



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
Pró-Reitoria de Administração
Diretoria de Contratos e Convênios

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº 23107.001041/2023-25

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/XXXX

Validade da Ata: 12 meses

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE**, com sede no Campus Universitário, BR 364, KM 04 – Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco/Ac, inscrita no CNPJ/MF nº 04.071.106/0001-37, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/200..., publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º 23107.001041/2023-25, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para eventual prestação de serviços de fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo *Coffee Break*, Coquetel e Marmitex, destinados a realização dos eventos institucionais da Universidade Federal do Acre - UFAC, no âmbito dos *campi* de Rio Branco e Cruzeiro do Sul, através da modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços (SRP), especificado(s) no item 1 do Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS NO CAMPUS RIO BRANCO/AC					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
1	COFFEE-BREAK TIPO 1: a) Café; b) Leite; c) chocolate quente; d) Água quente; e) Água mineral; f)1 opção de chá em sachês; g) 2 tipos de suco de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhido entre as opções; h) Pão de queijo; i) 2 tipos de salgados forno escolhidos entre as opções; j) 2 tipos de bolo	Unidade / Pessoa	4000	53,94	215.760,00

	(cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; k) salada de frutas contendo, no mínimo, 5 tipos de frutas variadas; l) baixaria; m) 1 tipo de mingau escolhido entre as opções; n) 2 tipos de pães, escolhido entre as opções; o) presunto; p) queijo mussarela; q) manteiga; r) requeijão; s) geleia. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o Nº de pessoas. (principalmente garçom).				
2	COFFEE BREAK - TIPO 2: a) Café; b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou néctar de frutas ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerante normais escolhido entre as opções; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) Água mineral; f) 1 tipo de mini sanduíches escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 4 tipos de salgados fritos escolhidos entre as opções; i) 1 tipo de doce escolhido entre as opções; j) Pão de queijo; k) 2 tipos de bolo com cobertura (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o Nº de pessoas. (principalmente garçom).	Unidade / Pessoa	5000	67,45	337.250,00
3	COQUETEL: a) Água mineral (com e sem gás); b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerantes normais; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) 2 tipos de porção quentes escolhidos entre as opções; f) 3 tipos de canapés escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 2 tipos de quiches escolhido entre as opções; i) 2 tipos de doces escolhidos entre as opções. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o Nº de pessoas. (principalmente garçom).	Unidade / Pessoa	2000	78,08	156.160,00
4	MARMITEX: Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular: Material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com	Unidade / Pessoa	600	31,15	18.690,00

	<p>tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada.</p> <p>A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente.</p> <p>As refeições devem ser acompanhadas por um refrigerante gelado em lata de 350ml. Quantidade mínima: 03 três UNIDADES.</p>				
VALOR TOTAL ESTIMADO					727.860,00
SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS NO CAMPUS FLORESTA / CRUZEIRO DO SUL-AC					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
5	<p>COFFEE-BREAK TIPO 1:</p> <p>a) Café; b) Leite; c) chocolate quente; d) Água quente; e) Água mineral; f) 1 opção de chá em sachês; g) 2 tipos de suco de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhido entre as opções; h) Pão de queijo; i) 2 tipos de salgados forno escolhidos entre as opções; j) 2 tipos de bolo (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; k) salada de frutas contendo, no mínimo, 5 tipos de frutas variadas; l) baixaria; m) 1 tipo de mingau escolhido entre as opções; n) 2 tipos de pães, escolhido entre as opções; o) presunto; p) queijo mussarela; q) manteiga; r) requeijão; s) geleia. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o Nº de pessoas. (principalmente garçom).</p>	Unidade / Pessoa	1.000	53,94	53.940,00
6	<p>COFFEE BREAK - TIPO 2:</p> <p>a) Café; b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou néctar de frutas ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerante normais escolhido entre as opções; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) Água mineral; f) 1 tipo de mini sanduíches escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 4 tipos de salgados fritos escolhidos entre as opções; i) 1 tipo de doce escolhido entre as opções; j) Pão de queijo; k) 2 tipos de bolo com cobertura (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; Quantidade</p>	Unidade / Pessoa	1.500	67,45	101.175,00

	mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom).				
7	<p>COQUETEL:</p> <p>a) Água mineral (com e sem gás); b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerantes normais; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) 2 tipos de porção quentes escolhidos entre as opções; f) 3 tipos de canapés escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 2 tipos de quiches escolhido entre as opções; i) 2 tipos de doces escolhidos entre as opções. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom).</p>	Unidade / Pessoa	1.000	78,08	78.080,00
8	<p>MARMITEX:</p> <p>Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular: Material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada.</p> <p>A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente.</p> <p>As refeições devem ser acompanhadas por um refrigerante gelado em lata de 350ml. Quantidade mínima: 03 três UNIDADES.</p>	Unidade / Pessoa	300	31,15	9.345,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					242.540,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO CERTAME					970.400,00

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

2.3. Cardápio

BEBIDAS
<p>Todas as bebidas devem ser servidas geladas. - Refrigerantes normal, diet, light - Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500 ml - Suco natural (a escolher) com açúcar e sem açúcar. Fornecimento de bebidas (sendo sucos e refrigerantes) deve ser no mínimo 350 ml por pessoa, a escolher: abacaxi, acerola, açaí, cupuaçu, cajá, goiaba, laranja, manga, caju, maracujá, suco verde.</p>
SALGADOS FRITOS
<p>Coxinha de frango com catupiry Risoles com recheio de carne, queijo ou palmito. Kibes (Macaxeira, trigo ou arroz) Bolinha de queijo Pastéis com recheio de carne ou frango. Croquete de carne.</p>
SALGADOS DE FORNO
<p>Mini saltenhas regionais. Esfiha de carne. Mini- Calzone com recheio de frango, palmito ou queijo. Empadinha com recheio de frango ou camarão. Tortinha de atum, presunto e queijo e frango Mini-sanduíche com recheio de frango catupiry, atum e presunto e queijo Almofadinha de frango c/ catupiry Almofadinha de q/p Empada de frango Empada de queijo muçarela Enroladinho de salsicha, Esfirra de calabresa aberta Esfirra de carne fechada, Esfirra de calabresa frita Esfirra folhada de frango, Esfirra de frango fechada, Esfirra de legumes fechada, Pão sírio c/ presunto e alface, Mini pizza de atum, Mini pizza de calabresa Mini pizza de frango, Mini pizza q/p Saltenha Empada de Calabresa, Empada de Palmito, Empada de Camarão Empada de frango Croissant Goiabada e Canela</p>
BOLOS
<p>Chocolate Limão Macaxeira Coco Laranja Mesclado Milho</p>

BOLOS COM COBERTURA
Bolo de trigo c/ cobertura de chocolate Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate Bolo de chocolate c/ cobertura de chocolate
OPÇÕES DE PÃES
Pão Francês Pão de leite(pão de cachorro quente) Pão Bisnaguinha Pão de Forma Pão Integral Bolinha Pão Doce
QUICHES
Quiche de Atum Quiche de Camarão Quiche de Frango Quiche de queijo com bacon crocante Quiche de legumes
DOCES
Beijinho Brigadeiro Brigadeiro Light Casadinho Carolina c/ Goiabada Carolina c/ Limão Carolina c/ Maracujá Carolina c/ Doce de Leite
MINI-SANDUÍCHES
Natural de frango Natural de atum Queijo e presunto Peito de peru Queijo Azeitona preta
PORÇÃO QUENTE
Escondidinho de carne seca Escondidinho de frango com purê de mandioca Risoto de pato no tucupi Risoto de quatro queijo Penne de molho de camarão Fricassê de frango com batata palha
OPÇÕES DE CANAPÉ
Patê de frango Queijo e presunto
MINGAU
Mingau de banana ou de tapioca

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da publicação no Diário Oficial da União, não podendo ser prorrogada.

5. CLÁUSULA QUINTA – REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.4.1. **A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.**

Nota Explicativa: Suprimir o item 5.4.1 quando inexisterem outros fornecedores classificados registrados na ata.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

6.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

6.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – CONDIÇÕES GERAIS

7.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

7.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

7.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

7.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

7.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

7.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO FORO

8.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal de Rio Branco/AC para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata, com exclusão de qualquer outro.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente ATA, a qual, depois de lida e achada em ordem, vai assinada eletronicamente pelas partes.

Rio Branco de de 202.....

Assinado Eletronicamente
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Universidade Federal do Acre

Assinado Eletronicamente
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratada

REFERÊNCIA:

Modelo adotado e disponibilizado pela Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Ata - Serviços Continuados Sem Dedicção Exclusiva (ATUALIZADO DEZ 2019)



Documento assinado eletronicamente por **Hadenys Ricardo Matos Maia, Administrador**, em 14/03/2023, às 08:05, conforme horário de Rio Branco, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ufac.br/sei/valida_documento ou click no link [Verificar Autenticidade](#) informando o código verificador **0825289** e o código CRC **1F0B9EEC**.

Referência: Processo nº 23107.001041/2023-25

SEI nº 0825289

Criado por [74122169291](#), versão 4 por [74122169291](#) em 14/03/2023 07:42:45.