



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 109/2016

(Processo Administrativo nº 23109.005617/2016-84)

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, da LC 147/2014 de 07 de agosto de 2014, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, Portaria da CVS – 6 de 10/03/1999, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, demais legislações complementares e cabíveis e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 04/01/2017

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 detergentes, desinfetantes, auxiliar de secagem, sanitizante, sabonete líquido, gel alcoólico, etc para atendimento exclusivo 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. Integram o objeto deste Pregão:

1.2.1. O fornecedor deverá instalar equipamentos em regime de comodato para os produtos concentrados. Antes da instalação dos produtos deverá fazer análise técnica dos equipamentos (máquina de higienização de bandejas), a fim de verificar a eficácia dos produtos de acordo com sua ficha técnica e caso necessário, orientação para mudança.

1.2.2. Dar garantia de assistência técnica preventiva mensal com emissão de relatório de visita em papel timbrado e numerado tipo ordem de serviço.

1.2.3. Assistência técnica corretiva: atendimento em 24 a 48 horas impreterivelmente.

1.2.4. Realizar serviços de decapagem das máquinas de higienização de bandejas duas vezes ao ano.

1.2.5. Para o produto Desinfetante Clorado para frutas, legumes e verduras, o fornecedor deverá apresentar um medidor que comporte o suficiente para diluição em 50 litros de água e indicar o número de reutilização da solução.



1.2.6. É imprescindível a indicação de marca para o produto, descrição completa, bem como apresentação do catálogo ou site do fabricante para nossas análises. **Na descrição complementar no COMPRASNET deverá ser indicada a marca do produto cotado.**

1.3. Visando uma melhor padronização dos produtos, melhor gerenciamento, garantia de fornecimento e ainda a economia de escala, os itens 01 A 09 deste pregão serão agrupados, conforme subitem 5.7.3.

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

2.2. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2016, na classificação: Programa de Trabalho: 2080; PTRES: 108548; Ação Gov.: 4002; Fonte de Recursos: 0100 e Elemento de Despesa: 3339030.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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

- 4.2. 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 2010.
- 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.3.3. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.3.4. entidades empresariais estrangeiras;
 - 4.3.5. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.3.6. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.7. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.3.8. entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.3.** que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
 - 4.4.4. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 4.4.5. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.4.6. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.4.7. 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

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



- 5.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.7. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.7.1. Valor unitário e total do item;
 - 5.7.2. Descrição Detalhada do Objeto Ofertado, indicando, no que for aplicável, a marca, fabricante, validade, etc.;
 - 5.7.3. O lance deverá ser ofertado pelo valor total de cada item, sendo a licitação julgada pelo Menor Preço por item, observado a formação do grupo G1- (itens 1 A 09);**
- 5.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.9. 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.
- 5.10. 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**
- 6.7. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.8. 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.
- 6.8.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 6.8.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.



- 6.9. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.10. O sistema disponibilizará, na fase de aceitabilidade, campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.11. 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.
 - 6.11.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor total do item**.
- 6.12. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.13. 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.
- 6.14. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. 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.
- 6.18. 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.
- 6.19. 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.
- 6.20. 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.
- 6.21. Eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:



- 6.21.1. produzidos no País;
- 6.21.2. produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- 6.21.3. produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

6.22. 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 inexecutável.

7.3. Considera-se inexecutável 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 inexecutabilidade 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 anexar documento digital, proposta comercial, adequada ao último lance por ele ofertado, (via comprasnet) 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, , no prazo de 4:00 (quatro) horas após convocação, 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 aceita pelo Pregoeiro.

7.4.3. Obrigatório a apresentação de amostras: as amostras dos itens solicitadas deverão ser entregues/testados em data a ser definida pela Coordenadoria dos Restaurantes, após a etapa de lances. 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, devendo, obrigatoriamente, conter na parte externa:

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. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13, 14 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.

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

8.1.2. 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 48 (quarenta e oito) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal.



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. Demais Documentos para Habilitação/Qualificação Técnica:



8.3.5.1. Certificado de Registro do Ministério da Saúde referente aos produtos ofertados ou Certificado de Isenção de Registro, conforme o caso;

8.3.5.2. Apresentação da Ficha Técnica que comprove as especificações e características dos produtos ofertados;

8.3.5.3. Apresentação das Fichas de segurança dos produtos ofertados;

8.3.5.4. Número de autorização de funcionamento da empresa junto ao Ministério da Saúde;

8.3.5.5. Apresentação de certificados ISO's dos fabricantes, caso possuam;

8.3.5.6. Apresentação de atestado(s) ou certidões de capacidade técnica expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, para o qual tenham fornecido ou forneçam materiais compatíveis em características e quantidades com o objeto licitado.

8.3.5.7. Alvará da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal no ramo de saneantes.

8.2.4. 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. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes, via e-mail: walter@dof.ufop.br e csu@dof.ufop.br juntamente com a proposta comercial e no mesmo prazo estabelecido no **subitem 7.3**. 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;

8.4. Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, o licitante será convocado para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

8.4.1. 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.



8.5. 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.

8.6. O pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio consultará o SICAF visando aferir a regularidade fiscal e ainda verificar eventual sanção aplicada à licitante, cujo efeito torne-a proibida de participar deste certame sistemas de registros de sanções e sendo necessário poderá verificar ainda a LISTA DE INIDÔNEOS DO TCU, CNJ E CEIS,.

8.7. 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 aceito 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 irredutíveis.

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:

15.16.

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

$I = 0,00016438$

$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$

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 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:

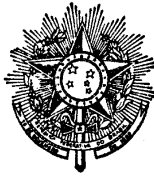
ANEXO I – Modelo de Propostas de Preços

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III – Minuta de Contrato

Ouro Preto, 16 de dezembro de 2016.

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



ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 109/2016

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	Und	Descrição	Vr. Unit (R\$)	Vr.Total (R\$)
G1	01	975	EMB	Desinfetante clorado para frutas, legumes e verduras, À base de dicloroisocianureto de sódio, teor mínimo de cloro ativo 10,5% - 11,0 %. Concentração de uso: 2g/l. Envasado em embalagem plástica atóxica translúcida de 1 Kg. Produto deverá ter REGISTRO NA ANVISA COMO DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCULAS.		
G1	02	3.000	L	Auxiliar de Secagem para lavagem mecânica de louças, contendo, ativos, conservantes, sequestrantes, corante, veiculo, solubilizante, preservante – concentração de uso – 0,06 a 0,12 – Ativado sob temperatura da água de 70° C – Ação imediata. PRODUTO NOTIFICADO ANVISA		
G1	03	1.500	L	Detergente líquido clorado para lavagem de bandejas, louças e talheres. Alcalinidade livre (%NaOH) 11,00 a 13,00, contendo hidróxido de sódio alcalinizante, hipoclorito de sódio, coadjuvante, dispersante, sequestrante e tensoativo não iônico, veiculo dosado através de equipamento automático. Ação imediata. PRODUTO REGISTRADO ANVISA (FORTEMENTE ALCALINO)		



G1	04	150	L	Sanitizante líquido para utensílios, bancadas e equipamentos em processamento de alimentos e superfícies em geral – composição: hipoclorito de sódio, estabilizantes e veículo. Concentração de uso: Imersão e esfregadura de 0,2% a 0,3%= 160 a 240 ppm de cloro. Deverão ser rápidos na eliminação dos microorganismos; estáveis em presença de matéria orgânica e água dura; não corrosivos e não causadores de manchas; ter odor inofensivo; ser atóxico e não irritante. PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA COMO SANITIZANTE PARA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.		
G1	05	225	L	Detergente cáustico para remoção de gorduras carbonizadas , PH (puro) 12,5 a 13,5; contendo: hidróxido de sódio, tensoativo não iônico, sequestrante, corante e veículo. Alcalinidade livre NaOH%: 10,3 – 11,5 – DEVERÁ SER REGISTRADO NA ANVISA, por ser fortemente alcalino.		
G1	06	300	L	Sabonete líquido ou cremoso para anti-sepsia das mãos , com PH 8; apropriado e com ação sanificante através de adição de produto adequado, tensoativos aniônicos, tensoativos não iônicos, espessante, neutralizador de odores, perolizante, acidulante, umectante, – Triclosan 0,25% e veículo. Teor de ativos 10% mínimo, viscosidade 1.000 ± 500 cPs 25° C – Sem perfume. - Sem corante. - Utilizado sem diluição. PRODUTO DEVERÁ SER REGISTRADO NA ANVISA.		
G1	07	3.000	L	Detergente líquido neutro para lavagem manual de louças, utensílios e limpeza geral , PH (puro) 6,5 a 7,5 à base de Ácido linear Alquilbenzeno Sulfônico, emoliente, Emulsificante, Neutralizante, Espessante, Conservante, corante e veículo. Densidade (25° C) – 1,010 a 1,030 g/ml. Diluição de 1 a 9% limpeza leve e manutenção e até 20% limpeza pesada. PRODUTO DEVERÁ SER NOTIFICADO NA ANVISA		
G1	08	230	L	Gel alcoólico para anti-sepsia das mãos , a base de álcool etílico 70%, glicerina, polímero carboxivinil e veículo. PH (puro) 6,5 a 8,0, viscosidade 7000 ±500 cPsa 25°C – PRODUTO DEVERÁ SER NOTIFICADO NA ANVISA.		
G1	09	300	L	Detergente Ácido para decapagem de máquina de higienização de bandejas e bandejas estampadas em aço inox, com inibidor de corrosão.		
	10	1.500	Unid.	FIBRA PARA SERVIÇO PESADO Produto não tecido à base de fibra sintética e mineral		



				abrasivo, unidos por resina à prova de água, para limpeza de sujidades incrustadas ou fortemente aderidas em superfícies e utensílios, produzidos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Dimensões aproximadas: 102 x 260 mm. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.		
	11	1.500	Unid.	FIBRAÇÃO PARA REMOÇÃO DE SUJIDADES Produto não tecido à base de fibra sintética e mineral abrasivo, unidos por resina à prova de água, altamente aderidos a superfícies. Pode ser utilizada para limpeza de chapas, de superfícies e utensílios com sujidades fortemente incrustadas, produzida de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Dimensões aproximadas: 102 x 260 mm. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.		
	12	1.200	Unid.	FIBRA DE USO GERAL Produto não tecido à base de fibra sintética e mineral abrasivo, unidos por resina à prova de água. Indicada para limpeza manual geral de superfícies laváveis e utensílios em geral e equipamentos diversos, produzida de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Dimensões aproximadas: 102 x 260 m m. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.		
	13	125	Rolos	PANO DE LIMPEZA Pano constituído de não tecido 100% viscose e látex sintético. Possui furos especiais que retêm a sujeira, libera facilmente a sujeira durante o processo de lavagem, secagem rápida, inibindo crescimento de microorganismos, composto de microfibras hidrofílicas e lipofílicas entrelaçadas. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.		
	14	200	Emb.	PAPEL TOALHA BRANCO , folha simples interfolhada, com 03 dobras, folha de 22 x 23 cm, com aproximadamente 35 g, produzido com 100% de fibras naturais, utilizando-se fibras virgens e celulose. Deverão ter boas propriedades de resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas. Fardo com 06 pacotes de 400 folhas cada, perfazendo um total de 2400 folhas por unidade.		
	15	80	RL	Fita filme de pvc, para embalagem tipo caps. Largura:60 cm. Embalagem aproximaa de 15 Kg. Ou 1000 metros		

Itens 01 a 09:

- O fornecedor detentor da melhor oferta deverá disponibilizar produtos em embalagens originais, lacradas, rotuladas, para teste pratico por 01(uma) semana, para efeito de aprovação técnica, bem como disponibilizar os equipamentos de

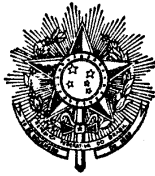


dosagem própria. Em caso de necessidade o fornecedor deverá pressurizar a linha de água para os dosadores, devendo fazer a instalação do equipamento.

- Apresentar junto à proposta: roteiro ou processo contendo as dosagens recomendadas para aplicação em conformidade com as fichas técnicas, com o objetivo de orientar o uso dos produtos, bem como o cálculo do custo benefício do produto;
- Os produtos deverão ser entregues, no mínimo, com 80% (oitenta por cento) de sua validade.
 - Para o produto Desinfetante Clorado para Frutas, Legumes e Verduras, o fornecedor deverá apresentar um medidor que comporte produto suficiente para diluição em 50 litros de água e indicar o nº de reutilização da solução;
 - Os produtos Auxiliar de Secagem para Lavagem Mecânica de Louças e Detergente Líquido Clorado para Lavagem de Bandejas, Louças e Talheres deverão ser de um mesmo fornecedor, entendendo que é necessário dosador automático para diluição dos mesmos.
- Deverá ainda instalar os equipamentos em regime de comodato para os produtos concentrados;
- Antes da instalação dos produtos deverá o fornecedor fazer uma análise técnica dos equipamentos (maquina de higienização de bandejas) a fim de verificar a eficácia dos produtos de acordo com sua ficha técnica e caso necessário, orientação para as devidas mudanças;
- Prestar garantia de assistência técnica preventiva mensal com emissão de relatórios de visita em papel timbrado e numerado tipo ordem de serviço;
- Prestar assistência técnica corretiva dos equipamentos em comodato, dentro do prazo de 24 a 48 horas, impreterivelmente, após solicitação do responsável do Restaurante, com emissão de relatórios em papel timbrado e numerado tipo ordem de serviço;
- O fornecedor detentor da melhor oferta deverá efetuar serviços de decapagem das máquinas de higienização de bandejas, duas vezes ao ano;
- O fornecedor detentor da melhor oferta deverá fazer instalação de termômetro nas máquinas de higienização de bandejas para monitoramento da temperatura para obtenção de melhor eficácia dos produtos.

Todos os itens

DO PEDIDO:



O Restaurante Universitário efetuará o pedido de entrega com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, contendo a quantidade, data e local de entrega, com entregas médias a cada 45 (quarenta e cinco) dias.

DA ENTREGA E REPOSIÇÃO

Os produtos deverão ser entregues em até 48 (quarenta e oito) horas após o pedido, sendo os produtos de qualidade, de acordo com suas características e nos padrões solicitados. Caso seja detectado entregas em desacordo com o solicitado, o fornecedor será comunicado e deverá substituir os produtos imediatamente, no tempo hábil previsto para o consumo.



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA ITENS 01 A 09

1 - OBJETIVO

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

2 - ESPECIFICAÇÕES

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
01	975	EMB	Desinfetante clorado para frutas, legumes e verduras, À base de dicloroisocianureto de sódio, teor mínimo de cloro ativo 10,5% - 11,0 %. Concentração de uso: 2g/l. Envasado em embalagem plástica atóxica translúcida de 1 Kg. Produto deverá ter REGISTRO NA ANVISA COMO DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCULAS.	30,00	29.250,00
02	3.000	L	Auxiliar de Secagem para lavagem mecânica de louças, contendo, ativos, conservantes, sequestrantes, corante, veículo, solubilizante, preservante – concentração de uso – 0,06 a 0,12 – Ativado sob temperatura da água de 70° C – Ação imediata. PRODUTO NOTIFICADO ANVISA	19,90	59.700,00
03	1.500	L	Detergente líquido clorado para lavagem de bandejas, louças e talheres. Alcalinidade livre (%NaOH) 11,00 a 13,00, contendo hidróxido de sódio alcalinizante, hipoclorito de sódio, coadjuvante, dispersante, sequestrante e tensoativo não iônico, veículo dosado através de equipamento automático. Ação imediata. PRODUTO REGISTRADO ANVISA (FORTEMENTE ALCALINO)	27,94	41.910,00
04	150	L	Sanitizante líquido para utensílios, bancadas e equipamentos em processamento de alimentos e superfícies em geral – composição: hipoclorito de sódio, estabilizantes e veículo. Concentração de uso: Imersão e esfregadura de 0,2% a 0,3%= 160 a 240 ppm de cloro. Deverão ser rápidos na eliminação dos microorganismos; estáveis em presença de matéria orgânica e água dura; não corrosivos e não causadores de manchas; ter odor inofensivo; ser atóxico e não irritante. PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA COMO SANITIZANTE PARA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.	10,27	1.540,50
05	225	L	Detergente cáustico para remoção de gorduras carbonizadas, PH (puro) 12,5 a 13,5; contendo: hidróxido de sódio, tensoativo não iônico, sequestrante, corante e veículo. Alcalinidade livre NaOH%: 10,3 – 11,5 – DEVERÁ SER REGISTRADO NA ANVISA, por ser	22,34	5.026,50



			fortemente alcalino.		
06	300	L	Sabonete líquido ou cremoso para anti-sepsia das mãos , com PH 8; apropriado e com ação sanificante através de adição de produto adequado, tensoativos aniônicos, tensoativos não iônicos, espessante, neutralizador de odores, perolizante, acidulante, umectante, – Triclosan 0,25% e veículo. Teor de ativos 10% mínimo, viscosidade 1.000 ± 500 cPs 25° C – Sem perfume. - Sem corante. - Utilizado sem diluição. PRODUTO DEVERÁ SER REGISTRADO NA ANVISA.	9,50	2.850,00
07	3.000	L	Detergente líquido neutro para lavagem manual de louças, utensílios e limpeza geral , PH (puro) 6,5 a 7,5 à base de Ácido linear Alquilbenzeno Sulfônico, emoliente, Emulsificante, Neutralizante, Espessante, Conservante, corante e veículo. Densidade (25° C) – 1,010 a 1,030 g/ml. Diluição de 1 a 9% limpeza leve e manutenção e até 20% limpeza pesada. PRODUTO DEVERÁ SER NOTIFICADO NA ANVISA	2,38	7.140,00
08	230	L	Gel alcoólico para anti-sepsia das mãos , a base de álcool etílico 70%, glicerina, polímero carboxivinil e veículo. PH (puro) 6,5 a 8,0, viscosidade 7000 ±500 cPsa 25°C – PRODUTO DEVERÁ SER NOTIFICADO NA ANVISA.	14,60	3.358,00
09	300	L	Detergente Ácido para decapagem de máquina de higienização de bandejas e bandejas estampadas em aço inox, com inibidor de corrosão.	13,25	3.975,00
			TOTAL		154.750,00

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

3 - JUSTIFICATIVA

Suprimento de produtos de limpeza específico para atendimento aos Restaurantes Universitários para o ano 2017.

4- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$ 154.750,00 (cento e cinquenta e quatro mil, setecentos e cinquenta 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;

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 - O responsável pela entrega deverá apresentar-se limpo e uniformizado, com identificação e devidamente calçado com sapato fechado;

7.3 - Os produtos que não atenderem as especificações e critérios técnicos, serão devolvidos com ônus para o fornecedor e deverão ser repostos em um prazo máximo de 12 horas

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

7.5 - A empresa fornecedora deverá apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do município de acordo com Lei 7.274/97.

7.6 - O fornecedor credenciado deverá disponibilizar produtos em embalagens originais lacradas rotuladas para teste prático por 1 (uma) **semana**, para efeito de aprovação técnica. Apresentar equipamentos de dosagem própria.

7.7 - Para o produto Desinfetante clorado para frutas, legumes e verduras, o fornecedor deverá apresentar um medidor que comporte produto suficiente para diluição em 50 litros de água e indicar o nº de reutilização da solução.

8 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Os prováveis fornecedores deverão apresentar junto às propostas os documentos abaixo descritos, que Servirão como critério de parecer técnico para definição do provável fornecedor:

8.1 - Certificado de Registro no Ministério da Saúde referente aos produtos ofertados ou Certificado de Isenção de Registro, conforme o caso.

8.2 - Apresentação da ficha técnica que comprove as especificações e características dos produtos ofertados.

8.3 - Apresentação das fichas de segurança dos produtos ofertados.

8.4 - Nº de autorização de funcionamento da empresa junto ao Ministério da Saúde.

8.5 - Apresentação de certificados ISO'S dos fabricantes (se possuir).

8.6 - Apresentação de pelo menos 2 (dois) atestados ou certidões de capacidade técnica expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, para o qual tenha fornecido ou esteja fornecendo materiais compatíveis em características e quantidades com o objeto da licitação.

8.7 - Apresentar junto a proposta: roteiro ou processo contendo as dosagens recomendadas para aplicação em conformidade com as fichas técnicas, com o objetivo de orientar o uso dos produtos, bem como o cálculo do custo benefício do produto.

8.8 - O proponente deverá apresentar Alvará da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal no ramo de saneantes.

8.9 - Para julgamento será adotado o critério de menor preço global.

9 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

9.1 - Os produtos **Auxiliar de Secagem para lavagem mecânica de louças e Detergente líquido clorado para lavagem de bandejas, louças e talheres** deverão ser de um mesmo fornecedor, entendendo que é necessário dosador automático para diluição dos mesmos.

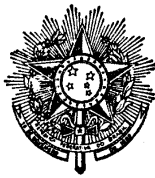
O fornecedor credenciado deverá:

9.2 - Instalar equipamentos em regime de comodato para os produtos concentrados.

9.3 - Antes da instalação dos produtos deverá fazer uma análise técnica dos equipamentos (máquina de higienização de bandejas), a fim de verificar a eficácia dos produtos de acordo com sua ficha técnica e caso necessário, orientação para mudança.

9.4 - Dar garantia de assistência técnica preventiva mensal com emissão de relatório de visita em papel timbrado e numerado tipo ordem de serviço.

9.5 - Dar assistência técnica corretiva com atendimento no prazo de 24 a 48 horas impreterivelmente.



9.6 - Fazer serviços de decapagem das máquinas de higienização de bandejas duas vezes ao ano.

10 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1 - 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.

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

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

10.4- 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.

TERMO DE REFERÊNCIA ITENS 10 A 14

1 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de produtos de uso para uso exclusivo no Restaurante Universitário, conforme especificações e condições no presente termo.

Utilização no Restaurante Universitário para higienização de vasilhames, de acordo com a Portaria CVS 6 de 10/03/1999, que proíbe o uso de esponjas ou similares de metal, lã e/ou palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos e que não é permitido fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos e a Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Produtos destinados à higiene pessoal dos colaboradores.

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
01	1.500	Unid.	FIBRA PARA SERVIÇO PESADO Produto não tecido à base de fibra sintética e mineral abrasivo, unidos por resina à prova de água, para limpeza de sujidades incrustadas ou fortemente aderidas em superfícies e utensílios, produzidos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Dimensões aproximadas: 102 x 260 mm.	5,00	7.500,00



			Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.		
02	1.500	Unid.	FIBRAÇO PARA REMOÇÃO DE SUJIDADES Produto não tecido à base de fibra sintética e mineral abrasivo, unidos por resina à prova de água, altamente aderidos a superfícies. Pode ser utilizada para limpeza de chapas, de superfícies e utensílios com sujidades fortemente incrustadas, produzida de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Dimensões aproximadas: 102 x 260 mm. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.	2,75	4.125,00
03	1.200	Unid.	FIBRA DE USO GERAL Produto não tecido à base de fibra sintética e mineral abrasivo, unidos por resina à prova de água. Indicada para limpeza manual geral de superfícies laváveis e utensílios em geral e equipamentos diversos, produzida de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Dimensões aproximadas: 102 x 260 m m. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.	1,82	2.184,00
04	125	Rolos	PANO DE LIMPEZA Pano constituído de não tecido 100% viscose e látex sintético. Possui furos especiais que retêm a sujeira, libera facilmente a sujeira durante o processo de lavagem, secagem rápida, inibindo crescimento de microorganismos, composto de microfibras hidrofílicas e lipofílicas entrelaçadas. Padrão: 3 M ou Scotch-Brite.	110,00	13.750,00
05	200	Emb.	PAPEL TOALHA BRANCO , folha simples interfolhada, com 03 dobras, folha de 22 x 23 cm, com aproximadamente 35 g, produzido com 100% de fibras naturais, utilizando-se fibras virgens e celulose. Deverão ter boas propriedades de resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas. Fardo com 06 pacotes de 400 folhas cada, perfazendo um total de 2400 folhas por unidade.	17,87	3.574,00
			TOTAL		31.133,00



3- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$ 31.133,00 (trinta e um mil, cento e trinta e três reais)**.

4 – PRAZOS

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

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

5 - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1 - As entregas serão parcelas, em até quatro vezes no decorrer do exercício de 2016, sendo estas efetuadas diretamente ao Almoxarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto-MG, CEP 35400-000, nos horários de 08h00minh às 16h00minh, de segunda a sexta feira.

5.2 - Os bens deverão ser entregues e acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

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

5.4 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas

custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5 - O fornecedor deverá comunicar à Coordenadoria dos Restaurantes Universitários, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto-MG, CEP 35400-000, por escrito, no prazo máximo de 24 horas que anteceder ao vencimento do prazo de entrega do bem, informando os motivos que impossibilitem o cumprimento do previsto no subitem 4.1.

6 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

6.1 - 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;

6.2 - Os produtos que não atenderem as especificações e critérios técnicos, serão devolvidos com ônus para o fornecedor e deverão ser repostos em um prazo máximo de 12 horas

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

6.4 - Poderá ser solicitado do licitante classificado em primeiro lugar a apresentação de amostras, que deverão ser apresentadas no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da solicitação.



7 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 - 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.

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

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

7.4- 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.

TERMO DE REFERÊNCIA ITEM 15

1 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Acondicionamento de gêneros alimentícios para transporte e armazenamento em câmara frigorífica.

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO(R\$)	TOTAL(R\$)	PAMCS
01	80	ROLOS	Fita filme de pvc, para embalagem tipo caps. Largura:60 cm. Embalagem aproximaa de 15 Kg. Ou 1000 metros	130,45	10.436,00	590
			TOTAL		10.436,00	

3- ESTIMATIVA DE CUSTO

A despesa com a presente aquisição está estimada em **R\$ 10.436,00 (dez mil, quatrocentos e trinta e seis mil reais)**.

4 – PRAZOS

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

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

5 - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1 - As entregas serão parcelas, em até quatro vezes no decorrer do exercício de 2016, sendo estas efetuadas diretamente ao Almoxarifado do Restaurante



Universitário, localizado no Campus Universitário, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto-MG, CEP 35400-000, nos horários de 08h00minh às 16h00minh, de segunda a sexta feira.

5.2 - Os bens deverão ser entregues e acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

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

5.4 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas

custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5 - O fornecedor deverá comunicar à Coordenadoria dos Restaurantes Universitários, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto-MG, CEP 35400-000, por escrito, no prazo máximo de 24 horas que anteceder ao vencimento do prazo de entrega do bem, informando os motivos que impossibilitem o cumprimento do previsto no subitem 4.1.

6 - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

6.1 - 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;

6.2 - Os produtos que não atenderem as especificações e critérios técnicos, serão devolvidos com ônus para o fornecedor e deverão ser repostos em um prazo máximo de 12 horas

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

6.4 - Poderá ser solicitado do licitante classificado em primeiro lugar a apresentação de amostras, que

deverão ser apresentadas no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da solicitação.

7 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 - 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.

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

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

7.4- 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

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº ____/2016

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE MATERIAL DE LIMPEZA PARA OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFOP, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (PROCESSO UFOP Nº 23109.005617/2016-84).

A Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, Instituição de Ensino Superior, com sede na Rua Diogo de Vasconcelos, nº 122, Bairro Pilar, em Ouro Preto/MG, inscrita no CNPJ sob nº 23.070.659/0001-10, inscrição estadual nº 461.570898.0093, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada por seu Reitor, Prof. Marcone Jamilson Freitas Souza, portador da Carteira de Identidade nº MG.1.231.987, expedida pela SSP/MG, inscrito no CPF sob nº 327.235.476-04 e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida na **XXXXXXXXXXXX**, **XXXXXXXXXXXX**, **XXXXXXXXXXXX**, **XXXXXXXXXX/XX**, CEP **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob nº **XXXXXXXXXXXX**, adiante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da Carteira de Identidade nº **XXXXXXXXXX**, expedida pela **XXX/XX**, inscrito no CPF sob nº **XXXXXXXXXXXX**, perante as testemunhas ao final firmadas, pactuam o presente contrato, conforme procedimentos verificados e licitados através do processo nº 23109.005617/2016-84, Pregão Eletrônico nº 109/2016, 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 de detergentes, desinfetantes, auxiliar de secagem, sanitizante, sabonete líquido e de gel alcoólico para atendimento exclusivo aos Restaurantes Universitários da UFOP, com entregas parceladas durante o exercício de 2017, conforme especificado no Pregão Eletrônico nº 109/2016.

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

1.3 Integram o objeto deste contrato a instalação de dosadores automáticos, saboneteiras e outros utensílios necessários à utilização dos produtos, os quais deverão ser instalados gratuitamente em regime de comodato, nas três unidades de atendimento dos Restaurantes Universitários, sendo por conta da **Contratada** todas as manutenções preventivas mensais e outras que porventura surgirem devendo o atendimento ser imediatamente após solicitação da **Contratante**.



CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

2.1 O objeto deste instrumento contratual será executado pela **Contratada** mediante o fornecimento parcelado de detergentes, desinfetantes, auxiliar de secagem, sanitizante, sabonete líquido e de gel alcoólico.

2.2 Os pedidos serão realizados com a antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

2.3 As entregas do objeto licitado serão parceladas, compreendidas no exercício de 2017, de acordo com as necessidades e pedidos da Coordenadoria dos Restaurantes, realizadas em até 48 (quarenta e oito) horas após o pedido, entre 8:00 e 16:00 horas, de segunda à sexta-feira.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS

3.1 Da Contratante:

3.1.1 É assegurado à **Contratante** o exercício, da 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 109/2016 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.

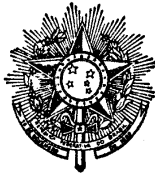
3.2.2 Receber os pagamentos no prazo e condições previstas na cláusula nona deste instrumento.

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.

4.1.2 Comunicar à **Contratada** toda e qualquer ocorrência relacionada com a prestação dos serviços.



4.1.3 Rejeitar, no todo ou em parte, em caso de produto entregue fora da especificação solicitada.

4.1.4 Efetuar os pagamentos nos prazos estabelecidos.

4.1.5 Oferecer todas as informações necessárias para o fiel cumprimento dos serviços pela **Contratada**.

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 os produtos, caso necessário, 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 109/2016, sendo aplicadas as punições previstas na Lei das Licitações em caso de inadimplência e não cumprimento das cláusulas contratuais, além da faculdade do art. 56, *caput*, Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1 Os recursos orçamentários e financeiros para liquidação do objeto contratado, serão empenhadas e liquidadas com recurso das Fontes 0112, Programa de Trabalho n 2032, PTRES 087703, Ação do Governo 20RK, Elementos de Despesas 339030 e Nota de Empenho 201XNEXXXXXXX.

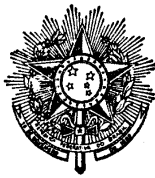
CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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 adjudicados da proposta vencedora, homologado pelo Ordenador de Despesas da UFOP e constante da Nota de Empenho 201XNEXXXXXXX é de R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), conforme relação a seguir:



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 em 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**, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, mediante consulta ao SICAF, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 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 **cópia autenticada 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 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 mantendo-se 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.

10.2 Em caso de retardamento, falha ou fraude na execução do objeto contratual, comportamento inidôneo ou fraude fiscal, a **Contratada** ficará impedida de licitar e contratar com a União, 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).

10.3 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.

10.4 Todas as penalidades aplicadas serão registradas no SICAF, mediante procedimento administrativo, 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 109/2016, deste contrato e legislação pertinente cabível.

11.2 Advindo fato superveniente que comprometa as condições ora pactuadas, poderão as partes denunciar o presente ajuste, declarando os fundamentos de sua decisão, reservada à parte



denunciada o direito à 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 109/2016, 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 fiscal responsável pelo acompanhamento e fiscalização na execução deste contrato, indicada pela **Contratante** será a Sra. Judith Gomes de Oliveira Rosa, SIAPE nº 0.109.61879. Como fiscal suplente, a **Contratante** indica o servidor Carlos Alberto Pereira, SIAPE nº 0.418.017, ambos lotados no Restaurante Universitário.

13.2 A gestora responsável pelo acompanhamento e fiscalização da administração deste contrato será a servidora Andressa Silva Schiassi, lotada na Coordenadoria de Suprimentos, SIAPE 1.861.386.

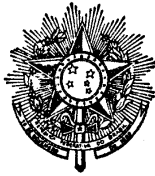
13.3 A fiscalização da **Contratante** não exclui nem reduz a responsabilidade exclusiva da **Contratada**.

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 justas e contratadas, 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, xx de xxxxxxxxxxxx de 201x.

Universidade Federal de Ouro Preto
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª - _____
NOME/CPF:

2ª - _____
NOME/CPF:

ANEXO AO TERMO DE CONTRATO

ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO	UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
TOTAL:					