



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
 DIVISÃO DE MATERIAIS-CFP
 Rua Sérgio Moreira de Figueiredo, s/n, - Bairro Casas Populares, Cajazeiras/PB, CEP 58935-000
 Telefone: (83) 3532-2004 - Fax: (83) 3532-2009
 Site: <http://www.cfp.ufcg.edu.br> - E-mail: divisaodemateriais@cfp.ufcg.edu.br

EDITAL Nº 03/2019

Processo nº 23096.006559/2019-45

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2019
(Processo Administrativo nº 23096.006559/2019-45)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Centro de Formação de Professores da Universidade Federal de Campina Grande, por meio da Comissão Permanente de Licitações, sediada na Avenida Sérgio Moreira de Figueiredo, S/N, Casas Populares – Cajazeiras, Paraíba – CEP: 58900-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço por item, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 09/07/2019

Horário: 09:00h (Horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de Gêneros Alimentícios para o Centro de Formação de Professores da UFCG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. 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.
 - 4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
 - 4.1.2. Para todos os itens, a exceção do item 23 (Carne Bovina In Natura), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
 - 4.2. 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.
 - 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
 - 4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
 - 4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 4.4.1. 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 arts. 42 a 49;
 - 4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.4.1.2. 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.
 - 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 4.4.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

- 4.4.4. 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;
- 4.4.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.4.6. 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;
- 4.4.7. 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.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.5.1. Valor unitário e total do item;
- 5.5.2. Marca;
- 5.5.3. Fabricante;
- 5.5.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 5.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.10. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema COMPRASNET, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.
- 5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário);
- 5.11.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01 (um centavo).
- 6.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 6.10. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- 6.10.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.11. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.14. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.15. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.16. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.19. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.21. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.22. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

- 6.23. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- 6.24. Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.
- 6.25. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens fornecidos:
- 6.25.1. por empresas brasileiras;
- 6.25.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.25.3. 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.
- 6.26. Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.
- 6.27. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 6.28. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 7.3. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 7.4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.5.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.5.1.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 7.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 7.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 7.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 7.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 7.10. Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 8.1.1. SICAF;
- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 8.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.1.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.1.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.1.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.1.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.2. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 8.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 8.3. Também poderão ser consultados os sites oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 8.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do site oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 03 (três) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.
- 8.4.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.
- 8.6. **Habilitação jurídica:**
- 8.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.6.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.6.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.6.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.6.7. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI ou Consulta de Optantes do Simples Nacional;

8.6.8. No caso de 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 n. 7.775, de 2012.

8.6.9. No caso de 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 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.6.10. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.6.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.7. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.7.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.7.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.7.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.7.4. 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;

8.7.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.7.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.7.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.7.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.8. Qualificação Econômico-Financeira:

8.8.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

8.8.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.8.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

8.8.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.8.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

8.8.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.8.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

8.8.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

8.9. Qualificação Técnica:

8.9.1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, para todos os itens, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.9.1.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.10. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado: (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.11. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 180 minutos, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail cpl@cfp.ufcg.edu.br.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.11.2. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11.4. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

- 8.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.18. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
- 8.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 9.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 9.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 9.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 9.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 9.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 9.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 9.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10. DOS RECURSOS

- 10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 10.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 11.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 11.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 13.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 14.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
- 14.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 14.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

- 15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.
- 15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 15.6. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

16. DO REAJUSTE

- 16.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

- 17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. apresentar documentação falsa;
- 20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.5. não mantiver a proposta;
- 20.1.6. cometer fraude fiscal;
- 20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.3.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 21.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 21.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 21.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 21.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 22.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@cfp.ufcg.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Sérgio Moreira de Figueiredo, S/N, Casas Populares, Cajazeiras – PB, no protocolo setorial do CFP/UCFG.
- 22.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 22.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 22.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.
- 22.7.1. As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal.
- 22.7.2. Caberá ao Pregoeiro responder os pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 23.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 23.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.8. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 23.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Sérgio Moreira de Figueiredo, s/n, Casas Populares, CEP 58900-000, Cajazeiras – PB, nos dias úteis, no horário de 08:00h às 12:00h e de 13:30h às 17:30h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 23.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 23.14.1. ANEXO I – Termo de Referência
- 23.14.2. ANEXO II – Estudos Preliminares da Contratação
- 23.14.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços, se for o caso.
- 23.14.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato (quando for o caso)
- 23.14.5. ANEXO V – Modelo de Proposta
- 23.14.6. ANEXO VI – Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes Impeditivos
- 23.14.7. ANEXO VII – Declaração que Não Emprega Menor
- 23.14.8. ANEXO VIII – Declaração de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
- 23.14.9. ANEXO IX – Declaração de Ciência
- 23.14.10. ANEXO X – Declaração de Elaboração Independente de Proposta

Cajazeiras, 06 de junho de 2019

Antonio Fernandes Filho
Diretor do CFP/UCFG

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO (COMPRAS)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2019
(Processo Administrativo n.º 23096.006559/2019-45)

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Código CATMAT	Unid.	Quant. Pregão SRP (A)	Valor Unitário Máximo Aceitável (B)	Valor Total Máximo Aceitável (C) = (A)*(B)	Exclusivo ME/EPP
1	Abacaxi fruta In Natura, aplicação alimentar, características adicionais maduro de 1ª qualidade. Casca íntegra isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras e maduro.	224397	Unid.	4400	R\$ 4,27	R\$ 13.161,87	S
2	Abóbora legume In Natura, espécie de leite, de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	96563	Kg	210	R\$ 2,23	R\$ 469,00	S

3	Abóbora legume In Natura, espécie cabotia, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho	228718	Kg	210	R\$ 2,48	R\$ 520,80	S
4	Abobrinha In Natura.	228724	Kg	245	R\$ 2,83	R\$ 694,17	S
5	Açafrão em pó, pacote com 10 g.	218093	Pct.	1500	R\$ 1,26	R\$ 1.890,00	S
6	Achocolatado, apresentação em pó solúvel, sabor chocolate, embalagem com 400 g. Prazo de validade (fechado) 18 meses.	217806	Pct.	3800	R\$ 5,25	R\$ 19.940,50	S
7	Açúcar cristal granulado, de primeira qualidade, cor branca, empacotado em embalagens de 1 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, isento de corpos estranhos, com marca registrada, com informações nutricionais, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade.	343582	Kg	8000	R\$ 2,43	R\$ 19.440,00	S
8	Alface verdura In Natura, tipo americano-crespa/lisa de 1ª qualidade. Folha íntegra de cor verde vivo, sem fungos.	226224	Unid.	2240	R\$ 1,96	R\$ 4.382,93	S
9	Arroz parbolizado, tipo O1, classe longo fino, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 01 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	244124	Kg	17000	R\$ 2,63	R\$ 44.653,33	S
10	Arroz vermelho da terra, regional, não parbolizado.	110590	Kg	350	R\$ 4,83	R\$ 1.691,67	S
11	Azeitona verde, em conserva, com caroço, empacotadas em embalagens plásticas, contendo o peso drenado de 300 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade e especificação do produto. Apresentando validade de 12 meses após o seu fornecimento.	228905	Emb.	600	R\$ 8,39	R\$ 5.032,00	S
12	Bacon defumação tradicional, ingredientes carne suína com gordura, apresentação congelado, conservação 0 a 4. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447668	Kg	50	R\$ 20,38	R\$ 1.018,88	S
13	Banana fruta In Natura, tipo banana, espécie prata de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	224404	Unid.	16100	R\$ 0,54	R\$ 8.694,00	S
14	Batata doce legume In Natura, características adicionais extras, de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	228749	Kg	1400	R\$ 3,04	R\$ 4.260,67	S
15	Batata inglesa In Natura de 1ª qualidade, verdura in natura, espécie inglesa/lavada/lisa. Tamanho médio a grande, Casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	233255	Kg	2600	R\$ 3,48	R\$ 9.041,50	S
16	Beterraba de 1ª qualidade, legumes In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, Casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	226261	Kg	1400	R\$ 3,11	R\$ 4.354,00	S
17	Biscoito, tipo rosquinha, sabor leite, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com feno e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou fécula de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico - bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote com 400 g, com data de fabricação, número do lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato do fornecimento.	316056	Pct.	3000	R\$ 3,10	R\$ 9.300,00	S
18	Biscoito, tipo salgado, apresentação quadrado, sabor cream cracker, classificação salgado, pacote com 400 g, com data de fabricação, número do lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato do fornecimento.	235092	Pct.	3000	R\$ 2,97	R\$ 8.910,00	S
19	Café em pó torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado em embalagem de 250g, a vácuo, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com informações nutricionais, data de fabricação, número de lote, prazo de validade.	217366	Pct.	7500	R\$ 4,46	R\$ 33.431,25	S
20	Canela em casca, pacote com 20 g.	258080	Pct	100	R\$ 2,66	R\$ 266,00	S
21	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA - pacote de 500g.	447734	Kg	480	R\$ 21,39	R\$ 10.267,20	S
22	Carne Bovina In Natura, tipo costela bovina, apresentação serrada.	447412	Kg	2000	R\$ 14,40	R\$ 28.795,00	S
23	Carne bovina In Natura, tipo coxão mole, apresentação congelada, e fatiada em bifes. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	448214	Kg	8250	R\$ 20,94	R\$ 172.755,00	N
24	Carne bovina In Natura, tipo fígado, apresentação congelado. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA	447484	Kg	600	R\$ 9,86	R\$ 5.917,50	S
25	Cebola In Natura de 1ª qualidade, uso culinário, tipo branca. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	96490	Kg	1190	R\$ 3,82	R\$ 4.541,83	S
26	Cebolinha, fresca, de primeira, de tamanho uniforme, coloração verde escuro, separados em maços padronizados de, no mínimo 35 g, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos de parasitas e larvas	226230	Kg	28	R\$ 5,20	R\$ 145,51	S
27	Cenoura de 1ª qualidade, legume In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	226263	Kg	2100	R\$ 3,51	R\$ 7.378,00	S
28	Chuchu In Natura, de 1ª qualidade, variedade verde, espécie comum. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	225894	Kg	350	R\$ 3,32	R\$ 1.160,83	S
29	Coco ralado, pacotes com 100 g.	421669	Pct	250	R\$ 2,74	R\$ 685,00	S
30	Coentro de 1ª qualidade, maço de no mínimo 40 g, verdura In Natura, espécie comum. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação.	226233	Maço	2170	R\$ 1,21	R\$ 2.625,70	S
31	Condimento preparado em pó, tipo colorau, de primeira qualidade, pacote de 100 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	226326	Pct.	1800	R\$ 0,53	R\$ 960,00	S
32	Condimento preparado em pó, tipo creme de cebola, sem conservantes, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de 68 gramas, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	316031	Emb.	500	R\$ 4,41	R\$ 2.203,75	S
33	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima Louro, pacote com 1 Kg.	235807	Kg	8	R\$ 30,60	R\$ 244,77	S
34	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima Orégano, tipo italiano, pacotes de 10 g.	218083	Pct.	70	R\$ 1,70	R\$ 119,18	S
35	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho In Natura, aspecto físico em cabeça, tipo rosa, aplicação culinária em geral. Consistência firme.	224431	Kg	320	R\$ 19,37	R\$ 6.199,20	S
36	Couve-folha, com no mínimo de 6 folhas por peça, produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	226234	Maço	350	R\$ 3,00	R\$ 1.048,25	S
37	Cravo da Índia, embalagem plástica contendo até 50 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros.	233815	Pct	50	R\$ 2,23	R\$ 111,33	S
38	Creme de leite, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem tetrapack de 200 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	446532	Emb.	2400	R\$ 2,58	R\$ 6.198,00	S
39	Doce de goiaba em tablete, pacote com 10 unid., peso líquido mínimo 250g.	137278	Pct.	5000	R\$ 7,19	R\$ 35.966,67	S
40	Ervilha, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso drenado com capacidade de 200 gramas, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amasses, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	114529	Unid.	2000	R\$ 1,52	R\$ 3.045,00	S
41	Extrato de tomate simples, de primeira qualidade, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto - embalagem de 190g.	346922	Emb.	2600	R\$ 2,87	R\$ 7.449,00	S
42	Farinha de mandioca, de primeira qualidade, tipo fina, torrada, classe branca, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	321817	Kg	1200	R\$ 4,86	R\$ 5.829,00	S
43	Farinha de milho, floco fino, pacote com 500 g.	99350	Pct	5000	R\$ 3,22	R\$ 16.116,67	S
44	Farinha de trigo, com fermento, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isenta de sujidades e mofo, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, data de validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, número de lote e especificações do produto.	217207	Kg	500	R\$ 2,96	R\$ 1.478,75	S
45	Farinha de trigo, sem fermento, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isenta de sujidades e mofo, com	99406	Kg	250	R\$	R\$ 781,88	S

	marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, número de lote e especificações do produto.					3,13		
46	Feijão comum (corda), novo, pacote com 1 Kg.	283250	Kg	840	R\$ 3,62	R\$ 3.038,00	S	
47	Feijão mulatinho ou carioquinha, de primeira qualidade, tipo 01, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	235783	Kg	4000	R\$ 9,14	R\$ 36.573,33	S	
48	Feijão preto, de primeira qualidade, tipo 01, empacotado em embalagens plásticas de 01 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	217213	Kg	1300	R\$ 6,64	R\$ 8.625,50	S	
49	Fermento em pó químico em latas contendo 100 gramas.	229197	Emb.	70	R\$ 2,83	R\$ 198,28	S	
50	Fósforo, confeccionado em madeira de 1ª qualidade, com ponta abrasiva, medindo aproximadamente 5 cm de comprimento total. Acondicionado em caixas resistentes, contendo aproximadamente 40 palitos, cada uma, reembalados em pacotes com 10 caixinhas, de forma a garantir a integridade do produto até seu efetivo uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	241343	Pacote c/10 caixas	350	R\$ 2,53	R\$ 885,50	S	
51	Frango abatido em cortes - coxa e sobrecoxa, In Natura (congelado), de 1ª qualidade. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA	447635	Kg	6000	R\$ 7,57	R\$ 45.400,00	S	
52	Frango In Natura (congelado) tipo peito com osso, de 1ª qualidade. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447581	Kg	6000	R\$ 9,50	R\$ 56.985,00	S	
53	Hamburguer misto de carne bovina e frango, cozido e congelado (sem pimenta), peso estimado de cada unidade: 50gr. informação nutricional mínima 100gr: calorias: 208kcal; proteína 23gr; gorduras totais 12gr; carboidrato 2g; sódio 411mg.	447747	Unid.	5400	R\$ 0,90	R\$ 4.844,61	S	
54	Inhame - tamanho médio, de boa qualidade, de colheita recente.	226266	Kg	420	R\$ 6,49	R\$ 2.724,75	S	
55	Laranja pêra, de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme. Isento de sujidades, terra e objetos estranhos.	224387	Unid.	15400	R\$ 0,39	R\$ 6.057,33	S	
56	Leite de coco, de primeira qualidade, natural, pasteurizado, homogeneizado, com médio teor de gordura, em embalagens de 200 ml, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade mínima de 06 meses após o seu fornecimento.	7765	Emb.	250	R\$ 2,84	R\$ 708,75	S	
57	Leite condensado; composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em lata, pesando 395 gr.	68683	Cx.	360	R\$ 3,74	R\$ 1.346,40	S	
58	Leite em pó, tipo integral, fabricado a partir da matéria prima selecionada, isento de lecitina de soja, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animal e vegetal. Cheiro e sabor próprios, validade mínima de 06 meses. Acondicionado em embalagem de 400 gramas, contendo especificação do produto, marca, data de fabricação, data de validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, número do lote e peso líquido.	446019	Emb.	3500	R\$ 9,63	R\$ 33.705,00	S	
59	Limão Taiti de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme. Isento de sujidades, terra e objetos estranhos.	224418	Kg	140	R\$ 3,81	R\$ 533,40	S	
60	Linguiça, tipo calabresa, cozida e defumada, ingredientes carne suína, características adicionais congelada. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447702	Kg	1100	R\$ 13,58	R\$ 14.932,50	S	
61	Linguiça, tipo toscana.	447705	Kg	1500	R\$ 13,46	R\$ 20.186,25	S	
62	Linguiça, tipo industrializado, de primeira qualidade, ingredientes carne de frango. As peças devem ser acondicionadas em embalagens à vácuo com selo de inspeção do SIF, as quais deverão ser embaladas por caixa de papelão envolvida por plástico resistente, transportada sob refrigeração adequada de forma que as peças seja mantidas congeladas, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, contendo identificação da peça, número do lote, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	447708	Kg	1300	R\$ 11,95	R\$ 15.531,75	S	
63	Maçã In Natura, espécie nacional, de primeira qualidade, tamanho médio com peso aproximado a 90 gramas, casca livre de fungos, íntegra, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	224394	Unid.	22000	R\$ 0,67	R\$ 14.795,00	S	
64	Macarrão, tipo espaguete fino, de primeira qualidade, cor clara, pasteurizado com ovos, acondicionado em embalagem plástica de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	259668	Pct. 500g	2000	R\$ 2,42	R\$ 4.830,00	S	
65	Macarrão, tipo parafuso, de primeira qualidade, cor clara, pasteurizado com ovos, acondicionado em embalagem plástica de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	259669	Pct. 500g	900	R\$ 3,54	R\$ 3.183,75	S	
66	Macaxeira/aipim In Natura, apresentação de 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio, sem fungos, rachaduras e sujidades, com consistência firme.	225840	Kg	700	R\$ 2,45	R\$ 1.711,50	S	
67	Maionese, acondicionado em embalagem tetrapack de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	326927	Emb. 500g	1200	R\$ 5,26	R\$ 6.315,00	S	
68	Mamão papaia, de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	279324	Kg	665	R\$ 1,51	R\$ 1.000,83	S	
69	Manga In Natura, fornecimento na safra.	224400	Kg	420	R\$ 4,64	R\$ 1.946,70	S	
70	Maracujá, In Natura, tamanho médio, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	224415	Kg	350	R\$ 3,91	R\$ 1.368,50	S	
71	Margarina vegetal, com sal, contendo 60% de lipídeos, acondicionada em embalagem plástica de 500 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	241700	Emb. 500g	3600	R\$ 4,51	R\$ 16.236,00	S	
72	Melancia de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie redonda. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	258268	Kg	3500	R\$ 1,70	R\$ 5.941,25	S	
73	Melão de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	224390	Kg	1700	R\$ 4,08	R\$ 6.941,67	S	
74	Milho beneficiado para mungunzá, pacote com 500 g.	279262	Pct	150	R\$ 2,17	R\$ 325,50	S	
75	Milho verde, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200 gramas, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amasso, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	223106	Emb. 200g	2000	R\$ 1,61	R\$ 3.215,00	S	
76	Molho alimentício, concentrado tomate/sal/açúcar/vinagre e condimentos, líquido, tipo catchup, validade 05 dias aberto, 18 meses fechado, com conservante, 14 kcal. Embalagem tetra pak, contendo 1,150 g.	444328	Emb.	300	R\$ 12,49	R\$ 3.747,00	S	
77	Molho, tipo shoyo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagens plásticas de 150 ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	258119	Emb.	400	R\$ 1,77	R\$ 709,00	S	
78	Mortadela, tipo industrializada, origem carne de frango. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo com selo de inspeção do SIF, as quais deverão ser embaladas em caixa de papelão envolvida por plástico resistente, transportada adequadamente. Com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Com as embalagens contendo informações quanto número do lote, prazo de validade, peso líquido, data de fabricação, informações nutricionais, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447786	Kg	350	R\$ 6,57	R\$ 2.297,75	S	
79	Mostarda. Embalagem tetra pack, contendo 500 g.	258149	Emb.	250	R\$ 6,59	R\$ 1.646,25	S	
80	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml, com validade mínima de 06 meses, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	244364	Emb.	3000	R\$ 4,00	R\$ 11.985,00	S	
81	Ovo, tamanho extra, peso 71, origem galinha, características adicionais branco. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, embalados com plástico resistente, contendo data da embalagem e prazo de validade.	446617	Band.	1750	R\$ 11,39	R\$ 19.932,50	S	
82	Pão, tipo francês, ingredientes farinha de trigo, fermento biológico, água potável, peso 50 g, características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana.	232597	Unid.	20000	R\$ 0,43	R\$ 8.666,67	S	
83	Pão, tipo doce.	233695	Unid.	10000	R\$ 0,60	R\$ 6.000,00	S	
84	Pão, tipo carteira.	447981	Unid.	10000	R\$ 0,54	R\$ 5.400,00	S	
85	Pão, tipo hot dog, pacotes com 10 unidades.	259662	Pct.	1200	R\$	R\$ 8.325,00	S	

					6,94		
86	Peixe, tipo filé de Polaca, de primeira qualidade, com peso unitário aproximado de 150g, apresentando carne de cor e odor característicos, de consistência firme e elástica, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas embaladas por caixa de papelão envolvido por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, selo de inspeção do SIF, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	456750	Kg	2800	R\$ 24,95	R\$ 69.850,67	S
87	Peixe, tipo filé de tilapia, de primeira qualidade, com peso unitário aproximado de 150g, apresentando carne de cor e odor característicos, de consistência firme e elástica, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas embaladas por caixa de papelão envolvido por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, selo de inspeção do SIF, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	448953	Kg	500	R\$ 22,91	R\$ 8.016,75	S
88	Pepino de 1ª qualidade, legume In Natura, espécie caipira/comum/japonês. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	373173	Kg	245	R\$ 3,10	R\$ 1.084,13	S
89	Pescado enlatado, tipo sardinha, ao óleo, sem escamas, lata com peso líquido/drenado 250g, sem conservante, sem glúten.	327769	Lata	3400	R\$ 7,63	R\$ 25.942,00	S
90	Pimentão verde, legume In Natura, de 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem rachaduras.	228762	Unid.	2100	R\$ 3,55	R\$ 7.455,00	S
91	Presunto pré-cozido – A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	447776	Kg	600	R\$ 18,09	R\$ 10.852,50	S
92	Queijo, ingredientes leite de vaca, conservação 0 a 10°C, tipo coalho, características adicionais consistência firme, sem sal.	447072	Kg	350	R\$ 23,40	R\$ 8.190,88	S
93	Queijo, tipo mussarela, de primeira de qualidade, as peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. Com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	446633	Kg	500	R\$ 21,32	R\$ 10.657,50	S
94	Rapadura preta de cana-de-açúcar, produto regional, c/ no mínimo 800g. Sem sinais de mofo ou sujidades.	111570	Unid.	250	R\$ 4,54	R\$ 793,63	S
95	Repolho roxo de 1ª qualidade, verdura In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	231826	Kg	350	R\$ 5,78	R\$ 2.023,88	S
96	Repolho verde de 1ª qualidade, verdura In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	231825	Kg	630	R\$ 3,90	R\$ 3.510,00	S
97	Sal refinado, iodado, com anti-umectante, de primeira qualidade, acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	291893	Kg	1000	R\$ 1,00	R\$ 1.000,00	S
98	Salsicha, origem carne de frango, temperatura conservação 12°, prazo de validade 120 dias. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	448524	Kg	500	R\$ 7,19	R\$ 3.592,50	S
99	Suco, apresentação polpa congelada, sabor acerola, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	241598	Kg	900	R\$ 8,32	R\$ 7.485,75	S
100	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajá, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	259679	Kg	900	R\$ 10,74	R\$ 9.661,50	S
101	Suco, apresentação polpa congelada, sabor caju, tipo natural. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	217796	Kg	900	R\$ 8,84	R\$ 7.958,25	S
102	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	217794	Kg	900	R\$ 7,07	R\$ 6.358,50	S
103	Tempero em pó, para carnes, legumes e arroz, na cor vermelha, pacotes c/12 sachês de 5g. Contendo condimentos e realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico.	66346	Pct.	1700	R\$ 3,77	R\$ 6.413,25	S
104	Tempero misto. Ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta do reino, corante caramelo. Não contém glúten. Pacote com 100g.	150988	Pct.	2000	R\$ 0,85	R\$ 1.700,00	S
105	Tempero para aves, peixes e arroz, apresentação em pó, pacotes c/12 sachês de 5g. Contendo condimentos e realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico.	66346	Pct.	2000	R\$ 3,74	R\$ 7.480,00	S
106	Tomate de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie especial. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	274421	Kg	2380	R\$ 9,26	R\$ 22.038,80	S
107	Vagem legume In Natura, características adicionais, verde e nova. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	373178	Kg	210	R\$ 5,93	R\$ 1.245,83	S
108	Verdura In Natura, tipo acelga, espécie comum. Com maturação natural, folhas livres de fungos, integras. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	96628	Kg	560	R\$ 6,63	R\$ 3.710,00	S
109	Vinagre, embalagens de 500 ml, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	9032	Emb.	1500	R\$ 2,67	R\$ 3.997,50	S
110	Carne bovina In Natura, tipo coxão mole, apresentação congelada, e fatiada em bifes. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA. (ITEM EXCLUSIVO ME/EPP)	448214	Kg	2750	R\$ 20,94	R\$ 57.585,00	S

VALOR TOTAL = R\$ 1.198.614,01

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

Item	Unid.	Quant. Total	Cronograma das quantidades a serem adquiridas em cada período (mês / ano)											
			jun/19	jul/19	ago/19	set/19	out/19	nov/19	dez/19	jan/20	fev/20	mar/20	abr/20	mai/20
1.	Unid.	4400	352	220	440	440	440	440	220	220	308	440	440	440
2.	Kg	210	17	11	21	21	21	21	11	11	15	21	21	21
3.	Kg	210	17	11	21	21	21	21	11	11	15	21	21	21
4.	Kg	245	20	12	25	25	25	25	12	12	17	25	25	25
5.	Pct.	1500	120	75	150	150	150	150	75	75	105	150	150	150
6.	Pct.	3800	304	190	380	380	380	380	190	190	266	380	380	380
7.	Kg	8000	640	400	800	800	800	800	400	400	560	800	800	800
8.	Unid.	2240	179	112	224	224	224	224	112	112	157	224	224	224
9.	Kg	17000	1360	850	1700	1700	1700	1700	850	850	1190	1700	1700	1700
10.	Kg	350	28	18	35	35	35	35	18	18	25	35	35	35
11.	Emb.	600	48	30	60	60	60	60	30	30	42	60	60	60
12.	Kg	50	4	3	5	5	5	5	3	3	4	5	5	5
13.	Unid.	16100	1288	805	1610	1610	1610	1610	805	805	1127	1610	1610	1610
14.	Kg	1400	112	70	140	140	140	140	70	70	98	140	140	140
15.	Kg	2600	208	130	260	260	260	260	130	130	182	260	260	260
16.	Kg	1400	112	70	140	140	140	140	70	70	98	140	140	140
17.	Pct.	3000	240	150	300	300	300	300	150	150	210	300	300	300
18.	Pct.	3000	240	150	300	300	300	300	150	150	210	300	300	300
19.	Pct.	7500	600	375	750	750	750	750	375	375	525	750	750	750
20.	Pct	100	8	5	10	10	10	10	5	5	7	10	10	10

- 1.5. No que couber, os Gêneros como carnes bovinas, suínas, aves, peixes e seus derivados, devem ser certificados pela Sistema de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) e/ou Sistema de Inspeção Estadual (SIE), ou ainda pela ANVISA, salvo aqueles que possuam isenção de registro, devendo, neste caso, ser apresentada a devida comprovação, quando solicitado pelo CFP/UFCG.
- 1.6. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 1.7. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.8. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.
- 2.2. O quantitativo dos itens de n.º 2, 3, 4, 8, 10, 13, 14, 25, 26, 28, 30, 36, 46, 54, 55, 59, 66, 68, 69, 70, 72, 81, 88, 90, 95, 96, 106, 107, 108, correspondem a 70% (setenta por cento) do total demandado, devendo os demais 30% (trinta por cento) serem adquiridos através de Chamada Pública, diretamente de agricultores familiares e suas organizações, conforme determina os Decretos n.º 7.775, de 04 de julho de 2012 e n.º 8.473, de 22 de junho de 2015 e Instrução Normativa 02/2018, de 29 de março de 2018, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.
- 2.3. Foi divulgada a IRP n.º 09/2019, no entanto, apesar de terem ocorrido manifestações de interesse, nenhuma das UASGs interessadas entregou a documentação exigida.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. Os bens a serem contratados enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei n.º 10.520, de 2002, cujos padrões de desempenho e qualidade puderam ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 4.1. O prazo de entrega dos bens é de 03 dias corridos, contados da requisição pelo CFP/UFCG, em remessa conforme solicitado, quando a requisição não especificar outro prazo, no seguinte endereço: Rua Sérgio Moreira de Figueiredo, S/N, Bairro Casas Populares, CEP 58900-000, na cidade de Cajazeiras - PB.
- 4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a:
 - 4.2.1 70% (setenta por cento) do total de sua validade, quando esta for igual ou superior a 01 (um) ano, conforme definida pelo seu fabricante;
 - 4.2.2 80% (oitenta por cento) do total de sua validade, quando esta for inferior a 01 (um) ano;
 - 4.2.3 100% (cem por cento) em se tratando de produtos que devem ser fornecidos frescos, a exemplo de frutas, verduras e pães, que possuem um ciclo de vida útil bastante reduzido.
- 4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 4.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 4.7. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- 4.8. As empresas que cotarem produtos de origem animal tais como carnes, leites e/ou seus derivados, salgados e frios, aves e pescados, quando de sua entrega, deverão apresentar estes, obrigatoriamente, com o CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF), ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do estado da Paraíba, de que o mesmo é devidamente registrado naquela Secretaria, no Serviço Estadual de Inspeção de Origem Animal – SEIPOA/PB, ou ainda Título de Relacionamento, expedido pelo Ministério de Agricultura e CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada, e evidenciando o seu respectivo número de registro;
- 4.9. Os Alimentos, como carnes bovinas, suínas, aves, peixe, leite e/ou seus derivados, etc., devem ser entregues através de transporte adequado, inclusive em veículo refrigerado, e pessoal devidamente uniformizado com a identificação da empresa licitante vencedora, sob pena de rescisão do contrato;
- 4.10. As frutas e verduras devem estar sempre frescas e saudáveis, com suas características naturais, próprias para o consumo humano;
- 4.11. Por se tratar de entrega parcelada, sendo estas feitas até três vezes por semana, visto a peculiaridade do objeto, ou ainda diariamente, como é o caso do pão, a empresa licitante deverá observada a distância entre sua sede e o Centro de Formação de Professores da UFCG, conforme apresentado no item 4.1., objetivando a viabilidade logística e a consequente execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. São obrigações da Contratante:
 - 5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - 5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - 6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 6.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
 - 9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
 - 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

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

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

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

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

10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = (TX)	I =	$\frac{(6 / 100)}{365}$	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
----------	-----	-------------------------	------------------------------------------------------

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. 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.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

12.1.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preço a Administração não pode prever exatamente quanto irá ser gasto do valor total deste contrato, dessa forma, fica inviável exigir qualquer percentual de cobrança para garantia da execução dos serviços.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

13.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. cometer fraude fiscal;

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

13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

13.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

13.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

13.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

13.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

13.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

13.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.3, 13.2.4 e 13.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

13.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

13.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

13.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços (SRP), não se faz necessário indicar a dotação orçamentária da contratação.

Cajazeiras, 15 de maio de 2019

Elaborado por:

Marconi da Silva Leite Júnior
Chefe da Divisão de Materiais do CFP/UFCG

ANEXO II
ESTUDOS PRELIMINARES DA CONTRATAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2019
(Processo Administrativo n.º 23096.006559/2019-45)

APRESENTAÇÃO

A Equipe de Planejamento da Contratação do Centro de Formação de Professores – CFP, no uso de suas atribuições, vem apresentar este estudo técnico preliminar relativo à aquisição de gêneros alimentícios para o Centro de Formação de Professores – CFP.

O setor requisitante trata-se do Restaurante Universitário do Centro de Formação de Professores do CFP/UFCG e o responsável pela demanda é a Professora Belijane Marques Feitosa – SIAPE 10492605.

O presente Estudo Preliminar reúne o que for possível aferir em termos de demanda e expõe as estratégias utilizadas para estimar o quantitativo de alimentos, os requisitos da contratação, avalia a necessidade da contratação e aponta o propósito por trás da escolha da solução indicada.

Ressalta-se, que a última contratação realizada por este órgão para este tipo de aquisição terá sua vigência vencida em 03 de agosto de 2019, a qual foi feita por meio dos processos de licitação na modalidade de pregão sistema de registro de preço (SRP) 01/2018 e 02/2018 da Unidade Gestora 158197 Centro de Formação de Professores – CFP, campus Cajazeiras-PB. As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, especificações e quantitativos dos materiais do objeto da contratação, foram definidos com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.

Assim, realizou-se uma pesquisa aprofundada em legislações, editais, cadernos e manuais, a fim de identificar a solução mais vantajosa, eficiente e sustentável em termos de aquisição de gêneros alimentícios para o CFP, capaz de suprir as demandas estimadas para este Centro e trazer uma segurança jurídica na implementação da licitação destes materiais, sempre buscando o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

Por fim, esse substrato busca atingir os fins da licitação pública: promoção do desenvolvimento nacional sustentável, garantia da isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

Os materiais elencados terão como parâmetro os normativos vigentes para as contratações públicas em geral: Lei n.º 10.520/2002 (institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências), Lei n.º 8.666/1993 e suas alterações posteriores (no que couber) (regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências, Lei n.º 10.522/2002 (dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências), Decreto n.º 5.450/2005 (regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências), Decreto n.º 7.892/2013 (Regulamenta o Sistema de Registro de Preços), Decreto n.º 3.555/2000 (Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns), LCP 123/2006 (Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera outros dispositivos), Decreto n.º 7.746/2012 (estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública), Instrução Normativa n.º 01/2010 – SLTI/MPOG (dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências) e Instrução Normativa n.º 05/2014, alterada pela IN n.º 03/2017, (dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização da pesquisa de preços).

Os materiais a serem adquiridos também deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando tecnologias e materiais ecologicamente corretos, atendendo aos critérios de sustentabilidade.

Esta contratação observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental.

I. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente estudo trata da análise da solicitação de aquisição de gêneros alimentícios a fim de atender as necessidades do Centro de Formação de Professores da UFCG, conforme consta no processo administrativo SEI n.º 23096.006559/2019-45, pedido feito através dos documentos SEI 0278108 e SEI 0291211.

1.2. O Centro de Formação de Professores da UFCG tem como principal objetivo a formação de profissionais diversos com a oferta dos cursos de Letras Língua Portuguesa, Letras Língua Inglesa, Pedagogia, História, Geografia, Ciências Biológicas, Química, Física, Matemática, Enfermagem e Medicina, além dos cursos da Escola Técnica de Saúde e, pautados nos pilares de Ensino, Pesquisa e Extensão, possui a responsabilidade de oferecer ensino de boa qualidade e tem como prerrogativas a entrega à sociedade de cidadãos aptos ao ingresso formal nas suas respectivas profissões.

1.3. Assim, considerando que o CFP/UFCG abriga em sua estrutura 11 (onze) cursos de graduação e uma Escola Técnica de Saúde, responsáveis por atender cerca de 2.000 alunos devidamente matriculados, este Centro, oferece a boa parte desses alunos o fornecimento de refeições diárias, que demandam a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para sua devida realização.

1.4. Deve-se considerar que o CFP possui em sua estrutura um refeitório onde rotineiramente são realizadas as refeições pelos alunos, esse ambiente é adequado para acomodação do público envolvido.

1.5. Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios e muitos deles serem produzidos por agricultores familiares e suas organizações, este estudo irá subsidiar as contratações que serão feitas através de Pregão Eletrônico e Chamada Pública, conforme prevê a legislação vigente.

1.6. Atualmente, o Restaurante Universitário do CFP/UFCG atende um total de 727 comensais, sendo 374 do Centro de Formação de Professores (CFP) e 353 da Escola Técnica de Saúde de Cajazeiras (ETSC), conforme definidos na justificativa da demanda através do documento SEI 0291211, e dispostos da seguinte forma: No CFP, 250 comensais não residentes e 124 comensais residentes (56 na Residência Universitária Feminina Interna, 06 na Residência Universitária Feminina Externa, 56 na Residência Universitária Masculina Interna e 06 na Residência Universitária Masculina Externa); No que diz respeito à Escola Técnica de Saúde (ETSC), entre alunos dos cursos técnicos e ensino médio, são 303 alunos não residentes e 50 alunos residentes.

1.7. No âmbito nacional, a assistência estudantil está regulamentada pelo Decreto nº 7.234/2010, e tem como objetivo garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior, prevendo, inclusive, o fornecimento de alimentação (art. 3º, § 1º, inciso II).

1.8. No âmbito da UFCG, a Portaria UFCG/CAE nº 04/2003 estabelece os critérios para seleção dos comensais e a Resolução 07/2015, do Colegiado Pleno do Conselho Universitário, aprova o Regimento Geral para funcionamento das Residências Universitárias da UFCG, prevendo, também, o direito a alimentação, inclusive café da manhã e demais refeições na residência, quando o Restaurante Universitário não estiver funcionando.

1.9. Neste sentido, visando atender a demanda do Restaurante Universitário e dos Residentes Universitários, é imprescindível a aquisição de gêneros alimentícios para o CFP/UFCG, como forma de atender a uma demanda social e a legislação vigente. Portanto, faz-se necessário licitar os materiais, como preceitua a Lei n.º 8.666/93 que dispõe sobre normas de Licitações e Contratos da

Administração Pública.

2. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE (SE HOVER)

- 2.1. A contratação desse serviço visa seguir os conceitos que o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2015-2019) da UFCG transmite em relação ao planejamento nas instituições públicas, onde deve ser necessário haver compromisso no uso racional dos recursos públicos e igual compromisso com as demandas sociais, com a qualidade do serviço prestado e com a efetividade desses serviços para o cidadão, sendo o papel do planejamento da universidade primordial para garantir sua governança, e consequentemente a execução eficiente de suas políticas de ensino, pesquisa e extensão.
- 2.2. O orçamento para o custeio dos materiais será sempre definido por meio de planejamento e conforme agendamento para as demais demandas necessárias para o pleno funcionamento do Campus.
- 2.3. O planejamento ora proposto tem como base, o quantitativo de comensais, apresentados conforme item 1.6 supra, mantendo-se o quantitativo neste exercício em relação ao anterior.
- 2.4. Também foi considerada a adequação do cardápio, tendo em vista atender as recomendações do Nutricionista responsável pelo Restaurante Universitário.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. Por se tratar de bens comuns, os requisitos para a contratação são basicamente o atendimento às normas estabelecidas pela Lei 8.666/1993; Lei 10.520/2002; Decreto 3.555/2000; Decreto 5.450/2000; Decreto 7.892/2013, Lei Complementar 123/2006.
- 3.2. Além disso, por se tratar de gêneros alimentícios, será solicitado dos fornecedores primeiramente classificados, o atendimento às exigências da vigilância sanitária, através de alvarás expedidos pelo órgão responsável, do local onde o fornecedor comercializa e/ou armazena e transporta seus produtos.
- 3.3. As empresas que cotarem produtos de origem animal tais como carnes, leites e derivados, salgados e frios, aves e pescados, quando de sua entrega, deverão apresentar estes, obrigatoriamente, com o Certificado de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF), ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do estado da Paraíba, de que o mesmo é devidamente registrado naquela Secretaria, no Serviço Estadual de Inspeção de Origem Animal – SEIPOA/PB, ou ainda Título de Relacionamento, expedido pelo Ministério de Agricultura e Certificado de Regularidade do CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada, e evidenciando o seu respectivo número de registro.
- 3.4. Os Alimentos, como carnes bovinas, suínas, aves, peixe, leite, etc., devem ser entregues através de transporte adequado, inclusive em veículo refrigerado, e pessoal devidamente uniformizado com a identificação da empresa licitante vencedora, sob pena de rescisão do contrato.
- 3.5. As frutas e verduras devem estar sempre frescas e saudáveis, com suas características naturais, próprias para o consumo humano.
- 3.6. O material objeto do presente estudo deverá ser entregue no Restaurante Universitário do Centro de Formação de Professores da UFCG, situado na Rua Sérgio Moreira de Figueiredo, s/n, Bairro Casas Populares, CEP 58900-000, na cidade de Cajazeiras – PB.
- 3.7. Por se tratar de entrega parcelada, sendo estas feitas até três vezes por semana, visto a peculiaridade do objeto, ou ainda diariamente, como é o caso do pão, deverá ser observada a distância entre a sede da empresa licitante e o Centro de Formação de Professores da UFCG, conforme apresentado no item 3.6 supra, objetivando a viabilidade logística e a consequente execução do contrato.
- 3.8. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS
 - 3.8.1. A contratada, além de atender as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos promovendo o desenvolvimento sustentável, deverá observar:
 - 3.9. USO RACIONAL DA ÁGUA
 - 3.9.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
 - 3.9.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
 - 3.9.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
 - 3.9.4. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
 - 3.9.5. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
 - 3.10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA
 - 3.10.1 A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
 - 3.10.2 Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
 - 3.10.3 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
 - 3.10.4 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
 - 3.10.5 Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
 - 3.10.6 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
 - 3.10.7 A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.
 - 3.11. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS
 - 3.11.1. Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos;
 - 3.11.2. Quando implantado, pela Contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:
 - 3.12. MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS
 - 3.12.1. São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel; e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; tóco de cigarro; cinza e ciscos que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.
 - 3.13. MATERIAIS RECICLÁVEIS
 - 3.13.1. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).
 - 3.13.2. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.
 - 3.14. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS
 - 3.14.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
 - 3.14.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
 - 3.14.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
 - 3.14.4. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.
 - 3.15. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA
 - 3.15.1. Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

- 4.1. No que concerne aos quantitativos apresentados em planilha anexa a este documento, esses foram feitos com base no cardápio apresentado pelo Nutricionista responsável pelo RU do CFP, Sr. Robson Luiz da Silva Clemente, e em contratações dos últimos 12 (doze) meses, conforme demonstrado através de Resultado dos Fornecedores dos Pregões Eletrônicos 01/2018, 02/2018 e contratos oriundos desses, e servirão para atender a demanda dos próximos 12 (doze) meses de fornecimento de refeições aos alunos comensais, bem como o fornecimento de alimentação aos residentes nos dias em que o Restaurante não estará em funcionamento (sábados, domingos e feriados).
- 4.2. As oscilações de quantitativos, para mais ou para menos, existentes entre a contratação anterior e a ora proposta, se deve ao fato de adequações no cardápio realizadas pelo Nutricionista, que propiciaram sensíveis alterações nos quantitativos ora levantados.

4.3. Os documentos que dão suporte aos quantitativos ora propostos se encontram anexo e são eles:

- a) Ofício n.º 08/2019 CAE/CFP/UFCG de 19 de fevereiro de 2019;
- b) Ofício n.º 09/2019 CAE/CFP/UFCG de 19 de fevereiro de 2019;
- c) Ofício n.º 11/2019 ETSC/CFP/UFCG de 16 de abril de 2019;
- d) Justificativa UAE-CFP (Documento SEI 0291211), contendo o quantitativo de alunos;
- e) Modelo de Cardápio Mensal, elaborado pelo Nutricionista responsável pelo Restaurante Universitário;
- f) Planilha detalhada com os quantitativos a serem adquiridos;
- g) Mapa geral de preços das aquisições;
- h) Cronograma com os quantitativos médios mensais de aquisição dos gêneros alimentícios.

ITEM	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	QUANT
1.	Unid.	Abacaxi fruta In Natura, aplicação alimentar, características adicionais maduro de 1ª qualidade. Casca íntegra isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras e maduro.	4400
2.	Kg	Abóbora legume In Natura, espécie de leite, de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	300
3.	Kg	Abóbora legume In Natura, espécie cabotia, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho	300
4.	Kg	Abobrinha In Natura.	350
5.	Pct.	Açafrão em pó, pacote com 10 g.	1500
6.	Pct.	Achocolatado, apresentação em pó solúvel, sabor chocolate, embalagem com 400 g. Prazo de validade (fechado) 18 meses.	3800
7.	Kg	Açúcar cristal granulado, de primeira qualidade, cor branca, empacotado em embalagens de 1 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, isento de corpos estranhos, com marca registrada, com informações nutricionais, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade.	8000
8.	Unid.	Alface verdura In Natura, tipo americano-crespa/lisa de 1ª qualidade. Folha íntegra de cor verde vivo, sem fungos.	3200
9.	Kg	Arroz parboilizado, tipo 01, classe longo fino, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 01 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	17000
10.	Kg	Arroz vermelho da terra, regional, não parboilizado.	500
11.	Emb.	Azeitona verde, em conserva, com caroço, empacotadas em embalagens plásticas, contendo o peso drenado de 300 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade e especificação do produto. Apresentando validade de 12 meses após o seu fornecimento.	600
12.	Kg	Bacon defumação tradicional, ingredientes carne suína com gordura, apresentação congelado, conservação 0 a 4. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	50
13.	Unid.	Banana fruta In Natura, tipo banana, espécie prata de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	23000
14.	Kg	Batata doce legume In Natura, características adicionais extras, de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	2000
15.	Kg	Batata inglesa In Natura de 1ª qualidade, verdura in natura, espécie inglesa/lavada/lisa. Tamanho médio a grande, Casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	2600
16.	Kg	Beterraba de 1ª qualidade, legumes In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, Casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	1400
17.	Pct.	Biscoito, tipo rosquinha, sabor leite, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com feno e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou fécula de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico – bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote com 400 g, com data de fabricação, número do lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato do fornecimento.	3000
18.	Pct.	Biscoito, tipo salgado, apresentação quadrado, sabor cream cracker, classificação salgado, pacote com 400 g, com data de fabricação, numero do lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato do fornecimento.	3000
19.	Pct.	Café em pó torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado em embalagem de 250g, a vácuo, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com informações nutricionais, data de fabricação, número de lote, prazo de validade.	7500
20.	Pct	Canela em casca, pacote com 20 g.	100
21.	Kg	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA - pacote de 500g.	480
22.	Kg	Carne Bovina In Natura, tipo costela bovina, apresentação serrada.	2000
23.	Kg	Carne bovina In Natura, tipo coxão mole, apresentação congelada, e fatiada em bifes. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	11000
24.	Kg	Carne bovina In Natura, tipo fígado, apresentação congelado. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA	600
25.	Kg	Cebola In Natura de 1ª qualidade, uso culinário, tipo branca. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	1700
26.	Kg	Cebolinha, fresca, de primeira, de tamanho uniforme, coloração verde escuro, separados em maços padronizados de, no mínimo 35 g, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos de parasitas e larvas	40
27.	Kg	Cenoura de 1ª qualidade, legume In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	2100
28.	Kg	Chuchu In Natura, de 1ª qualidade, variedade verde, espécie comum. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	500
29.	Pct	Coco ralado, pacotes com 100 g.	250

30.	Maço	Coentro de 1ª qualidade, maço de no mínimo 40 g, verdura In Natura, espécie comum. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação.	3100
31.	Pct.	Condimento preparado em pó, tipo colorau, de primeira qualidade, pacote de 100 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	1800
32.	Emb.	Condimento preparado em pó, tipo creme de cebola, sem conservantes, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de 68 gramas, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	500
33.	Kg	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima Louro, pacote com 1 Kg.	8
34.	Pct.	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima Orégano, tipo italiano, pacotes de 10 g.	70
35.	Kg	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho In Natura, aspecto físico em cabeça, tipo rosa, aplicação culinária em geral. Consistência firme.	320
36.	Maço	Couve-folha, com no mínimo de 6 folhas por peça, produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	500
37.	Pct	Cravo da Índia, embalagem plástica contendo até 50 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros.	50
38.	Emb.	Creme de leite, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem tetrapack de 200 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	2400
39.	Pct.	Doce de goiaba em tablete, pacote com 10 unid., peso líquido mínimo 250g.	5000
40.	Unid.	Ervilha, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso drenado com capacidade de 200 gramas, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amasses, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	2000
41.	Emb.	Extrato de tomate simples, de primeira qualidade, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto - embalagem de 190g.	2600
42.	Kg	Farinha de mandioca, de primeira qualidade, tipo fina, torrada, classe branca, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	1200
43.	Pct	Farinha de milho, floco fino, pacote com 500 g.	5000
44.	Kg	Farinha de trigo, com fermento, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isenta de sujidades e mofo, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, data de validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, número de lote e especificações do produto.	500
45.	Kg	Farinha de trigo, sem fermento, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isenta de sujidades e mofo, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, número de lote e especificações do produto.	250
46.	Kg	Feijão comum (corda), novo, pacote com 1 Kg.	1200
47.	Kg	Feijão mulatinho ou cariquinho, de primeira qualidade, tipo 01, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	4000
48.	Kg	Feijão preto, de primeira qualidade, tipo 01, empacotado em embalagens plásticas de 01 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	1300
49.	Emb.	Fermento em pó químico em latas contendo 100 gramas.	70
50.	Pacote c/10 caixas	Fósforo, confeccionado em madeira de 1ª qualidade, com ponta abrasiva, medindo aproximadamente 5 cm de comprimento total. Acondicionado em caixas resistentes, contendo aproximadamente 40 palitos, cada uma, reembalados em pacotes com 10 caixinhas, de forma a garantir a integridade do produto até seu efetivo uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	350
51.	Kg	Frango abatido em cortes - coxa e sobrecoxa, In Natura (congelado), de 1ª qualidade. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA	6000
52.	Kg	Frango In Natura (congelado) tipo peito com osso, de 1ª qualidade. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	6000
53.	Unid.	Hambúrguer misto de carne bovina e frango, cozido e congelado (sem pimenta). peso estimado de cada unidade: 50gr. informação nutricional mínima 100gr: calorias: 208kcal; proteína 23gr; gorduras totais 12gr; carboidrato 2g; sódio 411mg.	5400
54.	Kg	Inhame - tamanho médio, de boa qualidade, de colheita recente.	600
55.	Unid.	Laranja pêra, de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme. Isento de sujidades, terra e objetos estranhos.	22000
56.	Emb.	Leite de coco, de primeira qualidade, natural, pasteurizado, homogeneizado, com médio teor de gordura, em embalagens de 200 ml, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade mínima de 06 meses após o seu fornecimento.	250
57.	Cx.	Leite condensado; composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em lata, pesando 395 gr.	360
58.	Emb.	Leite em pó, tipo integral, fabricado a partir da matéria prima selecionada, isento de lecitina de soja, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animal e vegetal. Cheiro e sabor próprios, validade mínima de 06 meses. Acondicionado em embalagem de 400 gramas, contendo especificação do produto, marca, data de fabricação, data de validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, número do lote e peso líquido.	3500
59.	Kg	Limão Taiti de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme. Isento de sujidades, terra e objetos estranhos.	200
60.	Kg	Linguiça, tipo calabresa, cozida e defumada, ingredientes carne suína, características adicionais congelada. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	1100
61.	Kg	Linguiça, tipo toscana.	1500
62.	Kg	Linguiça, tipo industrializado, de primeira qualidade, ingredientes carne de frango. As peças devem ser acondicionadas em embalagens à vácuo com selo de inspeção do SIF, as quais deverão ser embaladas por caixa de papelão envolvida por plástico resistente, transportada sob refrigeração adequada de forma que as peças seja mantidas congeladas, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, contendo identificação da peça, número do lote, peso	1300

		líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF.devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	
63.	Unid.	Maçã In Natura, espécie nacional, de primeira qualidade, tamanho médio com peso aproximado a 90 gramas, casca livre de fungos, íntegra, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	22000
64.	Pct. 500g	Macarrão, tipo espaguete fino, de primeira qualidade, cor clara, pasteurizado com ovos, acondicionado em embalagem plástica de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	2000
65.	Pct. 500g	Macarrão, tipo parafuso, de primeira qualidade, cor clara, pasteurizado com ovos, acondicionado em embalagem plástica de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	900
66.	Kg	Macaxeira/aipim In Natura, apresentação de 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio, sem fungos, rachaduras e sujidades, com consistência firme.	1000
67.	Emb. 500g	Maionese, acondicionado em embalagem tetrapack de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	1200
68.	Kg	Mamão papaia, de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	950
69.	Kg	Manga In Natura, fornecimento na safra.	600
70.	Kg	Maracujá, In Natura, tamanho médio, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	500
71.	Emb. 500g	Margarina vegetal, com sal, contendo 60% de lipídeos, acondicionada em embalagem plástica de 500 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	3600
72.	Kg	Melancia de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie redonda. . Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	5000
73.	Kg	Melão de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	1700
74.	Pct	Milho beneficiado para mungunzá, pacote com 500 g.	150
75.	Emb. 200g	Milho verde, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200 gramas, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amasso, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	2000
76.	Emb.	Molho alimentício, concentrado tomate/sal/açúcar/vinagre e condimentos, líquido, tipo catchup, validade 05 dias aberto, 18 meses fechado, com conservante, 14 kcal. Embalagem tetra pak, contendo 1,150 g.	300
77.	Emb.	Molho, tipo shoyo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagens plásticas de 150 ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	400
78.	Kg	Mortadela, tipo industrializada, origem carne de frango. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo com selo de inspeção do SIF, as quais deverão ser embaladas em caixa de papelão envolvida por plástico resistente, transportada adequadamente.Com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Com as embalagens contendo informações quanto número do lote, prazo de validade, peso líquido, data de fabricação, informações nutricionais, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	350
79.	Emb.	Mostarda. Embalagem tetra pack, contendo 500 g.	250
80.	Emb.	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml, com validade mínima de 06 meses, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	3000
81.	Band.	Ovo, tamanho extra, peso 71, origem galinha, características adicionais branco. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, embalados com plástico resistente, contendo data da embalagem e prazo de validade.	2500
82.	Unid.	Pão, tipo francês, ingredientes farinha de trigo, fermento biológico, água potável, peso 50 g, características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana.	20000
83.	Unid.	Pão, tipo doce.	10000
84.	Unid.	Pão, tipo carteira.	10000
85.	Pct.	Pão, tipo hot dog, pacotes com 10 unidades.	1200
86.	Kg	Peixe, tipo filé de Polaca, de primeira qualidade, com peso unitário aproximado de 150g, apresentando carne de cor e odor característicos, de consistência firme e elástica, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas embaladas por caixa de papelão envolvido por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, selo de inspeção do SIF, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	2800
87.	Kg	Peixe, tipo filé de tilapia, de primeira qualidade, com peso unitário aproximado de 150g, apresentando carne de cor e odor característicos, de consistência firme e elástica, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas embaladas por caixa de papelão envolvido por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, selo de inspeção do SIF, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	500
88.	Kg	Pepino de 1ª qualidade, legume In Natura, espécie caipira/comum/japonês. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	350
89.	Lata	Pescado enlatado, tipo sardinha, ao óleo, sem escamas, lata com peso líquido/drenado 250g, sem conservante, sem glúten.	3400
90.	Unid.	Pimentão verde, legume In Natura, de 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem rachaduras.	3000
91.	Kg	Presunto pré-cozido – A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	600
92.	Kg	Queijo, ingredientes leite de vaca, conservação 0 a 10°C, tipo coalho, características adicionais consistência firme, sem sal.	350
93.	Kg	Queijo, tipo mussarela, de primeira de qualidade, as peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF.Com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	500
94.	Unid.	Rapadura preta de cana-de-açúcar, produto regional, c/ no mínimo 800g. Sem sinais de mofo ou sujidades.	250

95.	Kg	Repolho roxo de 1ª qualidade, verdura In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	500
96.	Kg	Repolho verde de 1ª qualidade, verdura In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	900
97.	Kg	Sal refinado, iodado, com anti-umectante, de primeira qualidade, acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	1000
98.	Kg	Salsicha, origem carne de frango, temperatura conservação 12°, prazo de validade 120 dias. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	500
99.	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor acerola, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	900
100.	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajá, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	900
101.	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor caju, tipo natural. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	900
102.	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	900
103.	Pct.	Tempero em pó, para carnes, legumes e arroz, na cor vermelha, pacotes c/12 sachês de 5g. Contendo condimentos e realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico.	1700
104.	Pct.	Tempero misto. Ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta do reino, corante caramelo. Não contém glúten. Pacote com 100g.	2000
105.	Pct.	Tempero para aves, peixes e arroz, apresentação em pó, pacotes c/12 sachês de 5g. Contendo condimentos e realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico.	2000
106.	Kg	Tomate de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie especial. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	3400
107.	Kg	Vagem legume In Natura, características adicionais, verde e nova. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	300
108.	Kg	Verdura In Natura, tipo acelga, espécie comum. Com maturação natural, folhas livres de fungos, integras. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	800
109.	Emb.	Vinagre, embalagens de 500 ml, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	1500

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

- 5.1. Por se tratar de bens de uso comum, que exige pouca complexidade no processo de aquisição destes, bastando ser observado o disposto no inciso II, do artigo 3º da lei 10.520/2002, cuja definição do objeto deverá ser precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a competição, não necessariamente há a necessidade de levantamento de mercado, já que se trata de um bem manufaturado que é comumente comercializado sem muitas diferenciações em sua forma, sendo o preço aquele que definirá a sua contratação ou não.
- 5.2. Em se tratando de gêneros alimentícios, parte desses, correspondente a, no mínimo, 30% (trinta por cento), serão adquiridos através de Chamada Pública, diretamente de agricultores familiares e suas organizações, conforme determina os Decretos n.º 7.775, de 04 de julho de 2012 e Decreto n.º 8.473, de 22 de junho de 2015 e Instrução Normativa 02/2018, de 29 de março de 2018, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.
- 5.3. Os alimentos a serem adquiridos da agricultura familiar deverão ser de produção própria dos beneficiários fornecedores e que cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.
- 5.4. Os itens a serem adquiridos da agricultura familiar serão os de nº 1, 2, 3, 4, 8, 10, 13, 14, 25, 26, 28, 30, 36, 46, 54, 55, 59, 66, 68, 69, 70, 72, 81, 87, 90, 94, 95, 106, 107, 108, e suas respectivas quantidades se encontram detalhadas em planilha anexa.
- 5.5. Os itens como carnes (21, 22, 23, 24), frango (51, 52) queijo (92) e polpas de frutas (99, 100, 101 e 102), não serão adquiridos de agricultores familiares, conforme inicialmente previsto na Formalização da Demanda, tendo em vista se tratar de produtos perecíveis, e estão sujeitos ao Sistema de Inspeção Federal e/ou Anvisa, o que poderá comprometer o abastecimento do RU, caso o percentual a ser adquirido desses não venha a se concretizar por falta de atendimento a legislação sanitária.
- 5.6. Para o levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar foram analisadas o histórico de contratações similares implantadas em outros órgãos e entidades da Administração Pública Federal, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias ou inovações que melhor atendam às necessidades do Campus.
- 5.7. Durante as análises de contratações anteriores junto à Administração Pública, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico, que tem como objetivo a apresentação da proposta mais vantajosa, dentro das especificações técnicas descritas no termo de referência e seus anexos, trazendo economicidade, qualidade dentro dos critérios preestabelecidos e com atendimento aos indicadores a serem aferidos por se tratar de objeto comum onde as especificações e qualidade possam ser claramente definidas.
- 5.8. Entendemos ser a forma mais vantajosa para a administração, a contratação através de Pregão para Registro de Preços, conforme preceitua o art. 3º, incisos I, II e III, do Decreto 7.892/2013, tendo em vista a necessidade de contratações frequentes e o favorecimento de compra apenas quando for oportuno e conveniente para o CFP, evitando-se, assim, que alguns materiais venham a ter seu prazo de validade vencido ou avaria quando do seu armazenamento, já que muitos deles são perecíveis, gerando, assim, maior economicidade para a administração.
- 5.9. A aquisição dos materiais ora solicitados ocorrerá, de forma parcelada, imediatamente após a realização do certame e o consequente empenho e contratação desses, conforme cronograma anexo.
- 5.10. Tendo em vista se tratar de compra para Registro de Preços e considerando ser a entrega parcelada, a quantidade mínima a ser cotada por cada participante do certame, deverá ser a quantidade total licitada, sob pena de comprometer a entrega e consequente inexecução do objeto.
- 5.11. Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhido é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado. Vejamos:

Formulário de busca de fornecedores para o Edital SEI/UCFG 06/2017. O formulário contém campos para especificar o tipo de empresa, cidade, estado, e município. Há também uma seção de filtros para definir o tipo de produto e a forma de entrega. No topo, há uma barra de busca com o texto "Pesquisar Formulador".

Resultado da consulta de fornecedores. O resultado é exibido em uma tabela com as seguintes colunas: Nome da Empresa, CNPJ, e uma caixa de seleção para cada linha.

Nome da Empresa	CNPJ
AMERICA	05.594.110/0001-04
AMWAY	09.027.260/0001-07
CAMPINA GRANDE	06.599.920/0001-01
ANEA	08.047.362/0001-05
NOVA FLORESIA	06.734.048/0001-01

Tela de detalhamento do formulário de fornecedores. Exibe uma lista de fornecedores com suas respectivas informações, incluindo CNPJ e nome da empresa.

CNPJ	Nome da Empresa
03.461.875/0001-02	EDGEO SALES DE ARAUJO FILHO
11.914.815/0001-05	ANGELA MARIA RODRIGUES DE ALBUQUERQUE
09.103.914/0001-10	FRUTETE INDUSTRIA, COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA
02.788.856/0001-71	ATI ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Tela de detalhamento do formulário de fornecedores. Exibe uma lista de fornecedores com suas respectivas informações, incluindo CNPJ e nome da empresa.

CNPJ	Nome da Empresa
14.328.486/0001-02	ASSOCIACAO COMPARNA DO SETO LIAVISOR
08.363.327/0001-03	ANTONIO BRASILEIRO DE ARAUJO
02.743.310/0001-05	SANICO CARVALHO DE SAUTANA
08.737.508/0001-28	FRANCISCO DE ASSIS ABEU

Tela de detalhamento do formulário de fornecedores. Exibe uma lista de fornecedores com suas respectivas informações, incluindo CNPJ e nome da empresa.

CNPJ	Nome da Empresa
03.103.534/0001-02	COMERCIO DE CEREJAS SAFIRA LTDA
02.918.294/0001-42	COMERCIO E REESTOCKAMENTO DE CEREJAS MERCELU LTDA
09.912.307/0001-91	SAINTAS S LACROSSA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
02.261.798/0001-31	FRANCISCO A PEREIRA JUNIOR
06.673.030/01-29	FRESCOSO DE SERIO LIRA

Tela de detalhamento do formulário de fornecedores. Exibe uma lista de fornecedores com suas respectivas informações, incluindo CNPJ e nome da empresa.

CNPJ	Nome da Empresa
14.838.410/0001-70	MIM COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
12.816.810/0001-85	JOAO BATISTA DA SILVA DOSAN/4248
02.358.435/0001-01	JOSE DA ARAUJO TORRES 3234042481
11.897.734/0001-01	MARCO ANTONIO QUEIRO DA SILVA
06.074.420/0001-21	MAXIMA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

5.12. Como se pode ver na figura acima, a solução a ser utilizada encontra-se amparada na ampla capacidade de competição, visto que comprovadamente existem diversas empresas atuando nesse ramo de atividade de serviço no nosso Estado como em todo país, o que explica a simplificação dos procedimentos de escolha da solução a contratar.

5.13. Dessa forma, com base no levantamento de mercado, principalmente junto a outras instituições públicas federais que possuem contratações similares, como também levantamento de fornecedores que participam de processos licitatórios da mesma natureza, esta solução de aquisição de gêneros alimentícios para o Restaurante Universitário do CFP/UCFG é a que demonstra maior viabilidade, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização. Tendo em vista se tratar de contratação de materiais por Registro de Preços e considerando ser a entrega parcelada, sendo a entrega efetuada a cada pedido.

6. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

- 6.1. O método utilizado para a composição da estimativa de preços foi a média entre, pelo menos três dos preços cotados, sendo esses coletados no Painel de Preços, do Ministério da Economia, no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>, em sítios eletrônicos especializados e pesquisa com fornecedores, conforme prevê os incisos I, III e IV do art. 2º da Instrução Normativa 05/2014, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
- 6.2. A pesquisa junto ao Painel de Preços foi de extrema utilidade para subsidiar a composição de preços dos produtos ora propostos. Entretanto, há algumas particularidades que foram consideradas em sua utilização, como, por exemplo, a localidade onde foram adquiridos tais produtos e o período em que esses foram adquiridos. Dessa forma, para melhor subsidiar a composição dos preços dos produtos a serem adquiridos, foram feitas pesquisas de preços junto a fornecedores do mercado local e regional, onde foram constatadas oscilações elevadas, para mais ou para menos. Assim sendo, na composição, foram desconsiderados os preços excessivamente elevados e aqueles considerados inexequíveis, detectados através da obtenção do preço médio praticados entre os fornecedores.
- 6.3. Apesar de ser bastante eficiente, o Painel de Preços também pode apresentar valores excessivamente elevados, ou inexequíveis, e que, sozinho, pode comprometer o resultado do certame, seja através da contratação com valores elevados, seja pelo fracasso do certame com valores inexequíveis. Portanto, de forma a tornar um valor adequado ao mercado, optou-se pela média obtida entre o Painel de Preços e as pesquisas obtidas.
- 6.4. As cotações pesquisadas serão anexadas ao Processo, sendo o preço estimado da aquisição dos materiais baseados nos preços médios pesquisados.
- 6.5. Os preços dos materiais a serem comercializados utilizados como critério de seleção da aquisição de gêneros alimentícios para o Centro de Formação de Professores serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, conforme planilha anexa.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 7.1. Por se tratar de bem de uso comum e consumo quase que imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo, apenas, do preparo e cozimento dos alimentos e de pessoas para ajudar a servir.
- 7.2. O CFP/UCFG dispõe de espaço próprio para preparar e servir refeições aos seus comensais, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõe de pessoas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. O Gás Liquefeito de Petróleo necessário para o cozimento foi adquirido, de forma parcelada, através do Pregão Eletrônico 06/2017 e um novo processo licitatório está em andamento para continuar o fornecimento desses materiais.
- 7.3. O objeto da contratação constará de 109 (cento e nove) itens referentes à aquisição de gêneros alimentícios para o CFP/UCFG, onde será executado principalmente de acordo com o cronograma do calendário acadêmico enviado pela Pró Reitoria de Ensino, porém, nos períodos de recesso acadêmico ainda haverá mínima demanda.
- 7.4. Assim, tais aquisições serão realizadas de acordo a necessidade do órgão, mediante a emissão de requisições junto aos fornecedores acompanhadas da nota de empenho, tendo em vista o cronograma do calendário acadêmico enviado pela Pró Reitoria de Ensino, com a descrição do quantitativo, tipo, características e determinação do local específico para os materiais serem entregues, devendo ser observadas, pela Contratada, todas as normas estabelecidas neste Estudo, no edital da licitação e demais documentos que compoem ou venham a compor o processo administrativo respectivo. Metodologia esta já construída e aplicada por demais órgãos públicos. E o critério para escolha da melhor proposta será o menor preço, tendo-se em vista o princípio da economicidade.
- 7.5. Resumindo, para fins de fornecimento dos itens a serem adquiridos, as empresas se obrigam a manter serviço de pronto atendimento, devidamente dotadas dos materiais a serem entregues com eficiência. Diante do exposto, têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros ora propostos.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO QUANDO NECESSÁRIA PARA INDIVIDUALIZAÇÃO DO OBJETO

- 8.1. Por se tratar de aquisição de materiais por itens, se pretende comprovar que a compra tem característica técnica e economicamente viável, 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.

- 8.2. Também é possível observar por meio da pesquisa de preços e da figura que trata o item 5.12 deste estudo preliminar que existem diversos fornecedores aptos a prover os itens que fazem parte do objeto da presente licitação.
- 8.3. Com o objetivo de se evitar o comprometimento da compra de alguns itens, o processo licitatório deverá ser efetuado individualmente por itens, vez que, quando da licitação por lote ou grupo, alguns fornecedores poderão deixar de ofertar propostas ou lances, bem como alguns fornecedores poderão fazê-lo, mas poderão não cumprir com a entrega, além de não se estar desenvolvendo o processo de forma isonômica. Além de recomendações do TCU quando a utilização moderada desses processos, inclusive com a impossibilidade de ceder carona apenas para itens distintos a órgãos não participantes, entendemos ser a melhor forma de licitar o objeto ora proposto, através de itens individuais no processo.
- 8.4. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU). O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.
- 8.5. Também não há que se falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.
- 8.6. Com o intuito de propiciar a ampla participação de licitantes, já que a divisibilidade do objeto não causa nenhum prejuízo para o conjunto da solução a ser contratada, o processo licitatório deverá ser efetuado individualmente por itens.
- 8.7. Dessa forma, considerando o mercado fornecedor dos itens contidos nesta contratação, verificou-se que os materiais a serem entregues são independentes um do outro, o que possibilita esta divisão. Assim, a contratação nesses moldes torna-se técnica e economicamente viável, sem perdas de escala e melhor aproveitamento do mercado por parte da Administração, já que a competitividade tende a ser maior entre os fornecedores.
- 8.8. Diante ao exposto, optou-se em realizar a licitação por meio da modalidade de Pregão Eletrônico (SRP), que tem como tipo o menor preço e por itens.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

- 9.1. A finalidade buscada pela Administração é evitar contratações administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.
- 9.2. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, escorado em estudos e pesquisas, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, enfim, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.
- 9.3. Foram avaliados na contratação ainda a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável, o melhor critério de seleção da proposta, necessidade das quantidades de materiais, a peculiaridade do objeto e a sua importância para a instituição e para os discentes.
- 9.4. Podemos dizer que, em termos de economicidade, a aquisição feita através de Pregão para Registro de Preços é um fator importante não somente pela compra do estritamente necessário, mas de acordo com a conveniência e oportunidade do CFP, evitando-se desperdício com o vencimento de alguns materiais ou de falta de estrutura para abrigá-los em maiores quantidades.
- 9.5. Outro fator importante é a utilização dos recursos humanos que seria deixado de se utilizar no manuseio e armazenamento desses materiais, além da ocupação de espaços que podem abrigar outros materiais que sejam mais necessários mantê-los armazenados.
- 9.6. No que diz respeito aos recursos financeiros, esses só serão utilizados na conveniência e oportunidade do CFP/UFMG, evitando-se o investimento nos materiais objeto deste estudo quando não necessários, em detrimento de outros materiais que tenham uma necessidade mais imediata.
- 9.7. Através desta contratação almejamos uma melhor eficiência e eficácia na aquisição de gêneros alimentícios para o Restaurante Universitário do Centro de Formação de Professores da UFG.
- 9.8. Logo, a aquisição de materiais do tipo gêneros alimentícios para o CFP/UFMG resulta em economicidade para esta Universidade a partir do momento em que esta busca através de pregão eletrônico obter os menores preços de mercado para o objeto em questão.

10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

- 10.1. Em relação às medidas de adequação do ambiente do órgão, o CFP/UFMG oferece estrutura necessária à contratação, onde o Restaurante Universitário fica responsável pelo recebimento dos materiais a serem entregues pelos fornecedores e faz o adequado condicionamento desses itens.
- 10.2. O CFP/UFMG já dispõe de toda a estrutura necessária à contratação, tais como restaurante devidamente equipado para preparar e distribuir as refeições, bem como armazenamento de parte dos materiais, não havendo necessidades de adequações para a contratação do objeto em estudo.
- 10.3. Além disso, o CFP/UFMG também dispõe de pessoas para o preparo das refeições, coordenadas por um Nutricionista profissional efetivo, que coordena e acompanha o desenvolvimento das atividades da cozinha. Desse modo, por já existir estrutura física, pessoal e uma rotina bem definida, não há necessidade de adequação para a contratação do objeto de estudo.
- 10.4. Tendo em vista que o CFP dispõe no momento de apenas um nutricionista, caso a fiscalização do contrato venha a ser desempenhada por outro servidor, será necessário que o CFP/UFMG capacite o fiscal técnico do contrato com cursos técnicos de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado, para atuar na fiscalização dos serviços de maneira satisfatória.
- 10.5. Além disso, não se vislumbra mais necessidades atualmente de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada, ficando inviável demonstrá-las nesse momento.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 11.1 Além do Pregão Eletrônico para Registro de Preços e da Chamada Pública advindos deste estudo preliminar, para garantir o pleno funcionamento do Restaurante Universitário, também está sendo providenciado um novo processo licitatório para renovação da aquisição de GLP – Gás Liquefeito de Petróleo.

12. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. Esta equipe de planejamento conclui que a contratação em estudo se torna viável não só pela importância da aquisição dos materiais de gêneros alimentícios, que visam suprir as necessidades do Restaurante Universitário no atendimento aos alunos do CFP/UFMG, como tentar garantir a permanências de alunos assistidos pelo PNAE nos cursos de graduação, atendendo satisfatoriamente a comunidade, mas também por todas as características, estimativas e particularidades que este estudo preliminar conseguiu concentrar, através de leis e normativos.
- 12.2. Diante o exposto, DECLARA-SE SER VIÁVEL A CONTRATAÇÃO PRETENDIDA.

Cajazeiras – PB, 23 de abril de 2019

MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Constituída na forma da Portaria 059/GD/CFP/UFMG, de 22 de abril de 2019.

Joselito Targino de Oliveira Dutra
SIAPE n.º 1749836

Robson Luiz da Silva Clemente
SIAPE n.º 2385307

Belijane Marques Feitosa
SIAPE n.º 1049260

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

A Universidade Federal de Campina Grande, por intermédio do Centro de Formação de Professores, com sede na Avenida Sérgio Moreira de Figueiredo, S/N, Casas Populares – Cajazeiras, Paraíba – CEP: 58900-000, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 05.055.128/0003-38, neste ato representado(a) pelo Diretor Antonio Fernandes Filho, nomeado(a) pela Portaria nº 1.429, de 05 de junho de 2018, publicada no DOU de 07 de junho de 2018, inscrito(a) no CPF nº 981.448.984-00, portador(a) da Carteira de Identidade 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 nº, 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 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº 03/2019, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. 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:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X							

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

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

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

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

6.5.1. 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

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

6.6. 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.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. 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:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

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

7.2. 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).

7.3. 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.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO IV

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

COMPRA

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O(A)..... E A EMPRESA

A Universidade Federal de Campina Grande, por intermédio do Centro de Formação de Professores, com sede na Avenida Sérgio Moreira de Figueiredo, S/N, Casas Populares – Cajazeiras, Paraíba – CEP: 58900-000, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 05.055.128/0003-38, neste ato representado pelo Diretor Antonio Fernandes Filho, nomeado(a) pela Portaria nº 1.429, de 05 de junho de 2018, publicada no DOU de 07 de junho de 2018, inscrito(a) no CPF nº 981.448.984-00, portador(a) da Carteira de Identidade nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20..., por Sistema de Registro de Preços nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1					
2					
3					
...					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20..., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..... de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

1. Apresentamos nossa proposta de preços para execução do objeto Pregão Eletrônico CFP/UCFG nº 03/2019, de acordo com o Edital e seus anexos, cujo valor total ora proposto para os itens licitados por esta empresa é de R\$ 999.999,99 (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), conforme quadro abaixo:

Item	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Código CATMAT	Unid.	Quant. Pregão SRP (A)	Valor Unitário (B)	Valor Total (C) = (A)*(B)
1	Abacaxi fruta In Natura, aplicação alimentar, características adicionais maduro de 1ª qualidade. Casca íntegra isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras e maduro.	224397	Unid.	4400		
2	Abóbora legume In Natura, espécie de leite, de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	96563	Kg	210		
3	Abóbora legume In Natura, espécie cabotia, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho	228718	Kg	210		
4	Abobrinha In Natura.	228724	Kg	245		
5	Açafrão em pó, pacote com 10 g.	218093	Pct.	1500		
6	Achocolatado, apresentação em pó solúvel, sabor chocolate, embalagem com 400 g. Prazo de validade (fechado) 18 meses.	217806	Pct.	3800		
7	Açúcar cristal granulado, de primeira qualidade, cor branca, empacotado em embalagens de 1 kg, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, isento de corpos estranhos, com marca registrada, com informações nutricionais, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade.	343582	Kg	8000		
8	Alface verdura In Natura, tipo americano-crespa/lisa de 1ª qualidade. Folha íntegra de cor verde vivo, sem fungos.	226224	Unid.	2240		
9	Arroz parboilizado, tipo 01, classe longo fino, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 01 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	244124	Kg	17000		
10	Arroz vermelho da terra, regional, não parboilizado.	110590	Kg	350		
11	Azeitona verde, em conserva, com caroço, empacotadas em embalagens plásticas, contendo o peso drenado de 300 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade e especificação do produto. Apresentando validade de 12 meses após o seu fornecimento.	228905	Emb.	600		
12	Bacon defumação tradicional, ingredientes carne suína com gordura, apresentação congelado, conservação 0 a 4. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447668	Kg	50		
13	Banana fruta In Natura, tipo banana, espécie prata de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	224404	Unid.	16100		
14	Batata doce legume In Natura, características adicionais extras, de 1ª qualidade. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	228749	Kg	1400		
15	Batata inglesa In Natura de 1ª qualidade, verdura in natura, espécie inglesa/lavada/lisa. Tamanho médio a grande, Casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	233255	Kg	2600		
16	Beterraba de 1ª qualidade, legumes In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, Casca íntegra, lisa, isenta de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	226261	Kg	1400		
17	Biscoito, tipo rosquinha, sabor leite, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com feno e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou fécula de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico – bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote com 400 g, com data de fabricação, número do lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato do fornecimento.	316056	Pct.	3000		
18	Biscoito, tipo salgado, apresentação quadrado, sabor cream cracker, classificação salgado, pacote com 400 g, com data de fabricação, número do lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato do fornecimento.	235092	Pct.	3000		
19	Café em pó torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado em embalagem de 250g, a vácuo, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com informações nutricionais, data de fabricação, número de lote, prazo de validade.	217366	Pct.	7500		
20	Canela em casca, pacote com 20 g.	258080	Pct	100		
21	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA - pacote de 500g.	447734	Kg	480		
22	Carne Bovina In Natura, tipo costela bovina, apresentação serrada.	447412	Kg	2000		
23	Carne bovina In Natura, tipo coxão mole, apresentação congelada, e fatiada em bifés. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	448214	Kg	8250		
24	Carne bovina In Natura, tipo fígado, apresentação congelado. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA	447484	Kg	600		
25	Cebola In Natura de 1ª qualidade, uso culinário, tipo branca. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	96490	Kg	1190		
26	Cebolinha, fresca, de primeira, de tamanho uniforme, coloração verde escuro, separados em maços padronizados de, no mínimo 35 g, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos de parasitas e larvas	226230	Kg	28		
27	Cenoura de 1ª qualidade, legume In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	226263	Kg	2100		
28	Chuchu In Natura, de 1ª qualidade, variedade verde, espécie comum. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme.	225894	Kg	350		
29	Coco ralado, pacotes com 100 g.	421669	Pct	250		
30	Coentro de 1ª qualidade, maço de no mínimo 40 g, verdura In Natura, espécie comum. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação.	226233	Maço	2170		
31	Condimento preparado em pó, tipo colorau, de primeira qualidade, pacote de 100 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	226326	Pct.	1800		
32	Condimento preparado em pó, tipo creme de cebola, sem conservantes, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de 68 gramas, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	316031	Emb.	500		
33	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima Louro, pacote com 1 Kg.	235807	Kg	8		
34	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima Orégano, tipo italiano, pacotes de 10 g.	218083	Pct.	70		
35	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho In Natura, aspecto físico em cabeça, tipo rosa, aplicação culinária em geral. Consistência firme.	224431	Kg	320		
36	Couve-folha, com no mínimo de 6 folhas por peça, produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	226234	Maço	350		
37	Cravo da Índia, embalagem plástica contendo até 50 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros.	233815	Pct	50		
38	Creme de leite, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem tetrapack de 200 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	446532	Emb.	2400		
39	Doce de goiaba em tablete, pacote com 10 unid., peso líquido mínimo 250g.	137278	Pct.	5000		
40	Ervilha, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso drenado com capacidade de 200 gramas, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amasses, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	114529	Unid.	2000		
41	Extrato de tomate simples, de primeira qualidade, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto - embalagem de 190g.	346922	Emb.	2600		
42	Farinha de mandioca, de primeira qualidade, tipo fina, torrada, classe branca, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	321817	Kg	1200		
43	Farinha de milho, floco fino, pacote com 500 g.	99350	Pct	5000		
44	Farinha de trigo, com fermento, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isenta de sujidades e mofo, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, data de validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, número de lote e especificações do produto.	217207	Kg	500		
45	Farinha de trigo, sem fermento, de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, isenta de sujidades e	99406	Kg	250		

	mofo, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, número de lote e especificações do produto.				
46	Feijão comum (corda), novo, pacote com 1 Kg.	283250	Kg	840	
47	Feijão mulatinho ou cariquinho, de primeira qualidade, tipo 01, empacotado em embalagens plásticas de 1 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	235783	Kg	4000	
48	Feijão preto, de primeira qualidade, tipo 01, empacotado em embalagens plásticas de 01 kg, com grãos íntegros, isento de mofo e sujidades, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	217213	Kg	1300	
49	Fermento em pó químico em latas contendo 100 gramas.	229197	Emb.	70	
50	Fósforo, confeccionado em madeira de 1ª qualidade, com ponta abrasiva, medindo aproximadamente 5 cm de comprimento total. Acondicionado em caixas resistentes, contendo aproximadamente 40 paltos, cada uma, reembalados em pacotes com 10 caixinhas, de forma a garantir a integridade do produto até seu efetivo uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	241343	Pacote c/10 caixas	350	
51	Frango abatido em cortes - coxa e sobrecoxa, In Natura (congelado), de 1ª qualidade. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA	447635	Kg	6000	
52	Frango In Natura (congelado) tipo peito com osso, de 1ª qualidade. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447581	Kg	6000	
53	Hamburguer misto de carne bovina e frango, cozido e congelado (sem pimenta). peso estimado de cada unidade: 50gr. informação nutricional mínima 100gr: calorias: 208kcal; proteína 23gr; gorduras totais 12gr; carboidrato 2g; sódio 411mg.	447747	Unid.	5400	
54	Inhame - tamanho médio, de boa qualidade, de colheita recente.	226266	Kg	420	
55	Laranja pêra, de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme. Isento de sujidades, terra e objetos estranhos.	224387	Unid.	15400	
56	Leite de coco, de primeira qualidade, natural, pasteurizado, homogeneizado, com médio teor de gordura, em embalagens de 200 ml, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade mínima de 06 meses após o seu fornecimento.	7765	Emb.	250	
57	Leite condensado; composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em lata, pesando 395 gr.	68683	Cx.	360	
58	Leite em pó, tipo integral, fabricado a partir da matéria prima selecionada, isento de lecitina de soja, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animal e vegetal. Cheiro e sabor próprios, validade mínima de 06 meses. Acondicionado em embalagem de 400 gramas, contendo especificação do produto, marca, data de fabricação, data de validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, número do lote e peso líquido.	446019	Emb.	3500	
59	Limão Taiti de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande. Isento de manchas, fungos e perfurações. Sem indícios de germinação e de consistência firme. Isento de sujidades, terra e objetos estranhos.	224418	Kg	140	
60	Linguíça, tipo calabresa, cozida e defumada, ingredientes carne suína, características adicionais congelada. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447702	Kg	1100	
61	Linguíça, tipo toscana.	447705	Kg	1500	
62	Linguíça, tipo industrializado, de primeira qualidade, ingredientes carne de frango. As peças devem ser acondicionadas em embalagens à vácuo com selo de inspeção do SIF, as quais deverão ser embaladas por caixa de papelão envolvida por plástico resistente, transportada sob refrigeração adequada de forma que as peças seja mantidas congeladas, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, contendo identificação da peça, número do lote, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	447708	Kg	1300	
63	Maçã In Natura, espécie nacional, de primeira qualidade, tamanho médio com peso aproximado a 90 gramas, casca livre de fungos, íntegra, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	224394	Unid.	22000	
64	Macarrão, tipo espagete fino, de primeira qualidade, cor clara, pasteurizado com ovos, acondicionado em embalagem plástica de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	259668	Pct. 500g	2000	
65	Macarrão, tipo parafuso, de primeira qualidade, cor clara, pasteurizado com ovos, acondicionado em embalagem plástica de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e especificações do produto.	259669	Pct. 500g	900	
66	Macaxeira/aipim In Natura, apresentação de 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio, sem fungos, rachaduras e sujidades, com consistência firme.	225840	Kg	700	
67	Maionese, acondicionado em embalagem tetrapack de 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	326927	Emb. 500g	1200	
68	Mamão papaia, de 1ª qualidade, fruta In Natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	279324	Kg	665	
69	Manga In Natura, fornecimento na safra.	224400	Kg	420	
70	Maracujá, In Natura, tamanho médio, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	224415	Kg	350	
71	Margarina vegetal, com sal, contendo 60% de lipídeos, acondicionada em embalagem plástica de 500 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	241700	Emb. 500g	3600	
72	Melancia de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie redonda. . Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	258268	Kg	3500	
73	Melão de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	224390	Kg	1700	
74	Milho beneficiado para mungunzá, pacote com 500 g.	279262	Pct	150	
75	Milho verde, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200 gramas, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amasso, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	223106	Emb. 200g	2000	
76	Molho alimentício, concentrado tomate/sal/açúcar/vinagre e condimentos, líquido, tipo catchup, validade 05 dias aberto, 18 meses fechado, com conservante, 14 kcal. Embalagem tetra pak, contendo 1,150 g.	444328	Emb.	300	
77	Molho, tipo shoyo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagens plásticas de 150 ml, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	258119	Emb.	400	
78	Mortadela, tipo industrializada, origem carne de frango. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo com selo de inspeção do SIF, as quais deverão ser embaladas em caixa de papelão envolvida por plástico resistente, transportada adequadamente. Com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Com as embalagens contendo informações quanto número do lote, prazo de validade, peso líquido, data de fabricação, informações nutricionais, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	447786	Kg	350	
79	Mostarda. Embalagem tetra pack, contendo 500 g.	258149	Emb.	250	
80	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml, com validade mínima de 06 meses, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	244364	Emb.	3000	
81	Ovo, tamanho extra, peso 71, origem galinha, características adicionais branco. Acondicionados em bandejas com 30 unidades, embalados com plástico resistente, contendo data da embalagem e prazo de validade.	446617	Band.	1750	
82	Pão, tipo francês, ingredientes farinha de trigo, fermento biológico, água potável, peso 50 g, características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana.	232597	Unid.	20000	
83	Pão, tipo doce.	233695	Unid.	10000	
84	Pão, tipo carteira.	447981	Unid.	10000	
85	Pão, tipo hot dog, pacotes com 10 unidades.	259662	Pct.	1200	
86	Peixe, tipo filé de Polaca, de primeira qualidade, com peso unitário aproximado de 150g, apresentando carne de cor e odor característicos, de consistência firme e elástica, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas embaladas por caixa de papelão envolvido por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, selo de inspeção do SIF, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.	456750	Kg	2800	
87	Peixe, tipo filé de tilapia, de primeira qualidade, com peso unitário aproximado de 150g, apresentando carne de cor e odor característicos, de consistência firme e elástica, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. As peças	448953	Kg	500	

	dever ser acondicionadas em embalagens plásticas embaladas por caixa de papelão envolvido por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, selo de inspeção do SIF, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. devendo ser transportada em temperatura adequada e recomendada pela ANVISA.				
88	Pepino de 1ª qualidade, legume In Natura, espécie caipira/comum/japonês. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	373173	Kg	245	
89	Pescado enlatado, tipo sardinha, ao óleo, sem escamas, lata com peso líquido/drenado 250g, sem conservante, sem glúten.	327769	Lata	3400	
90	Pimentão verde, legume In Natura, de 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem rachaduras.	228762	Unid.	2100	
91	Presunto pré-cozido – A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	447776	Kg	600	
92	Queijo, ingredientes leite de vaca, conservação 0 a 10°C, tipo coalho, características adicionais consistência firme, sem sal.	447072	Kg	350	
93	Queijo, tipo mussarela, de primeira de qualidade, as peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF. Com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	446633	Kg	500	
94	Rapadura preta de cana-de-açúcar, produto regional, c/ no mínimo 800g. Sem sinais de mofo ou sujidades.	111570	Unid.	250	
95	Repolho roxo de 1ª qualidade, verdura In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	231826	Kg	350	
96	Repolho verde de 1ª qualidade, verdura In Natura, espécie comum. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	231825	Kg	630	
97	Sal refinado, iodado, com anti-umectante, de primeira qualidade, acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	291893	Kg	1000	
98	Salsicha, origem carne de frango, temperatura conservação 12°, prazo de validade 120 dias. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA.	448524	Kg	500	
99	Suco, apresentação polpa congelada, sabor acerola, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	241598	Kg	900	
100	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajá, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	259679	Kg	900	
101	Suco, apresentação polpa congelada, sabor caju, tipo natural. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	217796	Kg	900	
102	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba, tipo natural pasteurizada. Com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto. Embalagem de 01 kg.	217794	Kg	900	
103	Tempero em pó, para carnes, legumes e arroz, na cor vermelha, pacotes c/12 sachês de 5g. Contendo condimentos e realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico.	66346	Pct.	1700	
104	Tempero misto. Ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta do reino, corante caramelo. Não contém glúten. Pacote com 100g.	150988	Pct.	2000	
105	Tempero para aves, peixes e arroz, apresentação em pó, pacotes c/12 sachês de 5g. Contendo condimentos e realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico.	66346	Pct.	2000	
106	Tomate de 1ª qualidade, fruta In Natura, espécie especial. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	274421	Kg	2380	
107	Vagem legume In Natura, características adicionais, verde e nova. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.	373178	Kg	210	
108	Verdura In Natura, tipo acelga, espécie comum. Com maturação natural, folhas livres de fungos, integras. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	96628	Kg	560	
109	Vinagre, embalagens de 500 ml, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade, especificações do produto.	9032	Emb.	1500	
110	Carne bovina In Natura, tipo coxão mole, apresentação congelada, e fatiada em bifês. As embalagens devem conter da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M.A. e selo de inspeção do SIF, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fornecimento. Deve seguir as recomendações da ANVISA. (ITEM EXCLUSIVO ME/EPP)	448214	Kg	2750	

Declaramos que nos preços propostos já estão inclusos todos os custos e despesas inerentes a execução do objeto, bem como os impostos, taxas, contribuições sociais, fretes e outros que venham a incidir sobre esse.

Declaramos ter conhecimento de todos os aspectos que envolvem a realização do objeto, e concordamos com todas as condições constantes no Edital e seus anexos;

Declaramos que cumprimos integralmente com a entrega dos produtos e/ou serviços solicitados, observando as especificações dos itens constantes no TERMO DE REFERÊNCIA, no local e hora estipulados pelo CFP/UFCG e/ou órgãos participantes, principalmente no que se refere à qualidade e quantidade desses, bem como dos horários estabelecidos;

Declaramos que os produtos a serem utilizados na prestação dos serviços ofertados, serão de fabricação recente, com prazo de validade não inferior a 01 (um) ano ou que, quando da sua entrega, não poderão ter transcorrido mais de 25% (vinte e cinco por cento) da totalidade de sua validade, ou seja, uma vida útil não inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da sua validade total a partir da entrega dos produtos e/ou serviços na unidade solicitante, exceto nos casos previstos em legislação específica;

Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias;

Dados da Empresa:

(RAZÃO SOCIAL)

CNPJ(MF): nº 99.999.999/999-11

(Endereço, Bairro, CEP, Cidade, Estado)

Telefone: (XX) XXXX-XXXX

E-mail: email@provedor.com.br

Sócio/Titular/Diretor: NOME DO SÓCIO/TITULAR/DIRETOR, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº XXXXXX – SSP-XX, e do CPF(MF) nº 999.999.999-99

Dados Bancários:

Banco: 000 – Nome do Banco S/A; Agência: 9999-9; Conta Corrente: 999.999-9

_____, em ___ de _____ de _____
(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS

(Modelo)

DECLARAÇÃO

(em papel timbrado da empresa)
Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019

....., inscrito(a) no CNPJ(MF) nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF(MF) nº, DECLARA, que não tem contra si fatos impeditivos para sua habilitação ou que desabonem sua conduta, comprometendo-se a informar eventuais e futuras ocorrências nesse sentido, sob as penas da lei.

....., em ___ de de

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)
CPF(MF) nº 999.999.999-99

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR
(Modelo)

DECLARAÇÃO
(em papel timbrado da empresa)
Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019

....., inscrito(a) no CNPJ(MF) nº, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF(MF) nº, DECLARA, para fins do dispositivo no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

....., em ___ de de

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)
CPF(MF) nº 999.999.999-99

(Obs.: Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

ANEXO VIII

(MODELO)
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, DECLARA, para fins do disposto no subitem ___ do Edital do Pregão Eletrônico nº 03/2019, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penalidades legais, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() MICROEMPRESA (ME), conforme Inciso I, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), conforme Inciso II, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declara, ainda, que está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

A empresa compromete-se a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Local e data

Assinatura do representante legal
ou procurador do licitante

Observação:

Assinalar com um "X" a condição da empresa acima.

ANEXO IX

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

Nos termos do inciso VII, do art. 4º, da Lei n.º 10.520, de 15 de julho de 2002, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que a empresa _____, inscrita no CNPJ(MF) sob o n.º _____, situada à _____, cumpre plenamente os requisitos de habilitação previstos para o Pregão Eletrônico n.º 03/2019, do CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES DA UFCG, e que está ciente das penalidades previstas no artigo 7º do referido diploma legal.

Local e data

Nome e Cargo do Representante da Empresa
CPF(MF)

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio), doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item 10 do Edital do Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação supra, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação supra, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019 quanto a participar ou não da referida licitação;
- que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação supra antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico CFP/UFCG nº 03/2019 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do CFP/UFCG antes da abertura oficial das propostas; e
- que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____.

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)
CPF(MF) nº 999.999.999-99



Documento assinado eletronicamente por **MARCONI DA SILVA LEITE JUNIOR, CHEFE**, em 10/06/2019, às 11:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO FERNANDES FILHO, CHEFE**, em 10/06/2019, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **DENIZE SANTOS SARAIVA LOURENCO, BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA**, em 10/06/2019, às 14:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **JOSELITO TARGINO DE OLIVEIRA DUTRA, ADMINISTRADOR**, em 10/06/2019, às 14:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **FRANCISCO BEZERRA DE SOUZA, TECNICO EM CONTABILIDADE**, em 10/06/2019, às 15:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ufcg.edu.br/autenticidade>, informando o código verificador **0362377** e o código CRC **3EFE6E60**.

