

Estudo Técnico Preliminar 7/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23069.171904/2024-13

2. Descrição da necessidade

Trata-se de realização de Estudos Técnicos Preliminares para levantamento de elementos e análise da viabilidade de contratação de empresas para fornecimento de **Gêneros Alimentícios Hortifrutis Processados e Produtos Granjeiros** visando proporcionar o atendimento às demandas da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) da PROAES e ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) promovendo alimentação aos estudantes.

A aquisição de tais gêneros justifica-se pela necessidade do Restaurante Universitário continuar a desenvolver suas atividades no atendimento a alimentação aos alunos/UFF, uma vez que os itens a serem solicitados são essenciais para elaboração e execução de cardápios variados e nutricionalmente equilibrados, além disso, justifica-se a abertura deste processo em razão da proximidade do término da vigência do Pregão Eletrônico nº 56/2023.

Apesar de necessária, só serão efetivamente executadas após disponibilização e indicação de recursos orçamentários suficientes para a contratação.

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

O objeto da contratação é a aquisição de gêneros alimentícios **Hortifrutis Processados e Produtos Granjeiros**, que deverão ser fornecidos em conformidade com as respectivas descrições relacionadas no Anexo I do presente Estudo Técnico Preliminar (ETP).

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.

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 Eletrônico**.

A licitação em questão, na modalidade mencionada, deverá ter a **validade de 12 (doze) meses**, podendo ser 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 nº. 8.538, de 2015.

Os itens que se configuram como beneficiários da margem de preferência encontram-se no anexo com o detalhamento do quantitativo e das especificações (Anexo I-A).

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

Os critérios e práticas de sustentabilidade que serão adotados na presente licitação estão sendo pormenorizados no item 4- Requisitos da contratação, do Termo de Referência nos subitens de Sustentabilidade.

6. Levantamento de Mercado

Os descritivos dos itens do presente certame licitatório, incluindo unidades de medidas e quantitativos, foram definidos e revisados pelos profissionais nutricionistas do RU. No que tange a estes descritivos, busca-se estar em conformidade com as especificações usuais praticadas no mercado, assim, para este pregão foram mantidas as especificações dos itens da última licitação.

Com relação às embalagens dos gêneros, identificou-se que as unidades de medidas de fornecimento que vêm sendo utilizadas nos pregões do RU não trazem prejuízos para a administração. Nesse sentido, não há necessidade de ajustes nos quantitativos por embalagens.

Com relação aos preços praticados no mercado

Para este levantamento 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 dos parâmetros “**Mídias especializadas e sítios eletrônicos**” e “**Pesquisa direta com fornecedor**” sendo selecionada pelo sistema as médias.

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. Sendo assim, com a análise dos preços obtidos pretende-se selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração pública.

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 **Hortifrutos Processados e Produtos Granjeiros**, conforme especificações e quantitativos relacionados no **Anexo I** do presente estudo.

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 demandante, através de seus fiscais, que emitirão ordens de fornecimento conforme demanda.

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

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, o período de funcionamento da unidade e a vigência do certame licitatório.

A quantidade estimada para a aquisição de gêneros alimentícios **hortifrutis processados e produtos granjeiros**, para o período de **12 (doze) meses**, é a constante na planilha do **Anexo I**, deste estudo.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 29.499,52

O **Valor total estimado** para a contratação é de **R\$ 1.181.621,65 (um milhão cento e oitenta e um mil seiscentos e vinte e um reais e sessenta e cinco centavos)**.

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

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

O objeto em tela é caracterizado por 14 (quatorze) 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. 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 **Hortifrutis Processados e Produtos Granjeiros** foi incluída no **PGC do ano de 2024** e está alinhada com os objetivos da instituição.

13. Resultados Pretendidos

Pretende-se suprir as necessidades da Divisão de Alimentação e Nutrição do RU de gêneros alimentícios **Hortifrutis Processados e Produtos Granjeiros**, de maneira satisfatória, evitando a possível interrupção do fornecimento de refeições, possibilitando a continuidade dos serviços prestados;

Poder continuar executando as atividades de planejamento de cardápios com preparações diversificadas em consonância com os princípios nutricionais, mantendo um serviço de qualidade para a comunidade acadêmica /UFF.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se atender as demandas da Divisão de Alimentação e Nutrição do RU, por meio do abastecimento de gêneros alimentícios **Hortifrutis Processados e Produtos Granjeiros**, possibilitando a continuidade das atividades laborais do restaurante/UFF relacionadas ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) em promover alimentação aos estudantes com oferta de refeições nutritivas e variadas em conformidades com os princípios nutricionais.

15. Providências a serem Adotadas

No específico desta contratação, não há necessidade de adequação do Restaurante Universitário da UFF para a contratação do objeto deste estudo.

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 da Contratação
Ação de Contingência		Responsável
Restabelecimento da demanda		Equipe de Planejamento da 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 da Contratação
Ação de Contingência		Responsável
Exposição do arcabouço legal em que a aquisição deva seguir.		Equipe de Planejamento da 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 TCU); Estabelecer rotinas de revisão.	Equipe de Licitação
Ação de Contingência	Responsável
Suspensão da licitação	Equipe de Licitação

18. 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

Coordenadora de Gestão de Restaurante Universitário

VANGELINA LINS MELO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 16/08/2024 às 14:29:50.

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.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ANEXO I-A GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS 2024.pdf (881.33 KB)
- Anexo II - ANEXO I-B PROCEDIMENTOS PARA A ENTREGA - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E OVOS 2024.pdf (238.95 KB)

**Anexo I - ANEXO I-A GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS
GRANJEIROS 2024.pdf**

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PLANILHA ANEXO I-A

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS - 2024

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 -	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
1	Legume in natura, tipo abóbora , de 1ª qualidade, espécie japonesa , características adicionais: minimamente processada, lavada, sanitizada, cortada em cubos uniformes (3cmx3cmx3cm), sem sementes, descascada, sem sinais de deterioração, madura e com consistência firme. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: plástico transparente atóxico com vácuo e capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	467424	Kg	3633	R\$ 27,82	R\$ 101.070,06	1000Kg - 2X/SEMESTRE	SIM	NÃO	ABERTO	0,05
2	Legume in natura, tipo aipim . de 1ª qualidade, minimamente processado descascado, lavado, sanitizado, cortados em cubos (3cmx3cmx3cm), tenro (macio), graúdo, fresco, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: plástico transparente atóxico com vácuo e capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463795	Kg	4290	R\$ 28,96	R\$ 124.238,40	1260Kg TRIMESTRAL	SIM	NÃO	ABERTO	0,05
3	Verdura in natura, tipo alface , espécie crespa , de 1ª qualidade, limpa, sanitizada, processada, coloração verde e aroma característico, folhas firmes, frescas, inteiras, limpas e brilhantes. Separadas em maços padronizados. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 0,5 a 1 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 3 dias após a data de fabricação.	463832	Kg	2390	R\$ 39,97	R\$ 95.528,30	200Kg MENSAL	SIM	NÃO	ABERTO	0,05

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PLANILHA ANEXO I-A

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS - 2024

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 -	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
4	Verdura in natura, tipo alface , espécie lisa , de 1ª qualidade, limpa, sanitizada, processada, com coloração verde e aroma característico, folhas firmes, frescas, inteiras, limpas e brilhantes. Separadas em maços padronizados. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 0,5 a 1 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 3 dias após a data de fabricação.	463833	Kg	1375	R\$ 42,61	R\$ 58.588,75	150Kg MENSAL	NÃO	NÃO	ABERTO	0,05
5	Legume in natura, tipo batata , espécie inglesa , de 1ª qualidade, minimamente processada, descascada, lavada, sanitizada, cortadas tipo meia lua (1/4 de 1 batata). Aplicação culinária: batata sauté, consistência firme, lisa e fresca. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: plástico transparente atóxico com vácuo e capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463754	Kg	3020	R\$ 24,22	R\$ 73.144,40	1316Kg SEMESTRAL	NÃO	SIM	ABERTO	0,05
6	Verdura in natura tipo brócolis , espécie americano , de 1ª qualidade, minimamente processado, coloração verde escuro e aroma característico, lavado, sanitizado, cortados em ramos e floretes, separados em maços padronizados. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	467575	Kg	2779	R\$ 42,20	R\$ 117.273,80	1113Kg SEMESTRAL	SIM	NÃO	ABERTO	0,05

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PLANILHA ANEXO I-A

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS - 2024

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 -	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
7	Legume in natura, tipo chuchu , 1ª qualidade, minimamente processado, descascado, lavado, sanitizado, cortado em cubos (3cmx3cmx3cm), polpa íntegra e firme. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: plástico transparente atóxico com vácuo e capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463778	Kg	3770	R\$ 21,31	R\$ 80.338,70	480Kg - BIMESTRAL	SIM	NÃO	ABERTO	0,05
8	Verdura in natura, espécie couve-flor , de 1ª qualidade, minimamente processada, lavada, sanitizada, cortadas em floretes, sem manchas escuras. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 10 dias após a data de fabricação.	463831	Kg	4887	R\$ 33,84	R\$ 165.376,08	1160Kg - 2X/SEMESTRE	SIM	NÃO	ABERTO	0,05
9	Legume in natura, tipo inhame , espécie comum, de 1ª qualidade, minimamente processado, lavado, descascado, sanitizado, cortados em cubos (3cmx3cmx3cm), tenro (macio), fresco, consistência firme, ter atingido o grau de maturação ideal, polpa íntegra e firme. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: plástico transparente atóxico com vácuo e capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463789	Kg	1630	R\$ 19,30	R\$ 31.459,00	420Kg - 2X/SEMESTRE	NÃO	SIM	ABERTO	0,03

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PLANILHA ANEXO I-A

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS - 2024

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 -	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
10	Legumes in natura, tipo mix de batata espécie inglesa, cenoura e vagem espécie manteiga , na mesma proporção por embalagem. Produto de 1ª qualidade, consistência firme e fresca, descascados, lavados, sanitizados e minimamente processados, sendo em cubos (1x1x1cm) para batata e cenoura e corte de 2 cm para vagem. Aplicação culinária: jardineira de legumes. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463754	Kg	4700	R\$ 30,65	R\$ 144.055,00	1050Kg BIMESTRAL	SIM	NÃO	ABERTO	0,05
11	Legume in natura, tipo quiabo , espécie comum, de 1ª qualidade, minimamente processado, lavado, sanitizado, cortados em rodela de aproximadamente 3 cm, consistência firme e fresco, apresentando cor, odor e sabor característico. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463792	Kg	1696	R\$ 32,22	R\$ 54.645,12	700Kg - 2X/SEMESTRE	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

**UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PLANILHA ANEXO I-A**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS - 2024

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 -	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
12	Verdura in natura, tipo rúcula , espécie comum, processada, lavada, sanitizada, folhas frescas e inteiras, coloração verde característica, 1ª qualidade. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 0,5 a 1 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 3 dias após a data de fabricação.	463826	Kg	1696	R\$ 36,45	R\$ 61.819,20	100kg QUINZENAL	NÃO	SIM	ABERTO	0,05
13	Legume in natura tipo vagem , espécie manteiga, de 1ª qualidade, minimamente processada, lavada, sanitizada, cortada em pedaços de 2 cm, com coloração brilhante e consistência firme. Apresentando cor, odor e sabor característico do produto. Isenta de pragas, sujidades, lesões, odores estranhos e/ou sinais de apodrecimento. Embalagem: sob atmosfera modificada ou à vácuo em plástico transparente atóxico com capacidade aproximada de 1 a 2 kg. Conservação sob refrigeração. Validade mínima de até 7 dias após a data de fabricação.	463814	Kg	2358	R\$ 25,48	R\$ 60.081,84	600kg - 2X/SEMESTRE	NÃO	SIM	ABERTO	0,05

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PLANILHA ANEXO I-A

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS - 2024

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 -	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
14	OVO DE GALINHA, BRANCO, CLASSE A. O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha; branco; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo no mínimo 10 bandejas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, e Resolução RDC Nº35 de 17/06/09. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, mantendo a temperatura entre 04 e 10°C, de acordo com a legislação vigente. Apresentação: cartela em bandeja de papelão contendo 30 unidades ou bandeja de papelão contendo 12 unidades.	446619	Dúzia	1100	R\$ 12,73	R\$ 14.003,00	600 DÚZIAS QUINZENAL	NÃO	SIM	ABERTO	0,03
TOTAL						R\$ 1.181.621,65					

**Anexo II - ANEXO I-B PROCEDIMENTOS PARA A
ENTREGA - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIS
PROCESSADOS E OVOS 2024.pdf**

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

**ANEXO I-B DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO
Processo n.º 23069.171904/2024-13**

**PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIS PROCESSADOS E
PRODUTOS GRANJEIROS**

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. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 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 ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIS PROCESSADOS E PRODUTOS GRANJEIROS**

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