

Estudo Técnico Preliminar 8/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23069.175554/2024-56

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 **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** do pregão eletrônico nº103/2023, para atender às 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.

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**.

A licitação em questão, na modalidade mencionada, deverá ter a **validade de 12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura do contrato, 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

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 “**Contratações similares realizadas no âmbito da Administração Pública**” e “**Mídias especializadas e sítios eletrônicos**” sendo selecionada pelo sistema as médias encontradas.

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.

A IN supracitada também poderá ser utilizada para fins de elaboração do Termo de Referência.

7. Descrição da solução como um todo

Aquisição de **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** do pregão eletrônico nº 103/2023, 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, por meio de seus fiscais, que emitirão ordens de fornecimento.

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 determinação dos quantitativos de **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** segue de acordo com o estimado no pregão mencionado acima, ou seja, conforme cálculos com base em históricos de utilização dos mesmos itens em anos anteriores, considerando: os *per capitas*, o número de atendimento, a frequência de utilização, o período de funcionamento da unidade e a vigência do certame licitatório.

A quantidade estimada para a aquisição de **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** 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\$ 8.213.386,90** (oito milhões, duzentos e treze mil, trezentos e oitenta e seis reais e noventa centavos).

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

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que o objeto da presente contratação é a aquisição de **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** especificados em 08 (oito) 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 dos **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** foi incluída no **PGC do ano de 2024** e está alinhada com os objetivos da instituição.

13. Resultados Pretendidos

Espera-se suprir com **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes** as necessidades da Divisão de Alimentação e Nutrição do RU, de maneira satisfatória, evitando a possível interrupção do fornecimento de refeições, possibilitando a continuidade dos serviços prestados.

Poder continuar a executar as atividade 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

Os benefícios a serem alcançados com a presente contratação, perpassa em poder dar continuidade às atividades laborais do RU, através do abastecimento de **itens remanescentes de gêneros alimentícios carnes**, de forma a atender ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) promovendo alimentação aos estudantes com oferta de refeições diversificadas e em conformidade com os princípios nutricionais.

15. Providências a serem Adotadas

Concluir a instalação da câmara fria recentemente adquirida, 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 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
		Equipe de Licitação

Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação (acórdãos TCU); Estabelecer rotinas de revisão.	
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 29/08/2024 às 16:12:03.

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 - ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES 2024 .pdf (675.12 KB)
- Anexo II - ANEXO I-B PROCEDIMENTOS DE ENTREGA GÊNEROS REMANESCENTES PREGÃO DE CARNES 2024.pdf (750.85 KB)

**Anexo I - ANEXO I-A - ITENS REMANESCENTES DE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES 2024 .pdf**

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

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
1	<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 ou do SISBI, 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 simila</p>	447470	kg	44.000	R\$ 38,63	R\$ 1.699.720,00	1.950 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	Avaliação Específica

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

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
2	<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 ou do SISBI, 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	R\$ 37,29	R\$ 1.385.323,50	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
ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
3	<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 SIFou do SISBI.</p> <p>Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Dicasa, Friboi, Swift ou similar.</p>	447448	kg	53.000	R\$ 38,57	R\$ 2.044.210,00	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
ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
4	<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 do SIF ou do SISBI, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Aurora, Seara, Sadia ou similar.</p>	447581	kg	43.400	R\$ 20,56	R\$ 892.304,00	1.000 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
ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
5	<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.</p> <p>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 ou do SISBI.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia, ou Similar.</p>	447618	kg	42.650	R\$ 20,31	R\$ 866.221,50	1.200 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
ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
6	<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 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 .ou do SISBI</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia ou Similar.</p>	447866	kg	23.120	R\$ 12,32	R\$ 284.838,40	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
ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
7	<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.ou do SISBI</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Sadia, Seara, Aurora, Regina, Di casa ou similar.</p>	447535	kg	32.200	R\$ 19,43	R\$ 625.646,00	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
ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	SUGESTÃO DE CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO	Exclusivo ME/EPP	Margem de Preferência - Decreto 8538/2015	Modo de Disputa	Intervalo mínimo entre os lances
8	<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 ou do SISBI.</p> <p>Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas sugeridas: Sadia, Seara, Aurora, Regina, Dicasa ou similar.</p>	447518	kg	20.850	R\$ 19,91	R\$ 415.123,50	1.550 Kg/ Quinzenal	NÃO	SIM	ABERTO	0,03
TOTAL						R\$ 8.213.386,90					

**Anexo II - ANEXO I-B PROCEDIMENTOS DE
ENTREGA GÊNEROS REMANESCENTES PREGÃO DE
CARNES 2024.pdf**

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

**ANEXO I-B DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO
Processo nº 23069.175554/2024-56**

PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DE ITENS REMANESCENTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES

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;

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.

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

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.