de mercado, passível de resultar em contratações com diversos fornecedores. Seu parcelamento dentro do mesmo item, pode dificultar a operacionalização das solicitações de empenho, fornecimento, pagamento e controle, ao possibilitar ampliar ainda mais a extensa lista de fornecedores de materiais já envolvidos nas contratações do Restaurante Universitário (RU). Sendo assim, sugere-se o não parcelamento dos itens.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda de Gêneros Alimentícios Carnes e derivados foi incluída no PGC do ano de 2024 e está alinhada com os objetivos da instituição.

13. Resultados Pretendidos

Espera-se suprir as necessidades da Divisão de Alimentação e Nutrição do RU de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados**, de maneira satisfatória, evitando a possível interrupção do fornecimento de refeições, possibilitando a continuidade dos serviços prestados.

Poder continuar a executar as atividades de planejamento de cardápios, com preparações diversificadas evitando a monotonia das refeições oferecidas, de modo a atender aos princípios nutricionais, mantendo um serviço de qualidade para a comunidade acadêmica assistida pelo Restaurante Universitário/UFF.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se suprir as necessidades da Divisão de Alimentação e Nutrição do Restaurante Universitário possibilitando a continuidade das atividades laborais do RU, através do abastecimento de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados** de forma a atender ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), promovendo alimentação aos estudantes com oferta de refeições diversificadas, em conformidade com os princípios nutricionais.

15. Providências a serem Adotadas

Ampliar a área de acondicionamento de **gêneros alimentícios Carnes e derivados**, com a aquisição de uma câmara fria, visando auxiliar as atividades de apoio operacional na produção de refeições do RU com o armazenamento adequado de gêneros que necessitam de congelamento a fim de assegurar a qualidade do alimento oferecido a comunidade acadêmica da UFF.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Não há previsão de impactos ambientais com essa contratação.

17. Análise de risco da contratação

Risco 1	Deficiência na definição da demanda	
Probabilidade	Média	Dano potencial
		Superdimensionamento ou subdimensionamento da demanda
Ação Preventiva		Responsável
Qualificação da equipe de planejamento; conhecimento do escopo.		Equipe de Planejamento Contratação
Ação de Contingência		Responsável
Restabelecimento da demanda		Equipe de Planejamento Contratação

Risco 2	Não aprovação do Estudo Técnico ou do Termo de Referência.	
Probabilidade:	Baixa	Dano potencial
		Atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início da prestação do serviço.
Ação Preventiva		Responsável
Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação.		Equipe de Planejamento e Contratação
Ação de Contingência		Responsável
Exposição do arcabouço legal em que a aquisição deva seguir.		Equipe de Planejamento e Contratação

Risco 3	Deficiências do ato convocatório; critérios de julgamento, prazos e sanções, entre outros.	
Probabilidade	Baixa	Dano potencial
		Encerramento da Licitação.
Ação Preventiva		Responsável
Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação (acórdãos do TCU); Estabelecer rotinas de revisão.		Equipe de Licitação
Ação de Contingência		Responsável
Suspensão da licitação		Equipe de Licitação

16. 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](#).

PALMIRA COCA CARNEIRO VIEIRA DE SOUZA

Nutricionista

VANGELINA LINS MELO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 11/12/2023 às 15:37:45.

19. Declaração de Viabilidade

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

19.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista a existência de fornecedores dos gêneros relacionados, com base na Pesquisa de Preços, declara esta Equipe de Planejamento que a contratação pretendida é viável e indispensável ao funcionamento do Restaurante Universitário da Universidade Federal Fluminense.

**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO DE CONTRATOS**

Método Curva ABC - Princípio de Pareto

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	Percentual	ACUMULADO	Classificação
4	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo PATINHO, RESFRIADO, NÃO TEMPERADO, peça inteira, de 1ª qualidade, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão, aparada, limpa, sem pele, com baixo percentual de gordura. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isenta de aditivos. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Com perdas em aparas de no máximo 10%. Embaladas a vácuo, em embalagem primária plástica, atóxica, com peças de aproximadamente 5,0 a 10,0 Kg, acondicionadas individualmente. Dispostas embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 20 Kg. Seu rótulo deve conter: tipo da peça, dados do fabricante, informações nutricionais, número do lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Dicasa, Friboi, Swift ou similar.</p>	53.000	R\$ 37,73	R\$ 1.999.690,00	16,48%	16,48%	A
2	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo ALCATRA COM MAMINHA, peça inteira, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA, magra, limpa, com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, sem aparas. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Textura não endurecida pós cocção. Embalada a vácuo em embalagem primária plástica, contendo apenas uma peça por embalagem, com peso médio de 5,0 a 10,0 kg, dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 18 a 20 Kg, devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar.</p>	44.000	R\$ 42,56	R\$ 1.872.640,00	15,43%	31,91%	A

CATEGORIAS	Percentual	Proporção Itens	Proporção de Valor
A	70,00%	35,71%	64,12%
B	85,00%	21,43%	18,00%

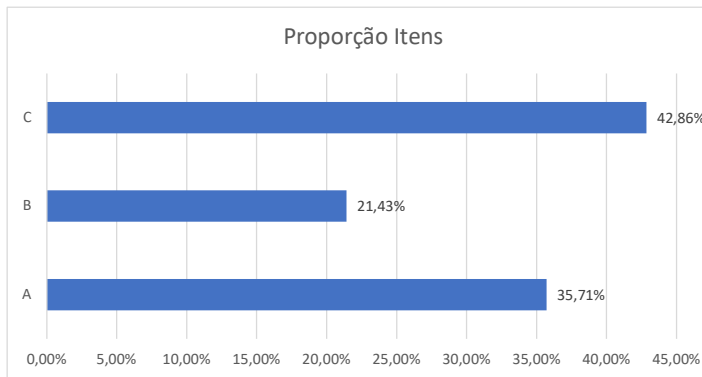
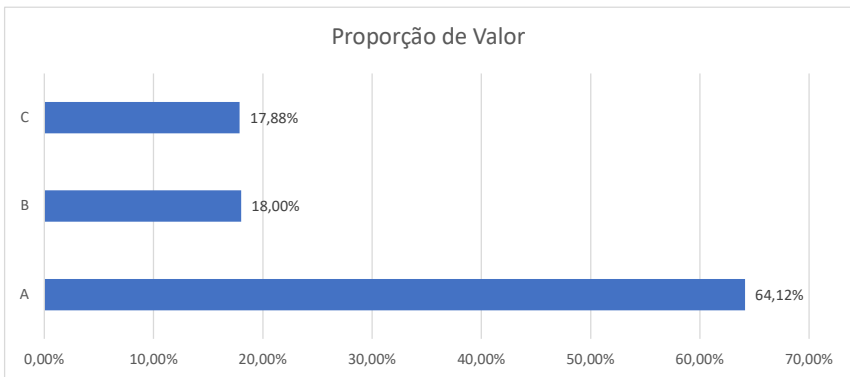
13	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EMPANADO, cozido, pré-frito, TEMPERADO E CONGELADO, composto de carne de frango sem pele e sem osso (filé), cobertura: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, água; ligante: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, derivados de milho, e sal; gordura vegetal, sal, proteína de soja e condimentos. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos; Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso sejam considerados indesejáveis ao produto. Peso aproximado de 100 g por unidade. Acondicionado em embalagem primária plástica de 1,0 a 3,0 kg de polietileno atóxico e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, aproximadamente 20 kg do produto, reforçada, impermeabilizada internamente e devidamente lacrada. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, lote, dados do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF e peso. Deverão se apresentar de acordo com a NTA-76 (Dec.12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97).</p> <p>Marcas sugeridas: Aurora, C Valle ou similar</p>	47.870	R\$ 33,73	R\$ 1.614.655,10	13,30%	45,21%	A
3	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo CHÃ DE DENTRO, peça inteira, aparada, com baixo percentual de gordura, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA. Peso médio de 5,0 a 10,0 kg por peça, embalada à vácuo em embalagem primária plástica, atóxica, contendo apenas uma peça por embalagem. Com aspecto e aroma característicos. Isentas de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Dispostas embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 20 a 25 Kg, devidamente lacradas e identificadas. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar</p>	37.150	R\$ 38,06	R\$ 1.413.929,00	11,65%	56,86%	A
14	<p>PEIXE IN NATURA, espécie LINGUADO, apresentação FILÉ, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, fatiado, ISENTO DE: pele, espinha, cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras. Com peso aproximado 250 a 280g cada, isento de quaisquer sinais de contaminação. Aspecto físico e aroma característicos do produto, sem cheiro de amônia ou plantas marinhas, sem mutilações ou deformações e isento de infestação por parasitas. Apresentando perda máxima no degelo de 40%, com ausência de qualquer sinal de descongelamento. Acondicionado individualmente, em embalagem primária de aproximadamente 1,0 kg, com camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos. Em embalagem secundária, tipo caixa de papelão, impermeabilizada, atóxica, reforçada e lacrada, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Frescatto, Leardini ou similar.</p>	17.400	R\$ 50,65	R\$ 881.310,00	7,26%	64,12%	A

C	100,00%	42,86%	17,88%
---	---------	--------	--------

<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILÉ DE PEITO DE FRANGO, desossado, sem carcaça, sem pele, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com adição de água de no máximo 8%, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Peso aproximado de 250g por unidade. Isento de contaminação. Apresentação em embalagem primária plástica lacrada de aproximadamente 1,0 kg e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, lacrada, atóxica, de aproximadamente 20 Kg, contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, prazo de validade, peso, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura.</p> <p>6 Marcas sugeridas: Aurora, Seara, Sadia ou similar.</p>	43.400	R\$ 17,34	R\$ 752.556,00	6,20%	70,32%	B
<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, tipo SASSAMI, de 1ª qualidade, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com adição de água de no máximo 8%, apresentando 30% de perda máxima no degelo, peso aproximado de 30 a 50 g a unidade. Com aspecto, cor e aromas característicos, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração característica, brilho e aroma suave. Acondicionados em embalagem primária plástica atóxica, de aproximadamente 1,0 Kg. Com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada internamente, lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>7 Marcas sugeridas: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia, ou Similar.</p>	42.650	R\$ 17,54	R\$ 748.081,00	6,16%	76,49%	B
<p>ALMÔNDEGAS de carne bovina, CONGELADAS, de 1ª qualidade, semi pronta, com formato redondo uniforme, temperada, preparada com no mínimo 96% de carne bovina, isenta de nervos e gorduras aparentes. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Deve conter como ingredientes, nesta ordem: carne bovina, água, gordura bovina e/ou agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos perfeitamente moídos, misturados e moldados. Ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso considerados indesejáveis ao produto. Peso médio por unidade de 25 g. Acondicionadas em embalagem primária plástica, atóxica e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, lacrada com cinta de nylon, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, com peso de 3,0 a 5,0 Kg. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante (endereço), lote e peso. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>1 Marcas sugeridas: Pif Paf, Sadia, Seara, Rica ou similar.</p>	30.650	R\$ 22,32	R\$ 684.108,00	5,64%	82,12%	B

<p>11</p>	<p>CARNE SUÍNA IN NATURA, tipo FILÉ MIGNON, peça inteira. CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com no máximo 8% de água, apresentando no máximo de 40% de perda no degelo, com baixo teor de gordura. Consistência firme e compacta, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionada a vácuo, em embalagem primária plástica atóxica, com apenas uma peça por embalagem, com peso aproximado de 1,0 a 4,0 kg por peça, dispostas em embalagem secundária tipo caixas de papelão, com peso aproximado de 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Sadia, Seara, Aurora, Regina, Di casa ou similar.</p>	<p>32.200</p>	<p>R\$ 18,74</p>	<p>R\$ 603.428,00</p>	<p>4,97%</p>	<p>87,09%</p>	<p>C</p>
<p>12</p>	<p>CARNE SUÍNA IN NATURA, Tipo LOMBO, peça inteira, sem osso, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com no máximo 8% de água, apresentando no máximo de 40% de perda no degelo, com baixo teor de gordura. Consistência firme e compacta, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionadas em embalagem primária plástica atóxica, com peças pesando entre 3,5 Kg e 4,0kg, com peças embaladas individualmente. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, pesando cerca de 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente, atóxica e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Sadia, Seara, Aurora, Regina, Dicasa ou similar.</p>	<p>20.850</p>	<p>R\$ 18,61</p>	<p>R\$ 388.018,50</p>	<p>3,20%</p>	<p>90,29%</p>	<p>C</p>
<p>5</p>	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILÉ DE COXA E SOBRECOXA, limpo, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta quaisquer outros sinais de contaminação. Unidade com peso aproximado de 280 g, contendo valor limite de 6% de água de adição, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Acondicionado em embalagem primária plástica de aproximadamente 1,0 Kg, transparente, atóxica, em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizada, atóxica, reforçada e lacrada, com aproximadamente 20 Kg. Contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, prazo de validade, peso, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. Marcas sugeridas: Pif Paf, Seara ou similar</p>	<p>21.620</p>	<p>R\$ 17,00</p>	<p>R\$ 367.540,00</p>	<p>3,03%</p>	<p>93,32%</p>	<p>C</p>

	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação SOBRECORA DE FRANGO, CONGELADA, NÃO TEMPERADA, com adição de água no máximo 8%, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudas, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Produto de 1ª qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, padronização de peça com 250 a 300 gramas por unidade. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e aroma suave. Acondicionadas em embalagem primária plástica de 1,0 Kg, atóxica, com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada, atóxica lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>9 Marcas sugeridas: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia ou Similar.</p>	23.120	R\$ 15,10	R\$ 349.112,00	2,88%	96,20%	C
10	<p>CARNE SUÍNA IN NATURA, Tipo CARRÉ FATIADO (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, CONGELADO, NÃO TEMPERADO. Bisteca suína sem pele, gordura branca e firme, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionadas em embalagem primária plástica atóxica, com peso aproximado de 01Kg. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçadas, impermeabilizadas internamente, atóxica e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>10 Marcas sugeridas: Sadia, Aurora, Frimesa ou similar</p>	18.000	R\$ 18,84	R\$ 339.120,00	2,79%	98,99%	C
8	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FRANGO À PASSARINHO (ASAS, COXAS, SOBRECORAS, PEITO e DORSO), CONGELADO, NÃO TEMPERADO. Manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudas, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, pelos ou penugens, dentre outros indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Produto de 1ª qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e aroma suave. Acondicionadas em embalagem primária plástica de 1,0 Kg, atóxica, com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada e lacrada. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>8 Marcas sugeridas: Sadia, C. Vale ou similar.</p>	9.000	R\$ 13,61	R\$ 122.490,00	1,01%	100,00%	C
		TOTAL		R\$ 12.136.677,60			



PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
1	<p>ALMÔNDEGAS de carne bovina, CONGELADAS, de 1ª qualidade, semi pronta, com formato redondo uniforme, temperada, preparada com no mínimo 96% de carne bovina, isenta de nervos e gorduras aparentes. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Deve conter como ingredientes, nesta ordem: carne bovina, água, gordura bovina e/ou agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos perfeitamente moídos, misturados e moldados. Ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso considerados indesejáveis ao produto. Peso médio por unidade de 25 g. Acondicionadas em embalagem primária plástica, atóxica e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, lacrada com cinta de nylon, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, com peso de 3,0 a 5,0 Kg. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante (endereço), lote e peso.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Pif Paf, Sadia, Seara, Rica ou similar.</p>	447757	kg	30.650	30.650	R\$ 22,32	R\$ 684.108,00	1.900 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
2	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo ALCATRA COM MAMINHA, peça inteira, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA, magra, limpa, com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, sem aparas. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Textura não endurecida pós cocção. Embalada a vácuo em embalagem primária plástica, contendo apenas uma peça por embalagem, com peso médio de 5,0 a 10,0 kg, dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 18 a 20 Kg, devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso.</p> <p>Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou simila</p>	447470	kg	44.000	44.000	R\$ 42,56	R\$ 1.872.640,00	1.950 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
3	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo CHÃ DE DENTRO, peça inteira, aparada, com baixo percentual de gordura, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA. Peso médio de 5,0 a 10,0 kg por peça, embalada à vácuo em embalagem primária plástica, atóxica, contendo apenas uma peça por embalagem. Com aspecto e aroma característicos. Isentas de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Dispostas embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 20 a 25 Kg, devidamente lacradas e identificadas. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso.</p> <p>Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar</p>	447432	kg	37.150	37.150	R\$ 38,06	R\$ 1.413.929,00	1.300 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
4	CARNE BOVINA in natura, tipo PATINHO , RESFRIADO, NÃO TEMPERADO, peça inteira, de 1ª qualidade, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão, aparada, limpa, sem pele, com baixo percentual de gordura. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isenta de aditivos. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Com perdas em aparas de no máximo 10%. Embaladas a vácuo, em embalagem primária plástica, atóxica, com peças de aproximadamente 5,0 a 10,0 Kg, acondicionadas individualmente. Dispostas embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 20 Kg. Seu rótulo deve conter: tipo da peça, dados do fabricante, informações nutricionais, número do lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Dicasa, Friboi, Swift ou similar.	447448	kg	53.000	53.000	R\$ 37,73	R\$ 1.999.690,00	2.100 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
5	CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILÉ DE COXA E SOBRECOXA , limpo, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta quaisquer outros sinais de contaminação. Unidade com peso aproximado de 280 g, contendo valor limite de 6% de água de adição, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Acondicionado em embalagem primária plástica de aproximadamente 1,0 Kg, transparente, atóxica, em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizada, atóxica, reforçada e lacrada, com aproximadamente 20 Kg. Contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, prazo de validade, peso, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. Marcas sugeridas: Pif Paf, Seara ou similar	451063	kg	21.620	21.620	R\$ 17,00	R\$ 367.540,00	1.550 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
6	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILÉ DE PEITO DE FRANGO, desossado, sem carcaça, sem pele, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com adição de água de no máximo 8%, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica).</p> <p>Peso aproximado de 250g por unidade. Isento de contaminação. Apresentação em embalagem primária plástica lacrada de aproximadamente 1,0 kg e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, lacrada, atóxica, de aproximadamente 20 Kg, contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, prazo de validade, peso, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura.</p> <p>Marcas sugeridas: Aurora, Seara, Sadia ou similar.</p>	447581	kg	43.400	43.400	R\$ 17,34	R\$ 752.556,00	1.000 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
7	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, tipo SASSAMI, de 1ª qualidade, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com adição de água de no máximo 8%, apresentando 30% de perda máxima no degelo, peso aproximado de 30 a 50 g a unidade. Com aspecto, cor e aromas característicos, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração característica, brilho e aroma suave. Acondicionados em embalagem primária plástica atóxica, de aproximadamente 1,0 Kg. Com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada internamente, lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia, ou Similar.</p>	447618	kg	42.650	42.650	R\$ 17,54	R\$ 748.081,00	1.200 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
8	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FRANGO À PASSARINHO (ASAS, COXAS, SOBRECOCAS, PEITO e DORSO), CONGELADO, NÃO TEMPERADO. Manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, pelos ou penugens, dentre outros indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Produto de 1ª qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e aroma suave. Acondicionadas em embalagem primária plástica de 1,0 Kg, atóxica, com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada e lacrada. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Sadia, C. Vale ou similar.</p>	447586	kg	9.000	9.000	R\$ 13,61	R\$ 122.490,00	1.350 Kg/ Bimestral	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
9	<p>CARNE DE FRANGO in natura, apresentação SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, NÃO TEMPERADA, com adição de água no máximo 8%, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Produto de 1ª qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, padronização de peça com 250 a 300 gramas por unidade. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e aroma suave. Acondicionadas em embalagem primária plástica de 1,0 Kg, atóxica, com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada, atóxica lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia ou Similar.</p>	447866	kg	23.120	23.120	R\$ 15,10	R\$ 349.112,00	1.500 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
10	<p>CARNE SUÍNA IN NATURA, Tipo CARRÉ FATIADO (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, CONGELADO, NÃO TEMPERADO. Bisteca suína sem pele, gordura branca e firme, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionadas em embalagem primária plástica atóxica, com peso aproximado de 01Kg. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçadas, impermeabilizadas internamente, atóxica e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Sadia, Aurora, Frimesa ou similar</p>	447508	kg	18.000	18.000	R\$ 18,84	R\$ 339.120,00	1.800 Kg/ Mensal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
11	<p>CARNE SUÍNA IN NATURA, tipo FILÉ MIGNON, peça inteira. CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com no máximo 8% de água, apresentando no máximo de 40% de perda no degelo, com baixo teor de gordura. Consistência firme e compacta, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionada a vácuo, em embalagem primária plástica atóxica, com apenas uma peça por embalagem, com peso aproximado de 1,0 a 4,0 kg por peça, dispostas em embalagem secundária tipo caixas de papelão, com peso aproximado de 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Sadia, Seara, Aurora, Regina, Di casa ou similar.</p>	447535	kg	32.200	32.200	R\$ 18,74	R\$ 603.428,00	1.700 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
12	<p>CARNE SUÍNA IN NATURA, Tipo LOMBO, peça inteira, sem osso, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com no máximo 8% de água, apresentando no máximo de 40% de perda no degelo, com baixo teor de gordura. Consistência firme e compacta, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde.. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionadas em embalagem primária plástica atóxica, com peças pesando entre 3,5 Kg e 4,0kg, com peças embaladas individualmente. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, pesando cerca de 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente, atóxica e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Sadia, Seara, Aurora, Regina, Dicasa ou similar.</p>	447518	kg	20.850	20.850	R\$ 18,61	R\$ 388.018,50	1.550 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
13	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EMPANADO, cozido, pré-frito, TEMPERADO E CONGELADO, composto de carne de frango sem pele e sem osso (filé), cobertura: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, água; ligante: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, derivados de milho, e sal; gordura vegetal, sal, proteína de soja e condimentos. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos; Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica).</p> <p>Ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso sejam considerados indesejáveis ao produto. Peso aproximado de 100 g por unidade. Acondicionado em embalagem primária plástica de 1,0 a 3,0 kg de polietileno atóxico e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, aproximadamente 20 kg do produto, reforçada, impermeabilizada internamente e devidamente lacrada. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, lote, dados do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF e peso. Deverão se apresentar de acordo com a NTA-76 (Dec.12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97).</p> <p>Marcas sugeridas: Aurora, C Valle ou similar</p>	447751	kg	47.870	47.870	R\$ 33,73	R\$ 1.614.655,10	2.900 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA - DESCRIÇÃO, QUANTIDADE E PREÇOS - 2024
CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	QUANTIDADE TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
14	<p>PEIXE IN NATURA, espécie LINGUADO, apresentação FILÉ, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, fatiado, ISENTO DE: pele, espinha, cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras. Com peso aproximado 250 a 280g cada, isento de quaisquer sinais de contaminação. Aspecto físico e aroma característicos do produto, sem cheiro de amônia ou plantas marinhas, sem mutilações ou deformações e isento de infestação por parasitas. Apresentando perda máxima no degelo de 40%, com ausência de qualquer sinal de descongelamento. Acondicionado individualmente, em embalagem primária de aproximadamente 1,0 kg, com camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos. Em embalagem secundária, tipo caixa de papelão, impermeabilizada, atóxica, reforçada e lacrada, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Frescatto, Leardini ou similar.</p>	448874	kg	17.400	17.400	R\$ 50,65	R\$ 881.310,00	1.300 Kg/ Mensal	NÃO	SIM	ABERTO	0,1
						TOTAL	R\$ 12.136.677,60					

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

**ANEXO I-B DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO
Processo nº 23069.188138 /2023-37**

PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES E DERIVADOS

1. Observar na nota de empenho a Razão Social e o CNPJ da UFF para a emissão da Nota Fiscal;
2. Encaminhar cópia da nota de empenho junto à Nota Fiscal;
- 2.1. 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.
- 2.2. 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.
3. Constar na Nota Fiscal o número da nota de empenho e seus dados bancários (número do banco, agência e conta corrente);
4. Entrar em contato com o responsável para, se necessário agendar a entrega para evitar o retorno do material;

5. LOCAL DE ENTREGA DOS GÊNEROS – CARNES E DERIVADOS

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS (PROAES) - Unidade Gerenciadora

CNPJ – 28.523.215/0004-59

UASG – 153058

• DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (DAN)

Rua: Professor Marcos Waldemar de Freitas Reis, s/n, *Campus* do Gragoatá, São Domingos, Niterói, RJ - CEP 24.210-350

Responsável: Funcionário designado pela Divisão de Alimentação e Nutrição.

E-mail: almoxarifadoru.uff@gmail.com

Horário de entrega: de 2ª às 6ª feiras das 7:00h às 11:00h.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**

**TERMO DE CONTRATO
AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/202X, QUE
FAZEM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL
FLUMINENSE E A EMPRESA**

.....

A **UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**, autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Miguel de Frias nº 09, Icaraí, na cidade de Niterói, Estado do Rio de Janeiro, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 28.523.215/0001-06, neste ato representada pelo seu Reitor, Professor *ANTONIO CLÁUDIO LUCAS DA NOBREGA*, nomeado por Decreto Presidencial publicado no DOU de 22 de novembro de 2022, portador da Matrícula Funcional nº 6310674, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representada por..... (**nome e função no contratado**), **conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos**, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n /202X, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de fornecimento de **Gêneros Alimentícios Carnes e derivados**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
					R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

--	--	--	--	--	--	--

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do Contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da data de assinatura do Termo de Contrato pelas partes, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... ()

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__(DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

9.3. Comunicar ao 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;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem acima deste contrato, de 20% a 30% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem acima deste contrato, de 15% a 30% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem acima deste contrato, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem acima deste contrato, a multa será de 2% a 5% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem acima deste contrato, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro Seção Judiciária da Justiça Federal em Niterói para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRO REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

ANEXO III – MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO	
CONTRATO	
CONTRATADA	
EMAIL	
DATA SOLICITAÇÃO	
FISCAL SOLICITANTE	
LOCAL DE ENTREGA	

Item	Descrição	Qtd.	Unidade de fornecimento	Preço Unitário	Preço Total	Correspondência
1				R\$0,00	R\$0,00	X

OBSERVAÇÕES:

[Observações sobre condições de recebimento]

Assinatura do Fiscal da CONTRATANTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Termo de Declaração de Concordância e Veracidade
(Cadastro de Usuários Externos no SEI da UFF)

Nome Completo do Usuário	
CPF	
E-mail de cadastro no SEI	

Atuação em qual tipo de processo?

Graduação

- Rematrícula Disciplina Isolada Reingresso sem Concurso Segunda via de diploma de graduação
 Segunda via de histórico de Graduação Transferência Interinstitucional
 Transferência Obrigatória (Ex Officio) Revalidação de Diploma Obtido no Exterior (Exceto Medicina e Refugiados)
 Revalidação de Diploma Obtido no Exterior - Medicina Revalidação de Diploma obtido no exterior - Refugiados
 Registro de Diploma de Instituição de Ensino Superior (IES)

Lato Sensu

- Emissão de certificado de cursos de pós-graduação na modalidade presencial (sede)

Patrimônio

- Fiscalização de obras e de serviços de engenharia Permissão de Uso Renovação de Permissão de Uso

Pessoal

- Licença Pericial externa ao SIASS

Orçamento e Finanças

- Liquidação e Pagamento de Medição de Obras e/ou de Serviços de Engenharia

Material

- Contratação de Serviços Terceirizados - PROAD**

Administração Geral

- Contratação FEC

A realização do cadastro como Usuário Externo no SEI da Universidade Federal Fluminense e a entrega deste documento importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme legislação em vigor e mediante conhecimento das normativas internas aplicadas, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

Declaro, ainda, que o endereço informado referente ao meu domicílio é verdadeiro e que são de minha exclusiva responsabilidade:

I - o sigilo da senha de acesso, não sendo justificada, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;

- II - a conformidade entre os dados informados neste Termo, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e anexação dos documentos essenciais e complementares;
- III - a confecção de documentos digitais em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
- IV - a consulta periódica ao endereço de e-mail cadastrado e ao SEI-UFF, a fim de verificar o recebimento de comunicações eletrônicas relativas aos atos processuais;
- V - a atualização dos dados cadastrais no SEI-UFF;
- VI - as condições da rede de comunicação, o acesso ao provedor de internet e a configuração do equipamento utilizado nas transmissões eletrônicas;
- VII - a conservação dos originais em papel de documentos digitalizados até que decaia o direito da Administração de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados à Universidade Federal Fluminense para qualquer tipo de conferência;
- VIII - a observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI, considerando-se tempestivos os atos praticados até às 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, conforme horário oficial de Brasília, independentemente do fuso horário no qual se encontre o usuário externo; e
- IX - a observância dos períodos de manutenção programada do SEI-UFF.

Para análise da solicitação de liberação do cadastro, o usuário deverá:

- Enviar e-mail para usuarioexterno.gpca@id.uff.br com o assunto **“Solicitação de Liberação de Cadastro de Usuário Externo”** com o presente Termo devidamente preenchido e assinado, juntamente com um comprovante de residência (água, luz, gás ou telefone) em nome do solicitante e documento de identificação civil no qual conste CPF.
- Os documentos devem ser anexados e enviados para o e-mail acima mencionado de acordo com os requisitos estabelecidos.

_____, _____ de _____ de 20____.
Cidade/UF

Assinatura do Usuário
(assinar conforme consta no documento de identificação civil apresentado)

ANEXO V DO EDITAL DE LICITAÇÃO PE N.º 103/2023/AD**INDICAÇÃO DE PREPOSTO JUNTO À UFF**

(em papel timbrado do licitante)

[Cidade], [dia] de [mês] de 200[ano]

À Universidade Federal Fluminense

A/C: Coordenação de Licitação da Pró-Reitoria de Administração

Assunto: Referência **Edital de Licitação por Pregão Eletrônico n.º 103/2023/AD**

Prezados Senhores:

Considerando a participação deste Licitante, e em consonância com o estabelecido no Termo de Referência do precitado Pregão eletrônico, indicamos o Preposto abaixo, apto a atuar nas questões relativas à contratação, caso nossa proposta seja homologada.

Identificação do Representante Legal da Empresa (Preposto):

Nome: _____

Documento de Identidade n.º _____ ; Órgão expedidor: _____

CPF/MF n.º _____

Email válido: _____

Telefone Fixo: () _____ Telefone Celular: () _____

Declaro ainda, que temos pleno conhecimento que as eventuais notas de Empenhos, encaminhadas por este Órgão Gerenciador e seus Participantes se dará através de comunicação por email do Preposto, e deverá ser confirmada em até 24 horas úteis, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

Em caso de necessidade de substituição do Preposto, a Contratada deverá notificar a Contratante apresentando novo nome, com seus dados pessoais e contato.

Atenciosamente

[Assinatura do Representante Legal e carimbo da Empresa]