



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 108/2016
(Processo Administrativo nº 23109.005618/2016-29)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP**, por intermédio do pregoeiro, ao final identificado, designado pela Portaria nº 233 de 06 de maio de 2016, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **Menor Preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 03/01/2017

Horário: 10:00 horas

Local: COMPRASNET

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa(s) para fornecimento de **carnes diversas (bovina, suína, frango e peixe) e embutidos (apresentado, linguiças e salsicha) para atendimento aos Restaurantes Universitários da UFOP, com entregas parceladas durante o exercício de 2017**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste **Edital e seus Anexos**.

1.2. Visando garantir uma melhor padronização dos produtos, melhor gerenciamento, garantia de fornecimento e economia em escala, os itens deste pregão serão agrupados, conforme subitem 5.6.3.

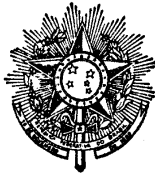
OBSERVAÇÃO: Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no COMPRASNET e as especificações constantes do Anexo I deste edital prevalecerão as últimas.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2017, na classificação: Programa de Trabalho: 2080; PTRES: 108548; Ação Gov.: 4002; Fonte de Recursos: 0100 e Elemento de Despesa: 3339030.

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 poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal – Comprasnet, no sítio www.comprasnet.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

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 §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. entidades empresariais estrangeiras;

4.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.6. entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

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

4.3.1. 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;

4.3.2. 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;



4.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.3.4. 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;

4.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

5. ENVIO DAS PROPOSTAS

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

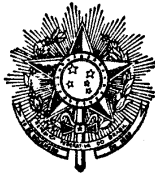
5.6.1. Valor unitário e total do item;

5.6.2. Descrição Detalhada do Objeto Ofertado, indicando, no que for aplicável, a marca, fabricante, validade, etc.;

5.6.3. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total de cada item, sendo a licitação julgada pelo Menor Preço por item, observado a formação dos grupos: G1- Carne Bovina (itens 1, 2 e 3), G2 – Carnes de Frango (itens 04 a 09), G3 – Carnes Suínas (itens 10 a 16), G4 – Derivados/Embutidos (itens 17 a 21) e item 22;**

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.8. 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.



5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. 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. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.2. 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, na fase de aceitabilidade, campo próprio para troca de mensagem 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.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. 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 20 (vinte) segundos.

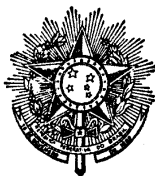
6.8. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.11. 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.

6.12. 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.



6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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 6.204, de 2007.

6.16. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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.

6.17. 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.

6.18. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.

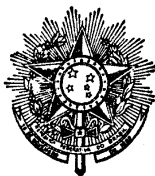
6.19. Persistindo o empate, será realizada, pelo próprio sistema, a classificação daquela que primeiro cadastrou a proposta.

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. Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível com o estimado pela Administração ou manifestamente inexequível.

7.3. 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.

7.3.1. Nos casos de indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

7.4. O Pregoeiro convocará o licitante para enviar documento digital, proposta comercial, adequada ao último lance por ele ofertado, e conforme o caso, demais documentos exigidos para Habilitação/Qualificação Técnica, em arquivo único (pasta zipada ou compactada), por meio de funcionalidade disponível no sistema ComprasNet., até as 17:00 horas do dia 03/01/2017, sob pena de desclassificação.

7.4.1. 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. Deverá ainda conter razão social, endereço, telefone/fax, email, número do CNPJ e dados bancários da licitante bem como RG e CPF do representante legal da empresa signatário da proposta.

7.4.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.4.3. Obrigatório a apresentação de amostras, em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas, devidamente lacrada e etiquetada, para os itens do Anexo I, sendo estas apresentadas até as 17:00 horas do dia 04/01/2016, sob pena de desclassificação. O endereço para encaminhamento será: Coordenadoria de Suprimentos da UFOP - CSU/UFOP, localizado no prédio Centro de Convergência, Campus Universitário, Morro do Cruzeiro – CEP: 35.400.000 – Ouro Preto – MG;

7.5. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.7. 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.

7.7.1. 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.



7.7.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1.1. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.

8.1.2. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.1.3. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e das sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.2. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e trabalhista:

8.2.1. Habilitação jurídica:

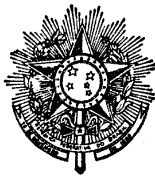
8.2.1.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

8.2.1.2. em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

8.2.1.3. 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;

8.2.1.4. inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.2.1.5. no caso de sociedade 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;



8.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.2.2.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.2.2.2. prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);

8.2.2.3. prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);

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

8.2.2.5. 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;

8.2.3. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.3. – Demais documentos para Habilitação Técnica - juntamente com a proposta comercial, a licitante detentora da melhor oferta, deverá, obrigatoriamente, enviar:

8.3.1. - Para os produtos de origem Animal (**Carnes**), os **Licitantes deverão apresentar:** Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou **ALVARÁ SANITARIO** quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município, comprovando que o licitante está registrado em um desses Órgãos, devendo constar o número de registro, nos termos da LEI FEDERAL nº 7.889/89

8.3.2. - Registro de Rotulo dos produtos a serem adquiridos;

8.3.3. - Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária, comprovação de propriedade do veículo em nome do licitante, apresentando cópia autenticada do certificado de registro e licenciamento do veículo/2013 ou cópia autenticada do contrato de locação quando se tratar de veículo locado;

8.3.4. - Registro da Empresa Licitante e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) com a anuidade do ano em exercício paga;

8.3.5. - Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado, acompanhado de Notas Fiscais;



8.3.6. - Certidão de regularidade ambiental, expedida pelo órgão ambiental competente, comprovando que o ofertante está regular com as diretrizes ambientais para exercer as atividades conforme objeto do edital, acompanhada da publicação em jornal, tornando-a pública aonde conste o número do processo a qual deu origem a certidão de regularidade ambiental. Lei federal 8666/93 art 3º, e 30. – art. 225 da CF/88 -, e lei nº12.394/10 art. 2º.

8.4. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes, via e-mail: walter@dof.ufop.br c/c para: rogerio@dof.ufop.br e csu@dof.ufop.br juntamente com a proposta comercial e no mesmo prazo estabelecido no subitem 7.4. Caso o Pregoeiro julgue necessário, posteriormente poderá ser solicitado o envio dos documentos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação via sistema;

8.5. Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, o licitante será convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

8.5.1. A não-regularização fiscal 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, para os quais será concedido o mesmo prazo para regularização em caso de alguma restrição na documentação fiscal.

8.6. 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.

8.7. O pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio consultará os sistemas de registros de sanções no SICAF e sendo necessário, poderá verificar ainda a LISTA DE INIDÔNEOS DO TCU, CNJ E CEIS, visando aferir eventual sanção aplicada à licitante, cujo efeito torne-a proibida de participar deste certame.

8.8. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

9. DOS RECURSOS

9.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo vinte 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.



9.2. 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.

9.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

9.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

9.2.3. 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.

9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. 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.

10.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. A garantia contratual será dispensada, em face das condições da execução contratual, forma de pagamento e faculdade do artigo 56, caput da lei 8.666/93.

12. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

12.1. Após a homologação da licitação, será firmado Termo de Contrato com prazo de vigência de 12 meses contados da sua assinatura, prorrogável por interesse da Contratante por até 60 (sessenta) meses na forma do art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

12.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



12.2.1. 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 do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceite no prazo de 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

12.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

12.4. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, cujo resultado será anexado aos autos do processo.

12.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, 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.

13. DO PREÇO

13.1. Os preços são fixos e irremovíveis.

14. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

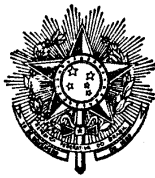
14.2. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

15.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do contratado no SICAF.

15.2.1. Eventual situação de irregularidade fiscal da contratada não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.



15.3. 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.

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

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

15.5.1. 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.

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

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

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

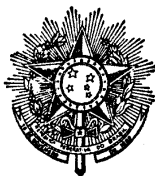
15.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios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

15.10. 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.

15.11. 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.

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

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



15.14. 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.

15.15. 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:

$EM = I \times N \times VP$, 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

16.1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

16.1.2. apresentar documentação falsa;

16.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

16.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

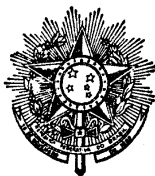
16.1.5. não mantiver a proposta;

16.1.6. cometer fraude fiscal;

16.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

16.2. 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.

16.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:



16.3.1. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

16.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

16.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação são as previstas neste Edital, Termo de Referência e na legislação vigente.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

17.2. A impugnação deverá ser realizada **exclusivamente na** forma eletrônica, pelo e-mail walter@dof.ufop.br, com cópia para: rogerio@dof.ufop.br e csu@dof.ufop.br;

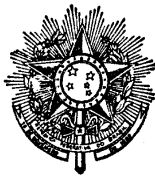
17.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

17.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17.5. 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**, nos mesmos endereços informados no subitem 17.2 deste Edital.

17.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

17.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão respondidos através de e-mail e disponibilizados através de comprasnet para conhecimento de qualquer interessado.



18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. 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.

18.2. 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.

18.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.4. 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.

18.5. 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.

18.6. 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.

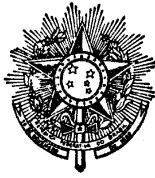
18.7. Para efeitos de tempestividade, as impugnações, pedidos de esclarecimento e demais atos deste certame deverão ser realizados até o horário limite do período de expediente da Administração. Caso efetuados fora deste período, considerar-se-ão realizados no dia útil subsequente.

18.7.1. Entende-se como período de expediente o período compreendido entre 8:00 às 17:00, considerando, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília-DF.

18.8. 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.

18.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

18.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ufop.br (ícone licitações) ou www.comprasnet.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Centro de Convergência- Campus Universitário - Morro do Cruzeiro - CEP 35400-000 - Ouro Preto- MG- Brasil, nos dias úteis, no período de expediente da Administração, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.



18.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

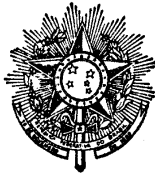
ANEXO I – Modelo de Propostas de Preços

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III – Minuta de Contrato

Ouro Preto, 15 de dezembro de 2016.

Walter Cardoso
Pregoeiro Oficial da UFOP
0xx31-3559-1382



ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 108/2016

PREGÃO ELETRÔNICO: 108/2016

Prezado Senhores

Apresentamos nossa proposta de preços para os itens abaixo relacionados objetivando o fornecimento a essa Universidade, de acordo com o disposto no edital licitatório supra e ordenamentos legais cobíveis.

Declaramos ter total conhecimento das condições da presente licitação e a elas nos submetemos para todos os fins de direito.

Razão social:

CNPJ:

Banco:

Conta:

Praça de pagamento:

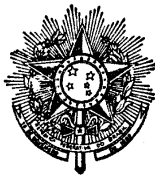
Contato:

Fone:

Fax:

E-mail:

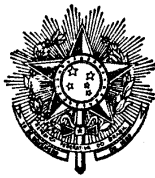
Grupo	Item	Qtde	Un d	Descrição dos Itens	Vr. Unit	Vr. Total
	22	2.800	KG	FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA , de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em média de 120 gramas, congelada a 12° C, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao SIF, apresentar amostra.		
G1				GRUPO 01 – CARNE BOVINA		
G1	1	25.350	KG	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE PÁ , de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões		



				estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas, inspecionado pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G1	2	25.200	KG	CARNE BOVINA TIPO CONTRA FILÉ de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura em sua camada externa, sem pelancas com peso médio de 7 quilos cada, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas inspecionado pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G1	3	5.370	KG	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO RESFRIADA , sem extensão do corte de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelanca, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química ou organoléptica), inspecionadas pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso. Apresentação do produto: peças embaladas à vácuo com peso médio de 3 Kg cada.		
G2				GRUPO 02 – CARNE DE FRANGO		
G2	4	800	KG	ESPETINHO DE FILÉ DE FRANGO , constituído de Carnes de Frango de primeira qualidade, no espeto de madeira, roliço, tamanho e peso de cada peça uniforme, gramatura aproximada de 90 g. Temperados, congelados, embalados a vácuo, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (químicas, físicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, acomodadas em caixa de papelão atóxica, lacrada e com indicação de peso (aproximadamente 3		



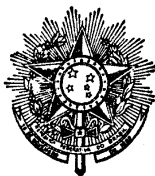
				Kg), validade, data de fabricação, em perfeitas condições estruturais, padronizadas.		
G2	5	14.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
G2	6	2.900	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EMPANADO (TIPO STEAK) , preparado com carnes de peito de frango e o empanado com produtos de primeira qualidade, levemente temperado, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas, com adicional de água ou gelo e no máximo 6%, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
G2	7	6.650	KG	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gorduras ou cartilagens), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
G2	8	270	KG	FRANGO À PASSARINHO , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro		



				próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gorduras, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama – sobre-coxa e coxa), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
G2	9	6.200	KG	SOBRECOXA DE FRANGO , congelada com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecida nem pegajosa, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, padronização de peça com 220 gramas por unidade, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, padrão PIF PAF.		
G3				GRUPO 03 – CARNE SUINA		
G3	10	1.800	KG	CARNE SUÍNA DEFUMADA TIPO BACON , em manta, processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no SIF, embalada em plástico atóxico, tipo crayovac e rotulada.		
G3	11	1.450	KG	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA , apresentando baixa quantidade de gordura com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, com gramatura padronizada de 150 gramas per capta, deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagem plástica atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G3	12	500	KG	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA , sem suã, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo partes não cotadas,		



				apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G3	13	24.349	KG	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO SEM CABEÇA , em peça inteira, resfriada, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G3	14	310	KG	CARNE SUÍNA PEZINHO , de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte para feijoada, sem extensão, atingindo parte não cotadas, apresentar lotes de mesma características, sem pelagem, na cor branca, devendo ser registrado junto ao IMA OU SIF, acondicionada em embalagem plástica atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G3	15	310	KG	CARNE SUÍNA RABINHO , de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, para feijoada, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar lote de mesma característica sem pelagem, na cor branca, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
G3	16	1.802	KG	TOUCINHO MAGRO DE BARRIGA COM CARNE , em manta, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.		
G4				GRUPO 04 – DERIVADOS/EMBUTIDOS		
G4	17	420	KG	APRESUNTADO de 1ª qualidade em peças resfriadas, contendo cada peça 3,5 Kg em média,		



				isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, com baixo teor de gordura, registrado junto ao SIF, condicionado em embalagem crayovacada, plástico atóxico, acomodada em caixa de papelão reforçado e impermeabilizada internamente. Apresentar amostra, padrão Sadia ou de qualidade superior.		
G4	18	1.800	KG	LINGUIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA , preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, deverá ser apresentado amostra.		
G4	19	8.400	KG	LINGUIÇA DE PERNIL EM GOMOS , Pernil traseiro, resfriada, condimentada, sem pimenta, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, deverá ser apresentado amostra.		
G4	20	310	KG	LINGUIÇA SUÍNA TIPO PAIO , preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF.		
G4	21	220	KG	SALSICHA PARA HOT-DOG preparada com		



				carne bovina/suína, com o máximo de 2% de amido, aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10% e acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF (deverá ser apresentada amostra).		
--	--	--	--	--	--	--

OBSERVAÇÕES:

- **Validade da proposta: mínima de 90 (noventa dias);**
- **Prazo de entrega:** O prazo de entrega: as entregas deverão ser feitas duas vezes por semana (terças e quintas-feiras) até às 14 horas, em até 48 (quarenta e oito) horas após pedido, com entregas parceladas de acordo com cronograma de consumo semanal estimado vide anexo IV e de acordo com as necessidades dos Restaurantes Universitários da UFOP, durante o exercício de 2017;
- **Local de entrega:** Restaurante Universitário da UFOP, Campus Universitário, Morro do Cruzeiro – 35.400.000 - Ouro Preto/MG, de 8:00 às 16:00 horas, por conta do fornecedor até o local indicado;
- **Prazo de pagamento: conforme item 15**
- **Prazo de Validade: Deverão ter validade mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.**
- **Apresentar amostras para os itens solicitados, juntamente com a proposta de preços;**
- **Na proposta de preços deverá constar os dados da empresa, dados bancários e os dados da pessoa responsável pela assinatura do contrato:**

Não será aceita a desistência da proposta de preços após a etapa de lances. Analisem minuciosamente o produto cotado, bem como os valores, no momento da sessão de lances.

Observar todas as condições para fornecimento estipuladas no edital.



ANEXO II
LICITAÇÃO MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 108/2016
TERMO REFERÊNCIA
GRUPO 01 – CARNES BOVINAS

1 - OBJETIVO

Aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações e condições no presente termo.

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	25.350	KG	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE PÁ , de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas, inspecionado pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu	14,43	365.800,50

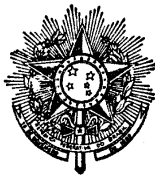


			rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
2	25.200	KG	CARNE BOVINA TIPO CONTRA FILÉ de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura em sua camada externa, sem pelancas com peso médio de 7 quilos cada, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas inspecionado pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.	23,96	603.792,00
3	5.370	KG	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO RESFRIADA , sem extensão do corte de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelanca, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química ou organoléptica), inspecionadas pelo IMA ou SIF, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso. Apresentação do produto: peças embaladas à vácuo com peso médio de 3 Kg cada.	19,98	107.292,60
			TOTAL		1.076.885,10

3 - JUSTIFICATIVA

Suprimento de gêneros alimentícios tipo carnes bovinas para atendimento aos Restaurantes Universitários para o ano 2017.

4- ESTIMATIVA DE CUSTO



A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$1.076.885,10 (Um milhão, setenta e seis mil, oitocentos e oitenta e cinco reais e dez centavos)**.

5 - PRAZOS

5.1 - As entregas deverão ser feitas em um prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) após pedido realizado pelo Restaurante Universitário.

5.2 - A validade da proposta deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias corridos.

6 - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - As entregas deverão ser feitas diretamente ao Almojarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Ouro Preto – MG; CEP: 35.400-000;

6.2 - As entregas deverão ser parceladas, de acordo com as necessidades e pedidos do Restaurante Universitário, que serão efetuados com antecedência mínima de 48 horas;

6.3 - As entregas deverão ser feitas 2 vezes por semana (terças e quintas-feiras) até às 14:00 horas.

6.4 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1 - A contratada ficará obrigada a trocar as suas expensas, o produto que for recusado por se apresentar danificado, ou que estiver em desacordo com o disposto neste edital e seus anexos;

7.2 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento, serem repassadas para as caixas do contratante e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7.3 - Aqueles produtos que devido ao tipo de embalagem e que se danificam com excesso de manipulação não serão inspecionados em sua integralidade no ato da entrega, este procedimento ocorrerá no pré-preparo do produto e caso não atendam as especificações e critérios técnicos serão selecionados e devolvidos com ônus para o fornecedor e devendo ser repostos em no máximo 12 horas; o não cumprimento deste prazo submete o fornecedor a penalidades previstas em edital.

7.4 - Demais produtos não previstos para aquisição e tendo como referencial o boletim informativo Ceasa, não gerando expectativa de investimento pelo futuro fornecedor, qualquer produto não previsto e contemplado poderá ser adquirido.

7.5 - No caso de devolução de mercadorias a nota fiscal ficará retida até a substituição da mercadoria.

7.6 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para transporte de carnes com cobertura protetora apropriada para o produto, garantindo as condições higiênicas sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos dos produtos.

7.7 - O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997 e CVS, 6 de 10/03/1999 e Decreto Lei 23.430 de 24/10/1974.



7.8 - Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículos fechados, dependendo da natureza sob: Refrigerado: próximo de 4° C não ultrapassando de 6° C. Resfriado: próximo de 6° C não ultrapassando de 10° C ou conforme especificado pelo fabricante expresso em embalagem (demais carnes bovinas e suínas e embutidos). Congelado: próximo de - 18° C e nunca superior a - 15° C (frango, peixe, bisteca, steak e hambúrguer).

7.9 - Os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estarem providos de medidores de temperatura de fácil leitura.

7.10 - Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa.

7.11 - A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações. Caso a qualidade do produto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer às normas legais específicas vigentes, não será recebido e/ou aceito pela Administração dos Restaurantes e será devolvido mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de 12 (doze) horas sob pena, e se assim não proceder, deverá sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

7.12 - Deverão prever visitas técnicas aos estabelecimentos com subsídio a qualificar o parecer técnico, visando constatar condições higiênicas sanitárias das instalações.

7.13 - Os Licitantes deveram apresentar: Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou ALVARÁ SANITARIO quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município, comprovando que o licitante está registrado em um desses Órgãos, devendo constar o número de registro, nos termos da LEI FEDERAL nº 7.889/89

7.14 - Registro de Rotulo dos produtos a serem adquiridos.

7.15 - Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária, comprovação de propriedade do veículo em nome do licitante, apresentando cópia autenticada do certificado de registro e licenciamento do veículo/2016 ou cópia autenticada do contrato de locação quando se tratar de veículo locado.

7.16 - Registro da Empresa Licitante e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) com a anuidade do ano em exercício paga.

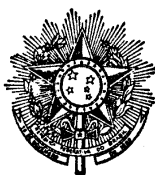
7.17 - Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado, acompanhado de Notas Fiscais.

7.18 - Só poderão participar da face de lances, os fornecedores que apresentarem no ato do lance as **AMOSTRAS** dos materiais a serem pregoados em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas. Devidamente lacrada e etiquetada.

7.19- Certidão de regularidade ambiental, expedida pelo órgão ambiental competente, comprovando que o ofertante está regular com as diretrizes ambientais para exercer as atividades conforme objeto do edital, acompanhada da publicação em jornal, tornando-a publica aonde conste o número do processo a qual deu origem a certidão de regularidade ambiental.

8 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e inspeção do



objeto licitado pelos setores responsáveis, através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da lei nº. 8.666/93.

8.2 -. O pagamento somente será realizado mediante as comprovações das mesmas regularidades exigidas para a habilitação da empresa no dia da licitação;

8.3. Dos pagamentos a serem efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso;.

8.5- A não entrega dos bens em perfeitas condições de uso, na data pactuada, implicará nas sanções previstas na lei nº. 8.666/93 - Lei de licitações e suas alterações, bem como no Decreto nº 10.520/2002, que regulamenta o Pregão na forma eletrônica.

GRUPO 02 – CARNES DE FRANGO

1 - OBJETIVO

Aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações e condições no presente termo.

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

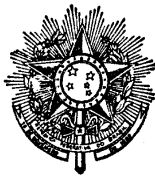
ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	800	KG	ESPETINHO DE FILÉ DE FRANGO , constituído de Carnes de Frango de primeira qualidade, no espeto de madeira, roliço, tamanho e peso de cada peça uniforme, gramatura aproximada de 90 g. Temperados, congelados, embalados a vácuo, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (químicas, físicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, acomodadas em caixa de papelão atóxica, lacrada e com indicação de peso (aproximadamente 3 Kg), validade, data de fabricação, em perfeitas condições estruturais, padronizadas.	24,80	19.840,00
2	14.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de	17,98	251.720,00



			sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
3	2.900	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO EMPANADO (TIPO STEAK) , preparado com carnes de peito de frango e o empanado com produtos de primeira qualidade, levemente temperado, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas, com adicional de água ou gelo e no máximo 6%, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.	11,30	32.770,00
4	6.650	KG	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gorduras ou cartilagens), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de	17,98	119.567,00



			papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
5	270	KG	FRANGO À PASSARINHO , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gorduras, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama – sobre-coxa e coxa), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.	9,65	2.605,50
6	6.200	KG	SOBRECOXA DE FRANGO , congelada com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecida nem pegajosa, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, padronização de peça com 220 gramas por unidade, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, padrão PIF PAF.	9,97	61.814,00
			TOTAL		488.316,50



3 - JUSTIFICATIVA

Suprimento de gêneros alimentícios tipo carnes embutidos para atendimento aos Restaurantes Universitários para o ano 2017.

4- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$ 488.316,50 (quatrocentos e oitenta e oito mil, trezentos e dezesseis reais e cinquenta centavos)**.

5 - PRAZOS

5.1 - As entregas deverão ser feitas em um prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) após pedido realizado pelo Restaurante Universitário.

5.2 - A validade da proposta deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias corridos.

6 - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - As entregas deverão ser feitas diretamente ao Almojarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Ouro Preto – MG; CEP: 35.400-000;

6.2 - As entregas deverão ser parceladas, de acordo com as necessidades e pedidos do Restaurante Universitário, que serão efetuados com antecedência mínima de 48 horas;

6.3 - As entregas deverão ser feitas 2 vezes por semana (terças e quintas-feiras) até às 14:00 horas.

6.4 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1 - A contratada ficará obrigada a trocar as suas expensas, o produto que for recusado por se apresentar danificado, ou que estiver em desacordo com o disposto neste edital e seus anexos;

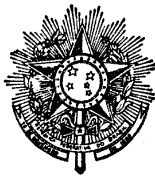
7.2 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento, serem repassadas para as caixas do contratante e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7.3 - Aqueles produtos que devido ao tipo de embalagem e que se danificam com excesso de manipulação não serão inspecionados em sua integralidade no ato da entrega, este procedimento ocorrerá no pré-preparo do produto e caso não atendam as especificações e critérios técnicos serão selecionados e devolvidos com ônus para o fornecedor e devendo ser repostos em no máximo 12 horas; o não cumprimento deste prazo submete o fornecedor a penalidades previstas em edital.

7.4 - Demais produtos não previstos para aquisição e tendo como referencial o boletim informativo Ceasa, não gerando expectativa de investimento pelo futuro fornecedor, qualquer produto não previsto e contemplado poderá ser adquirido.

7.5 - No caso de devolução de mercadorias a nota fiscal ficará retida até a substituição da mercadoria.

7.6 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para transporte de carnes com cobertura protetora apropriada para o produto,



garantindo as condições higiênicas sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos dos produtos.

7.7 - O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997 e CVS, 6 de 10/03/1999 e Decreto Lei 23.430 de 24/10/1974.

7.8 - Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículos fechados, dependendo da natureza sob: Refrigerado: próximo de 4° C não ultrapassando de 6° C. Resfriado: próximo de 6° C não ultrapassando de 10° C ou conforme especificado pelo fabricante expresso em embalagem (demais carnes bovinas e suínas e embutidos). Congelado: próximo de - 18° C e nunca superior a - 15° C (frango, peixe, bisteca, steak e hamburger).

7.9 - Os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estarem providos de medidores de temperatura de fácil leitura.

7.10 - Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa.

7.11 - A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações. Caso a qualidade do produto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer às normas legais específicas vigentes, não será recebido e/ou aceito pela Administração dos Restaurantes e será devolvido mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de 12 (doze) horas sob pena, e se assim não proceder, deverá sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

7.12 - Deverão prever visitas técnicas aos estabelecimentos com subsídio a qualificar o parecer técnico, visando constatar condições higiênicas sanitárias das instalações.

7.13 - Os Licitantes deveram apresentar: Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou ALVARÁ SANITARIO quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município, comprovando que o licitante está registrado em um desses Órgãos, devendo constar o número de registro, nos termos da LEI FEDERAL nº 7.889/89

7.14 - Registro de Rotulo dos produtos a serem adquiridos.

7.15 - Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária, comprovação de propriedade do veículo em nome do licitante, apresentando cópia autenticada do certificado de registro e licenciamento do veículo/2016 ou cópia autenticada do contrato de locação quando se tratar de veículo locado.

7.16 - Registro da Empresa Licitante e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) com a anuidade do ano em exercício paga.

7.17 - Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado, acompanhado de Notas Fiscais.

7.18 - Só poderão participar da face de lances, os fornecedores que apresentarem no ato do lance as **AMOSTRAS** dos materiais a serem pregoados em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas. Devidamente lacrada e etiquetada.

7.19- Certidão de regularidade ambiental, expedida pelo órgão ambiental competente, comprovando que o ofertante está regular com as diretrizes ambientais para exercer as atividades conforme objeto do edital, acompanhada da publicação em jornal, tornando-a



publica aonde conste o número do processo a qual deu origem a certidão de regularidade ambiental.

8 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e inspeção do objeto licitado pelos setores responsáveis, através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da lei nº. 8.666/93.

8.2 -. O pagamento somente será realizado mediante as comprovações das mesmas regularidades exigidas para a habilitação da empresa no dia da licitação;

8.3. Dos pagamentos a serem efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso;

8.5- A não entrega dos bens em perfeitas condições de uso, na data pactuada, implicará nas sanções previstas na lei nº. 8.666/93 - Lei de licitações e suas alterações, bem como no Decreto nº 10.520/2002, que regulamenta o Pregão na forma eletrônica.

GRUPO 03 – CARNES SUÍNAS

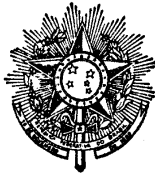
1 - OBJETIVO

Aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações e condições no presente termo.

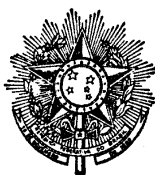
2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	1.800	KG	CARNE SUÍNA DEFUMADA TIPO BACON , em manta, processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no SIF, embalada em plástico atóxico, tipo crayovac e rotulada.	19,98	35.964,00
2	1.450	KG	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA , apresentando baixa quantidade de gordura com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, com gramatura padronizada de 150 gramas per capta, deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagem plástica atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu	14,75	21.387,50



			rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.		
3	500	KG	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA , sem suã, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo partes não cotadas, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.	16,42	8.210,00
4	24.349	KG	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO SEM CABEÇA , em peça inteira, resfriada, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.	22,10	538.112,90
5	310	KG	CARNE SUÍNA PEZINHO , de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte para feijoada, sem extensão, atingindo parte não cotadas, apresentar lotes de mesma características, sem pelagem, na cor branca, devendo ser registrado junto ao IMA OU SIF, acondicionada em embalagem plástica atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.	7,07	2.191,70



6	310	KG	CARNE SUÍNA RABINHO , de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, para feijoada, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar lote de mesma característica sem pelagem, na cor branca, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso.	14,74	4.569,00
7	1.802	KG	TOUCINHO MAGRO DE BARRIGA COM CARNE , em manta, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.	8,49	15.298,98
			TOTAL		625.734,08

3 - JUSTIFICATIVA

Suprimento de gêneros tipo carnes suínas para atendimento aos Restaurantes Universitários para o ano 2017.

4- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em R\$ 625.734,08 (seiscentos e vinte e cinco mil, setecentos e trinta e quatro reais e oito centavos).

5 - PRAZOS

5.1 - As entregas deverão ser feitas em um prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) após pedido realizado pelo Restaurante Universitário.

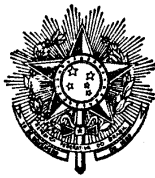
5.2 - A validade da proposta deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias corridos.

6 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - As entregas deverão ser feitas diretamente ao Almoxarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Ouro Preto – MG; CEP.: 35.400-000;

6.2 - As entregas deverão ser parceladas, de acordo com as necessidades e pedidos do Restaurante Universitário, que serão efetuados com antecedência mínima de 48 horas;

6.3 - As entregas deverão ser feitas 2 vezes por semana (terças e quintas-feiras) até às 14:00 horas.



6.4 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento, serem repassadas para as caixas do contratante e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1 - A contratada ficará obrigada a trocar as suas expensas, o produto que for recusado por se apresentar danificado, ou que estiver em desacordo com o disposto neste edital e seus anexos;

7.2 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento, serem repassadas para as caixas do contratante e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7.3 - Aqueles produtos que devido ao tipo de embalagem e que se danificam com excesso de manipulação não serão inspecionados em sua integralidade no ato da entrega, este procedimento ocorrerá no pré-preparo do produto e caso não atendam as especificações e critérios técnicos serão selecionados e devolvidos com ônus para o fornecedor e devendo ser repostos em no máximo 12 horas; o não cumprimento deste prazo submete o fornecedor a penalidades previstas em edital.

7.4 - Demais produtos não previstos para aquisição e tendo como referencial o boletim informativo Ceasa, não gerando expectativa de investimento pelo futuro fornecedor, qualquer produto não previsto e contemplado poderá ser adquirido.

7.5 - No caso de devolução de mercadorias a nota fiscal ficará retida até a substituição da mercadoria.

7.6 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para transporte de carnes com cobertura protetora apropriada para o produto, garantindo as condições higiênicas sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos dos produtos.

7.7 - O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997 e CVS, 6 de 10/03/1999 e Decreto Lei 23.430 de 24/10/1974.

7.8 - Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículos fechados, dependendo da natureza sob: Refrigerado: próximo de 4° C não ultrapassando de 6° C. Resfriado: próximo de 6° C não ultrapassando de 10° C ou conforme especificado pelo fabricante expresso em embalagem (demais carnes bovinas e suínas e embutidos). Congelado: próximo de - 18° C e nunca superior a - 15° C (frango, peixe, bisteca, steak e hamburguer).

7.9 - Os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estarem providos de medidores de temperatura de fácil leitura.

7.10 - Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa.

7.11 - A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações. Caso a qualidade do produto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer às normas legais específicas vigentes, não será recebido e/ou aceito pela Administração dos Restaurantes e será devolvido mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de 12 (doze) horas sob pena, e se assim não proceder, deverá sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

7.12 - Deverão prever visitas técnicas aos estabelecimentos com subsídio a qualificar o parecer técnico, visando constatar condições higiênicas sanitárias das instalações.



7.13 - Os Licitantes deveram apresentar: Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou ALVARÁ SANITARIO quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município, comprovando que o licitante está registrado em um desses Órgãos, devendo constar o número de registro, nos termos da LEI FEDERAL nº 7.889/89

7.14 - Registro de Rotulo dos produtos a serem adquiridos.

7.15 - Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária, comprovação de propriedade do veículo em nome do licitante, apresentando cópia autenticada do certificado de registro e licenciamento do veículo/2016 ou cópia autenticada do contrato de locação quando se tratar de veículo locado.

7.16 - Registro da Empresa Licitante e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) com a anuidade do ano em exercício paga.

7.17 - Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado, acompanhado de Notas Fiscais.

7.18 - Só poderão participar da face de lances, os fornecedores que apresentarem no ato do lance as **AMOSTRAS** dos materiais a serem pregoados em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas. Devidamente lacrada e etiquetada.

7.19- Certidão de regularidade ambiental, expedida pelo órgão ambiental competente, comprovando que o ofertante está regular com as diretrizes ambientais para exercer as atividades conforme objeto do edital, acompanhada da publicação em jornal, tornando-a publica aonde conste o número do processo a qual deu origem a certidão de regularidade ambiental.

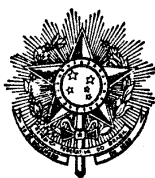
8 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e inspeção do objeto licitado pelos setores responsáveis, através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da lei nº. 8.666/93.

8.2 - O pagamento somente será realizado mediante as comprovações das mesmas regularidades exigidas para a habilitação da empresa no dia da licitação;

8.3. Dos pagamentos a serem efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso;.

8.5- A não entrega dos bens em perfeitas condições de uso, na data pactuada, implicará nas sanções previstas na lei nº. 8.666/93 - Lei de licitações e suas alterações, bem como no Decreto nº 10.520/2002, que regulamenta o Pregão na forma eletrônica.



GRUPO 04 – DERIVADOS / EMBUTIDOS

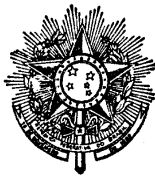
1 - OBJETIVO

Aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações e condições no presente termo.

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

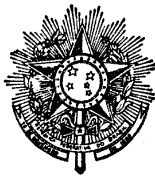
ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	420	KG	APRESUNTADO de 1ª qualidade em peças resfriadas, contendo cada peça 3,5 Kg em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, com baixo teor de gordura, registrado junto ao SIF, condicionado em embalagem crayovacada, plástico atóxico, acomodada em caixa de papelão reforçado e impermeabilizada internamente. Apresentar amostra, padrão Sadia.	14,05	5.901,00
2	1.800	KG	LINGUIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA , preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, deverá ser apresentado amostra.	10,96	19.728,00
3	8.400	KG	LINGUIÇA DE PERNIL EM GOMOS , Pernil traseiro, resfriada, condimentada, sem pimenta, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme e compacta,	9,10	76.440,00



			gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, deverá ser apresentado amostra.		
4	310	KG	LINGUIÇA SUÍNA TIPO PAIO , preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF.	11,78	3.651,80
5	220	KG	SALSICHA PARA HOT-DOG preparada com carnes bovinas/suínas, com o máximo de 2% de amido, aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10% e acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF (deverá ser apresentado amostra).	7,33	1.612,60
			TOTAL		107.333,40

3 - JUSTIFICATIVA

Suprimento de gêneros alimentícios tipo carnes embutidos para atendimento aos Restaurantes Universitários para o ano 2017.



4- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$ 107.333,40 (cento e sete mil, trezentos e trinta e três reais e quarenta centavos)**.

5 - PRAZOS

5.1 - As entregas deverão ser feitas em um prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) após pedido realizado pelo Restaurante Universitário.

5.2 - A validade da proposta deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias corridos.

6 - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - As entregas deverão ser feitas diretamente ao Almoxarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Ouro Preto – MG; CEP: 35.400-000;

6.2 - As entregas deverão ser parceladas, de acordo com as necessidades e pedidos do Restaurante Universitário, que serão efetuados com antecedência mínima de 48 horas;

6.3 - As entregas deverão ser feitas 2 vezes por semana (terças e quintas-feiras) até às 14:00 horas.

6.4 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1 - A contratada ficará obrigada a trocar as suas expensas, o produto que for recusado por se apresentar danificado, ou que estiver em desacordo com o disposto neste edital e seus anexos;

7.2 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento, serem repassadas para as caixas do contratante e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7.3 - Aqueles produtos que devido ao tipo de embalagem e que se danificam com excesso de manipulação não serão inspecionados em sua integralidade no ato da entrega, este procedimento ocorrerá no pré-preparo do produto e caso não atendam as especificações e critérios técnicos serão selecionados e devolvidos com ônus para o fornecedor e devendo ser repostos em no máximo 12 horas; o não cumprimento deste prazo submete o fornecedor a penalidades previstas em edital.

7.4 - Demais produtos não previstos para aquisição e tendo como referencial o boletim informativo Ceasa, não gerando expectativa de investimento pelo futuro fornecedor, qualquer produto não previsto e contemplado poderá ser adquirido.

7.5 - No caso de devolução de mercadorias a nota fiscal ficará retida até a substituição da mercadoria.

7.6 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para transporte de carnes com cobertura protetora apropriada para o produto, garantindo as condições higiênicas sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos dos produtos.



7.7 - O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997 e CVS, 6 de 10/03/1999 e Decreto Lei 23.430 de 24/10/1974.

7.8 - Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículos fechados, dependendo da natureza sob: Refrigerado: próximo de 4° C não ultrapassando de 6° C. Resfriado: próximo de 6° C não ultrapassando de 10° C ou conforme especificado pelo fabricante expresso em embalagem (demais carnes bovinas e suínas e embutidos). Congelado: próximo de - 18° C e nunca superior a - 15° C (frango, peixe, bisteca, steak e hambúrguer).

7.9 - Os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estarem providos de medidores de temperatura de fácil leitura.

7.10 - Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa.

7.11 - A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações. Caso a qualidade do produto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer às normas legais específicas vigentes, não será recebido e/ou aceito pela Administração dos Restaurantes e será devolvido mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de 12 (doze) horas sob pena, e se assim não proceder, deverá sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

7.12 - Deverão prever visitas técnicas aos estabelecimentos com subsídio a qualificar o parecer técnico, visando constatar condições higiênicas sanitárias das instalações.

7.13 - Os Licitantes deveram apresentar: Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou ALVARÁ SANITARIO quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município, comprovando que o licitante está registrado em um desses Órgãos, devendo constar o número de registro, nos termos da LEI FEDERAL nº 7.889/89

7.14 - Registro de Rotulo dos produtos a serem adquiridos.

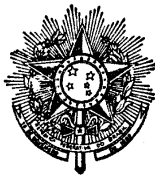
7.15 - Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária, comprovação de propriedade do veículo em nome do licitante, apresentando cópia autenticada do certificado de registro e licenciamento do veículo/2016 ou cópia autenticada do contrato de locação quando se tratar de veículo locado.

7.16 - Registro da Empresa Licitante e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) com a anuidade do ano em exercício paga.

7.17 - Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado, acompanhado de Notas Fiscais.

7.18 - Só poderão participar da face de lances, os fornecedores que apresentarem no ato do lance as **AMOSTRAS** dos materiais a serem pregoados em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas. Devidamente lacrada e etiquetada.

7.19- Certidão de regularidade ambiental, expedida pelo órgão ambiental competente, comprovando que o ofertante está regular com as diretrizes ambientais para exercer as atividades conforme objeto do edital, acompanhada da publicação em jornal, tornando-a publica aonde conste o número do processo a qual deu origem a certidão de regularidade ambiental.



8 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e inspeção do objeto licitado pelos setores responsáveis, através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da lei nº. 8.666/93.

8.2 - O pagamento somente será realizado mediante as comprovações das mesmas regularidades exigidas para a habilitação da empresa no dia da licitação;

8.3. Dos pagamentos a serem efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso;.

8.5- A não entrega dos bens em perfeitas condições de uso, na data pactuada, implicará nas sanções previstas na lei nº. 8.666/93 - Lei de licitações e suas alterações, bem como no Decreto nº 10.520/2002, que regulamenta o Pregão na forma eletrônica.

ITEM 21 – PEIXE

1 - OBJETIVO

Aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações e condições no presente termo.

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	2.800	KG	FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA , de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em média de 120 gramas, congelada a 12º C, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao SIF, apresentar amostra.	25,53	71.484,00
			TOTAL		71.484,00

3 - JUSTIFICATIVA

Suprimento de gêneros alimentícios tipo carnes de peixes para atendimento aos Restaurantes Universitários para o ano 2017.



4- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$ 71.484,00 (setenta e um mil, quatrocentos e oitenta e quatro reais)**

5 - PRAZOS

5.1 - As entregas deverão ser feitas em um prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) após pedido realizado pelo Restaurante Universitário.

5.2 - A validade da proposta deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias corridos.

6 - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - As entregas deverão ser feitas diretamente ao Almoxarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Ouro Preto – MG; CEP: 35.400-000;

6.2 - As entregas deverão ser parceladas, de acordo com as necessidades e pedidos do Restaurante Universitário, que serão efetuados com antecedência mínima de 48 horas;

6.3 - As entregas deverão ser feitas 2 vezes por semana (terças e quintas-feiras) até às 14:00 horas.

6.4 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

7 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1 - A contratada ficará obrigada a trocar as suas expensas, o produto que for recusado por se apresentar danificado, ou que estiver em desacordo com o disposto neste edital e seus anexos;

7.2 - As mercadorias deverão ser conferidas e pesadas no local de recebimento, serem repassadas para as caixas do contratante e levadas pelo entregador até as câmaras frigoríficas para armazenamento.

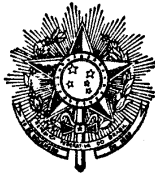
7.3 - Aqueles produtos que devido ao tipo de embalagem e que se danificam com excesso de manipulação não serão inspecionados em sua integralidade no ato da entrega, este procedimento ocorrerá no pré-preparo do produto e caso não atendam as especificações e critérios técnicos serão selecionados e devolvidos com ônus para o fornecedor e devendo ser repostos em no máximo 12 horas; o não cumprimento deste prazo submete o fornecedor a penalidades previstas em edital.

7.4 - Demais produtos não previstos para aquisição e tendo como referencial o boletim informativo Ceasa, não gerando expectativa de investimento pelo futuro fornecedor, qualquer produto não previsto e contemplado poderá ser adquirido.

7.5 - No caso de devolução de mercadorias a nota fiscal ficará retida até a substituição da mercadoria.

7.6 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para transporte de carnes com cobertura protetora apropriada para o produto, garantindo as condições higiênicas sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos dos produtos.

7.7 - O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997 e CVS, 6 de 10/03/1999 e Decreto Lei 23.430 de 24/10/1974.



7.8 - Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículos fechados, dependendo da natureza sob: Refrigerado: próximo de 4° C não ultrapassando de 6° C. Resfriado: próximo de 6° C não ultrapassando de 10° C ou conforme especificado pelo fabricante expresso em embalagem (demais carnes bovinas e suínas e embutidos). Congelado: próximo de - 18° C e nunca superior a - 15° C (frango, peixe, bisteca, steak e hambúrguer).

7.9 - Os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estarem providos de medidores de temperatura de fácil leitura.

7.10 - Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa.

7.11 - A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações. Caso a qualidade do produto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer às normas legais específicas vigentes, não será recebido e/ou aceito pela Administração dos Restaurantes e será devolvido mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de 12 (doze) horas sob pena, e se assim não proceder, deverá sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

7.12 - Deverão prever visitas técnicas aos estabelecimentos com subsídio a qualificar o parecer técnico, visando constatar condições higiênicas sanitárias das instalações.

7.13 - Os Licitantes deveram apresentar: Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou ALVARÁ SANITARIO quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município, comprovando que o licitante está registrado em um desses Órgãos, devendo constar o número de registro, nos termos da LEI FEDERAL nº 7.889/89

7.14 - Registro de Rotulo dos produtos a serem adquiridos.

7.15 - Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária, comprovação de propriedade do veículo em nome do licitante, apresentando cópia autenticada do certificado de registro e licenciamento do veículo/2016 ou cópia autenticada do contrato de locação quando se tratar de veículo locado.

7.16 - Registro da Empresa Licitante e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) com a anuidade do ano em exercício paga.

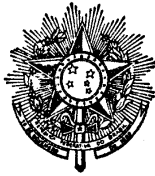
7.17 - Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado, acompanhado de Notas Fiscais.

7.18 - Só poderão participar da face de lances, os fornecedores que apresentarem no ato do lance as **AMOSTRAS** dos materiais a serem pregoados em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas. Devidamente lacrada e etiquetada.

7.19- Certidão de regularidade ambiental, expedida pelo órgão ambiental competente, comprovando que o ofertante está regular com as diretrizes ambientais para exercer as atividades conforme objeto do edital, acompanhada da publicação em jornal, tornando-a publica aonde conste o número do processo a qual deu origem a certidão de regularidade ambiental.

8 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e inspeção do



objeto licitado pelos setores responsáveis, através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da lei nº. 8.666/93.

8.2 - O pagamento somente será realizado mediante as comprovações das mesmas regularidades exigidas para a habilitação da empresa no dia da licitação;

8.3. Dos pagamentos a serem efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso;.

8.5- A não entrega dos bens em perfeitas condições de uso, na data pactuada, implicará nas sanções previstas na lei nº. 8.666/93 - Lei de licitações e suas alterações, bem como no Decreto nº 10.520/2002, que regulamenta o Pregão na forma eletrônica.

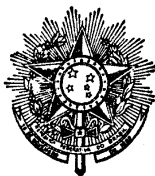
Judith Gomes de Oliveira
Coordenadora dos Restaurantes Universitários
ANEXO III

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/201X

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE
CARNES DIVERSAS E EMBUTIDOS PARA
ATENDIMENTO AOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL
DE OURO PRETO E A EMPRESA**
.....
(PROCESSO UFOP Nº 23109-005618/2016-29).

A **Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP**, com sede à Rua Diogo de Vasconcelos, 122, Centro, em Ouro Preto/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 23.070.659/0001-10, inscrição estadual nº 461.570.898-0093, doravante denominada **Contratante**, neste ato representada por seu Reitor, portador da Carteira de Identidade nº, expedida pela, inscrito no CPF sob nº e a empresa, estabelecida na, nº, Bairro, em, CEP, inscrita no CNPJ sob nº, adiante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por, portador da Carteira de Identidade nº, expedida pela, inscrito no CPF sob nº, perante as testemunhas ao final firmadas, pactuam o presente contrato, conforme procedimentos verificados e licitados através do processo nº 23109-005618/2016-29, Pregão Eletrônico nº 108/2016, que integram o presente ajuste, tendo ainda entre si justas e contratadas as cláusulas e condições que se enunciam a seguir e que mutuamente outorgam:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO



1.1 – O objeto do presente contrato é o fornecimento parcelado de carnes diversas e embutidos, para atendimento aos Restaurantes Universitários da UFOP, com entregas parceladas durante o exercício de 2017, conforme especificado no Pregão Eletrônico nº 108/2016, proposta vencedora e neste contrato.

1.2 – As quantidades estimadas poderão sofrer variações de acordo com o fluxo de funcionamento dos Restaurantes.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

2.1 – As entregas do objeto contratado serão parceladas, compreendidas no exercício de 2017, de acordo com as necessidades da Coordenadoria dos Restaurantes, sendo que essa deverá realizar os pedidos com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, considerando os dias úteis.

2.2 – O objeto deste instrumento contratual será executado pela Contratada mediante o fornecimento parcelado de carnes diversas e embutidos, conforme especificado na proposta. As entregas deverão ser realizadas em até 48 (quarenta e oito) horas após pedido, considerando os dias úteis, duas vezes por semana (terças e quintas-feiras) a partir das 8 horas até às 14 horas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS

3.1 – Da Contratante:

3.1.1. – É assegurado à **Contratante** o exercício, na defesa de seus interesses em nome da vontade pública, dos atos e ações previstos na Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 5.450 e toda legislação pertinente e aplicável, no Pregão Eletrônico nº 108/2016 e neste Contrato.

3.1.2 – Fiscalizar a execução do objeto contratado, através do fiscal designado ou outra pessoa indicada pela **Contratante**, verificando se o atendimento, preços e entregas estão dentro dos padrões contratados.

3.1.3 – Receber os produtos, objeto deste instrumento, nas condições estipuladas na subcláusula 2.1 deste instrumento contratual.

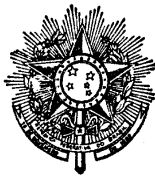
3.1.4 – Recusar o recebimento ou devolver qualquer produto em desacordo com as condições previstas neste contrato.

3.2 – Da Contratada:

3.2.1 – A **Contratada** exercerá seus direitos e obrigações na conformidade do disposto nos instrumentos legais normativos e contratuais especificados na subcláusula 3.1.1.

3.2.2 – Receber os pagamentos no prazo e condições previstas na cláusula nona deste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES



4.1 – Da Contratante:

4.1.1 – Processar, atestar, empenhar, liquidar e pagar o valor apresentado em Nota Fiscal, em conformidade com a cláusula nona.

4.2 – Da Contratada:

4.2.1 – Manter, na vigência do presente Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para o presente certame licitatório.

4.2.2 – Respeitar os prazos, horários e condições das entregas.

4.2.3 – Substituir, caso necessário, os produtos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas do fornecimento, quando entregues fora das especificações.

4.2.4 – A **Contratada** ficará obrigada a aceitar os aumentos e supressões, a qualquer época, tendo em vista que as quantidades estimadas poderão sofrer alterações no decorrer do exercício, respeitando-se o exposto no art. 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

5.1 – Dispensada em face das condições de aquisição, recebimento e pagamento constantes do Pregão Eletrônico nº 108/2016, sendo aplicadas as punições previstas na Lei das Licitações em caso de inadimplência e não cumprimento das cláusulas contratuais, além da faculdade do artigo 56, *caput*, Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

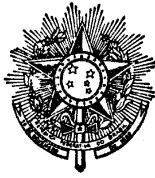
6.1 – Os recursos orçamentários e financeiros para liquidação do objeto contratado estão alocados com recursos da fonte 0100, programa de trabalho 2080, PTRES: 105.548, Ação Gov. 4002, elemento de despesas 3339030 e Nota de Empenho 201XNEXXXXXXXX.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

7.1 – O presente contrato tem vigência a partir de sua assinatura, com prazo final em 31 de dezembro de 2017.

7.2 – Este contrato poderá ser prorrogado nas condições básicas determinadas no art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes contratadas.

CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO E DO REAJUSTE



8.1 – O valor total estimado para o fornecimento, adjudicado da proposta vencedora e homologado pelo Ordenador de Despesas da UFOP é de **XXXXXXXXXXXXXXX** (**XX**), conforme relação anexa.

8.2 – Conforme disposto na Lei 8.666/93 não serão admitidos reajustes de preços, entretanto, demonstrando a **Contratada** desequilíbrio econômico e financeiro do contrato, os preços poderão ser revistos, após aceite da **Contratante**, conforme estabelece o art. 65, inciso II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1 – O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após o recebimento dos produtos e inspeção pelo Restaurante Universitário da UFOP, através de depósito em conta bancária indicada pela **Contratada**, mediante consulta ao SICAF, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da Lei nº 8.666/93.

9.1.1 – Se constatada irregularidade fiscal da **Contratada** junto ao SICAF durante a execução do contrato, a mesma será comunicada para regularização no prazo máximo de 15 (quinze) dias. Em se mantendo inerte, tal fato será considerado inadimplemento contratual e dará ensejo à rescisão do contrato, nos termos do art. 78, inciso I da Lei 8.666/93.

9.2 – De acordo com a Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e IN 04 de 18/08/97, será retida a alíquota dos impostos previstos (CSLL, COFINS, PIS/PASEP, IR) a título de antecipação dos impostos devidos, exceto para os optantes pelo **SIMPLES**, que deverão apresentar, **mensalmente, cópia do Termo de Opção** que trata a IN SRF nº 75, de 26/12/1996, sendo acatada qualquer outra instrução legal que entrar em vigor;

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES

10.1 – Havendo retardamento, falha ou fraude na execução do objeto contratual, comportamento inidôneo e fraude fiscal, ficará a **Contratada** impedida de licitar e contratar com a União, sendo descredenciada no SICAF pelo período de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das demais penalidades abaixo descritas (art. 7º da Lei nº 10.520/02 e art. 17, § 4º, Decretos 3.555/00 e 5.450/05).

10.2 - **Multa:** Em caso de inadimplência será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor do objeto e, a cada reincidência ou após o trigésimo dia de descumprimento das obrigações contratuais, o percentual estipulado para a multa por inadimplência será acrescido progressivamente de 0,1% (zero vírgula um por cento) ao dia.

10.3 – Todas as penalidades aplicadas serão registradas no SICAF, mediante procedimento administrativo, onde será garantido o exercício do contraditório e da ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO OU CASSAÇÃO DO CONTRATO



11.1 – Os distratos administrativos ou amigáveis, seus motivos e consequências, regulam-se pelas disposições da Lei nº 8.666/93, no que couber, assim como pelas determinações do Pregão Eletrônico nº 108/2016, deste contrato e legislação pertinente cabível.

11.2 – Advindo fatos supervenientes que comprometam as condições ora pactuadas, poderão as partes denunciar o presente ajuste, declarando os fundamentos de sua decisão, reservada à parte denunciada o direito a defesa e propositura de outras condições do contrato, observada a legislação de regência.

11.3 – Reconhece a **Contratada** os direitos da **Contratante** em relação à rescisão ou cassação administrativa do contrato, na forma do art. 77 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

12.1 – Ficam as partes, na execução do presente contrato, vinculadas aos termos específicos do Pregão Eletrônico nº 108/2016, às condições aceitas e estipuladas na proposta vencedora e aos termos do presente contrato.

12.2 – Aplicam-se ainda ao presente contrato, no que couberem, as disposições das Leis nºs 8.666/93, 10.520/02, Lei Complementar 123 de 14/12/2006 e 8.078/90 - CDC, em suas redações atuais, Decretos 3.555/00 e 5.450/2005, toda legislação aplicável, bem como os princípios de direito público e supletivamente os preceitos da teoria geral dos contratos e as disposições do direito privado.

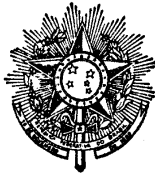
CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ADMINISTRAÇÃO DO CONTRATO

13.1 – A gestora responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato será a servidora Andressa Silva Schiassi, lotada na Coordenadoria de Suprimentos, CPF nº 079.226.226-35 e SIAPE nº 1.861.386.

13.2 – A fiscal responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato será a Coordenadora dos Restaurantes Universitários da UFOP, Judith Gomes de Oliveira Rosa, SIAPE nº. 0.109.61879. Como suplente fica responsável a servidora Nilma Luiza de Moura Rodrigues, SIAPE nº 3.272.389, lotada no Restaurante Universitário.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO

14.1 – Até o vigésimo dia da data de assinatura do contrato, a **Contratante** encaminhará para publicação o resumo do termo de contrato, no Diário Oficial da União, na conformidade do art. 20, *caput*, do Decreto 3.555/00.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 – Se qualquer das partes contratantes em benefício de outra permitir, mesmo por omissão, a inobservância no todo ou em parte de qualquer das cláusulas e condições do presente contrato e/ou seus anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou de algum e qualquer modo afetar ou prejudicar essas mesmas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 – O Foro competente para dirimir qualquer controvérsia relacionada ao presente contrato e não resolvida entre as partes será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, em Belo Horizonte, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por acharem justos e contratados, de pleno acordo, assinam as partes contratantes o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo.

Ouro Preto, de de 201 .

Universidade Federal de Ouro Preto
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª _____

NOME:

CPF:

2ª _____

NOME:

CPF: