

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 118/2016

(Processo Administrativo nº 23109.006042/2016-17)

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 Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do 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: 05/01/2017**

**Horário: 09:30 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 gêneros alimentícios (semiestocáveis) para atendimento aos Restaurantes Universitários da UFOP, durante o exercício de 2017**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste **Edital e seus Anexos**.

1.2. **Visando garantir padronização, melhor gerenciamento, garantia de entrega, economia em escala para a aquisição dos produtos ofertados, alguns os itens deste pregão serão agrupados conforme segue: G1-Arroz (itens: 04 e 05); G2 – Condimentos (9, 10, 11, 15, 16, 38, 41, 48, 49, 50, 51, 54, 57, 66 e 67); G3 – Doces (7, 14, 19, 20, 21, 35, 36, 55 e 56); G4 - Feijão (27, 28 e 29); G5 - Macarraão (42, 43, 70 e 71); G6 – Sobremesa (32, 33, 34 e 47).**

1.3. **As entregas do objeto licitado serão realizadas durante o exercício de 2017, de acordo com as necessidades e pedidos da Coordenadoria dos Restaurantes, sendo estas realizadas em até 48 (quarenta e oito) horas após pedido;**

1.4. **O local de entrega será o almoxarifado dos Restaurantes Universitários, localizado no campus Universitário Morro do Cruzeiro, na cidade de Ouro Preto/MG, de segunda a sexta feira, no horário de 8:00 às 16:00 horas, sendo que todos os custos com carga, frete e descarga até o local indicado para armazenamento por conta da CONTRATADA**



**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 no exercício de 2016, na seguinte classificação: Programa de Trabalho: 2080; PTRES: 108.548; 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](http://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. A participação neste Pregão é para as **empresas do ramo pertinente ao objeto licitado**, 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.

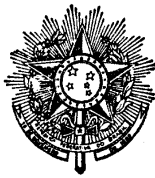
4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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.;



5.7. 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.

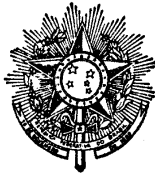
6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor total do item**.

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

6.7. O 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. 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:

6.15.1. produzidos no País;

6.15.2. produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

6.15.3. produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

6.16. 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.

7.2.1. 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.



7.2.2. 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.

7.3. 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 05/01/2016, sob pena de desclassificação.

7.3.1. A proposta comercial deverá conter as características dos materiais ofertados, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando todas as informações pertinentes. 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.

7.3.2. 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.

7.3.3. Para fins de análise da qualidade do produto ofertado, será exigido do Licitante, detentor da melhor oferta para o item e após convocação do pregoeiro, apresentação de amostra, até as 17:00 horas do dia 06/01/2017, sob pena de desclassificação. Caso o produto/marca seja aceito, este servirá de padrão para as entregas futuras;

7.3.3.1 – os itens necessários para apresentação de amostras estão estabelecidos no Anexo I deste edital;

7.3.3.2 – a amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, em embalagens originais do fabricante, contendo em seu rótulo, no mínimo: suas características, modo de preparo, prazo de validade, datas de fabricação e validade, peso do produto, etc

7.3.3.3 – como critério de avaliação, serão observados, por exemplo o tempo de cocção, quantidade de sujidade dos produtos, rendimento, fator de correção, e outras formas através de testes práticos.

7.3.4. O endereço para apresentação das amostras será: Coordenadoria de Suprimentos da UFOP, localizado no Centro de Convergência- Campos Universitário - Morro do Cruzeiro - CEP 35400-000 - Ouro Preto- MG,

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



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

7.6. 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.

7.6.1. 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.

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

## **8. DA HABILITAÇÃO**

8.4. 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.

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

8.4.2. 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.

8.5. 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:

### **8.5.1. Habilitação jurídica:**

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

8.5.1.2. 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;

8.5.1.3. 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;





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

8.5.1.5.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;

#### **8.5.2. Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

8.5.2.2.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);

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

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

8.5.2.5.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;

8.5.3. 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.

**8.6.**Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes, via e-mail: [walter@dof.ufop.br](mailto:walter@dof.ufop.br) e [csu@dof.ufop.br](mailto: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;

8.7.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.

8.7.1. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

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

## **9. DOS RECURSOS**

9.4. 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.

9.5. 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.

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

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

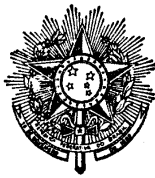
9.5.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

## **10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

10.4. 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.



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

## **11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.4. 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**

12.4. 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.

12.5. 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.

12.5.1. 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.

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

12.7. 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.

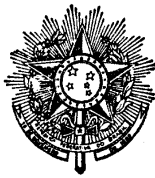
12.8. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de 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**

13.4. Os preços são fixos e irredutíveis.

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

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



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

## **15. DO PAGAMENTO**

**15.4.** 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.

**15.5.** 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.

**15.5.1.** 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.

**15.6.** 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.

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

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

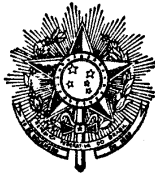
**15.8.1.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio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

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

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

**15.11.** 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.

**15.12.** 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.

- 15.13.** 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.
- 15.14.** 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.
- 15.15.** 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.
- 15.16.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 15.17.** 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.
- 15.18.** 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 adimplimento 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.**

- 16.4.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 16.4.1.** não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 16.4.2.** apresentar documentação falsa;
- 16.4.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 16.4.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 16.4.5.** não mantiver a proposta;



- 16.4.6. cometer fraude fiscal;
- 16.4.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 16.5. 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.
- 16.6. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 16.6.1. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 16.6.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 16.7. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 16.8. 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.
- 16.9.** 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.
- 16.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 16.11. 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**

- 17.4. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 17.5. A impugnação deverá ser realizada **exclusivamente na** forma eletrônica, pelo e-mail [walter@dof.ufop.br](mailto:walter@dof.ufop.br) c/c para [csu@dof.ufop.br](mailto:csu@dof.ufop.br);
- 17.6. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 17.7. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

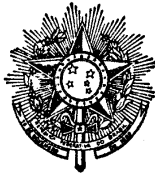


- 17.8. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico via internet**, nos mesmos endereços informados no subitem 17.2 deste Edital.
- 17.9. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 17.10. 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

- 18.4. 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.
- 18.5. 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.
- 18.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 18.7. 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.
- 18.8. 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.
- 18.9. 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.
- 18.10. 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.
- 18.10.1. 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.





- 18.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 18.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 18.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.ufop.br](http://www.ufop.br) (ícone licitações) ou [www.comprasnet.gov.br](http://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.
- 18.14. 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, 21 de dezembro de 2016.**

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



ANEXO I  
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 118/2016

**PREGÃO ELETRÔNICO: 118/2016**

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:**

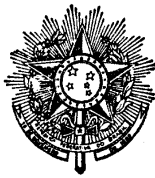
**Contato:**

**Fone:**

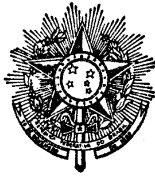
**Fax:**

**E-mail:**

Grupo	Item	Qtde	Und	Descrição	Vr. Unit (R\$)	Vr.Total (R\$)
	1	350	KG	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> , superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo e classificação, embalagem plástica transparente atóxica de 5 Kg, validade mínima de 23 meses, a contar da data da entrega. Fardo com 25 Kg. Apresentar amostra de 04 kg.		
	2	150	KG	<b>AMEIXA SECA SEM CAROÇO</b> , simples selecionadas, grãos uniformes, tamanho médio, sem viscosidade, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg.		
	3	530	KG	<b>AMIDO DE MILHO</b> , pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg.		
G1	4	46.500	KG	<b>ARROZ</b> , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega, embalagem plástica atóxica transparente de 5 Kg, fardo com 30 Kg. Apresentar amostra de 04 kg		



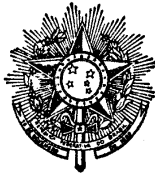
G1	5	20.200	KG	<b>ARROZ, TIPO INTEGRAL</b> , grupo beneficiado, classe longo fino, tipo 1, integral, , no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos; embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 5 Kg, fardo com 30 Kg, pacote de 1 Kg, lacrados limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Apresentar amostra de 04 kg		
	6	1.200	KG	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO</b> , simples, selecionadas, frutos uniformes, tamanhos médios, firmes, verdes oliva, livres de manchas, líquido translúcido e sem viscosidade, sendo considerado o peso líquido o produto drenado, lata com 2 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.		
G3	7	16.500	UNI D	<b>DOCE DE BANANA EM TABLETE</b> , produzido com frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de parasitos e detritos animais ou vegetais, embalado em pote plástico transparente e rotulado, hermeticamente fechado, pacote com 50 unidades, <b>gramatura por unidade de 30 gramas</b> . Apresentar amostra.		
	8	1.650	KG	<b>BATATA PALHA FRITA TIPO PALHA FINA</b> , sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada em pacotes de 1 Kg, acondicionadas em caixas de papelão lacradas. Apresentar amostra.		
G2	9	21	KG	<b>CONDIMENTO - CALDO DE CARNE EM PÓ</b> , composto de sal, amido de glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.		
G2	10	37	KG	<b>CONDIMENTO - CALDO DE GALINHA EM PÓ</b> , composto de sal, amido de glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.		
G2	11	10	EMB	<b>CONDIMENTO - CALDO DE LEGUMES EM PÓ</b> , composto de sal, amido de glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de legumes, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.		



	12	140	KG	<b>CANJIQUINHA AMARELA TRITURADA</b> , tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 0,5 Kg, fardo com 10 Kg.		
	13	30	KG	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, aspecto, pó homogêneo, cor própria, cheiro e sabor característico, embalagem plástica atóxica de 1 Kg		
G3	14	20.000	UNI	<b>DOCE DE COCO EM TABLETE</b> , produzidos com frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais, embalados em potes plásticos transparentes rotulados, hermeticamente fechados, pacote com 50 unidades, gramatura por unidade e 30 gramas. Apresentar amostra.		
G2	15	5	KG	<b>CONDIMENTO - COLORAU EM PÓ</b> Fino e homogêneo, produzido com frutos sãos e maduros, cheiro aromático característico, sem aditivos, embalagem plástica de 1 Kg.		
G2	16	20	L	<b>CONDIMENTO - CONHAQUE</b> , composto de gengibre e água ardente, frasco com 970 ml.		
	17	250	KG	<b>CREME DE LEITE</b> , apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, lata com 1 Kg produzido com produtos da 1ª qualidade.		
	18	600	KG	<b>ERVILHA VERDE EM CONSERVA</b> , simples, grãos inteiros, imersa em líquido translúcido, tamanho e coloração uniforme, livre de impureza, validade mínima de 15 meses a contar da data de entrega, sendo considerado peso líquido o peso drenado, lata com 2 Kg.		
G3	19	1.800	KG	<b>DOCE DE ABÓBORA COM COCO</b> , frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Isentos de coloração ou aromatizantes artificiais. O espaço livre dos recipientes não deve exceder a 10% da altura da embalagem, cor e sabor próprios da fruta de origem. <b>Lata com 10 Kg.</b> Apresentar amostra.		
G3	20	1.650	KG	<b>DOCE DE LEITE PASTOSO</b> , deverá ser produzido com matérias primas sãs, limpas, isentas de material terroso, parasitas e em perfeito estado de conservação, na composição o leite deverá ser empregado na proporção mínima de 3 de leite por 1 de açúcar, como coadjuvante na fabricação tolerância máxima de 2 % de amido, <b>lata de 10 Kg.</b> Apresentar amostra.		

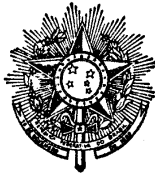


G3	21	690	KG	<b>DOCE DE MAMÃO RALADO COM COCO</b> , frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Isentos de coloração ou aromatizantes artificiais. O espaço livre dos recipientes não deve exceder a 10% da altura da embalagem, cor e sabor próprio da fruta de origem. <b>Lata com 10 Kg.</b> Apresentar amostra.		
	22	817	LA	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, substância seco menos cloreto de sódio, mínimo de 18% P/P, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, parasitas, larvas e fermentações, com validade mínima de 22 meses. <b>Lata com 4,1 Kg.</b> Apresentar amostra de 1 Kg.		
	23	3.650	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , crua, grupo seco, subgrupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, fardo com 20 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.		
	24	1.300	KG	<b>FARINHA DE MILHO</b> , torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, sãs e limpas, isenta de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidas ou rançosas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 20 Kg.		
	25	50	KG	<b>FARINHA DE ROSCA</b> , produzida com pão tipo francês, embalagem plástica atóxica transparente de 0,5 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.		
	26	1.000	KG	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> , sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg, fardo com 10 Kg.		
G4	27	850	KG	<b>FELJÃO BRANCO</b> , grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg, apresentar amostra de 2 Kg.		

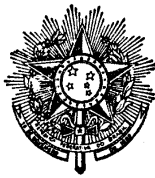


G4	28	31.200	KG	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA</b> , grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg. Apresentar amostra de 2 Kg.		
G4	29	1.150	KG	<b>FEIJÃO PRETO</b> , grupo beneficiado anão, variedade tipo 1, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituídos de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg, apresentar amostra de 2 Kg.		
	30	10	KG	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> , formado por substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade expande a massa, lata com 250g.		
	31	800	KG	<b>FUBARINA DE MILHO</b> , pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmida ou rançosa, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 20 Kg.		
G6	32	200	KG	<b>SOBREMESA - GELATINA EM PÓ</b> , preparado com ingredientes limpos de primeira qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. <b>Sabor artificial de Framboesa</b> . Apresentar amostra de 1 Kg.		
G6	33	110	KG	<b>SOBREMESA - GELATINA EM PÓ</b> , preparado com ingredientes limpos de primeira qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. <b>Sabor artificial de Morango</b> . Apresentar amostra de 1 Kg.		
G6	34	160	KG	<b>SOBREMESA - GELATINA EM PÓ</b> , preparado com ingredientes limpos de primeira qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. <b>Sabor artificial de Uva</b> . Apresentar amostra de 1 Kg.		
G3	35	1.500	KG	<b>DOCE DE GOIABA CREMOSO</b> , frutas são, limpas, isentos de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Isento de coloração ou aromatizantes artificiais. O espaço livre dos recipientes não deve exceder a 10% da altura da embalagem, cor e sabor próprio da fruta de origem, embalagem institucional <b>lata com 10 Kg</b> . Apresentar		

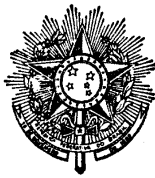




				amostra.		
G3	36	12.300	UNI D	<b>DOCE DE GOIABA EM TABLETE</b> , com frutas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais e vegetais, embalada em potes plásticos, transparentes, rotulados, hermeticamente fechados, pacote com 50 unidades e gramatura per capita de 30 g. Apresentar amostra.		
	37	250	KG	<b>GRÃO DE BICO TIPO 1</b> , constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, validade 80% a vencer, a contar da data de entrega, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica atóxica de 0,5 Kg, fardo com 10 Kg. Apresentar amostra.		
G2	38	3	EMB	<b>CONDIMENTO - CAT CHUP</b> Tradicional, elaborado à base de polpa de tomate, adicionado de especiarias, sal, açúcar e outros componentes. Embalagem Tetra Pak com aproximadamente 1,10 Kg. Padrão Cica ou superior.		
	39	40	L	<b>LEITE DE COCO</b> , concentrado, parcialmente desidratado, preparado com endosperma, procedente de frutos sãos e maduros, isentos de substâncias estranhas à sua composição, ausência de sujidade, parasita e larvas. O rótulo deve constar denominação do produto, frasco com 0,5 litros		
	40	70	KG	<b>LENTILHA DESIDRATADA</b> , teor máximo de 2%, grãos inteiros, com tempo aproximado sob pressão de 45 minutos para cocção, embalagem transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.		
G2	41	6	KG	<b>CONDIMENTO - LOURO EM FOLHAS</b> , folhas desidratadas, constituídos de folhas isentas de materiais terrosos, parasitas, cor parda escuro, cheiro fortemente aromático característico, embalagem plástica atóxica de 0,1 Kg.		
G5	42	1.000	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO CONCHINHA</b> , cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.		
G5	43	150	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO PAI-NOSSO</b> , cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas,		



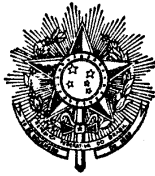
				não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.		
	44	800	KG	<b>MAIONESE</b> , industrializada, emulsão cremosa estável, obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos e substâncias comestíveis, sem corantes, na cor amarelo claro, isenta de sujidades, seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característicos, acondicionada em balde hermeticamente fechado de 3 Kg, validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.		
	45	2.500	KG	<b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL</b> , industrializada, obtida de produtos isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característico, acondicionado em balde plástico atóxico, <b>balde reforçado com 15 Kg</b> , hermeticamente fechado com 60% de lipídeo. Apresentar amostra.		
	46	1.950	KG	<b>MILHO VERDE</b> , simples em conserva, grãos médios inteiros e uniformes, de coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em lata com 2 Kg, com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Apresentar amostra.		
G6	47	310	KG	<b>SOBREMESA - MASSA PARA BOLO SABOR CENOURA</b> , produzida com farinha de trigo especial, contendo fermento químico, condimentos e aroma característicos. Embalagem plástica atóxica de 0,4 Kg. Apresentar amostra de 01 KG		
G2	48	5	KG	<b>CONDIMENTO - PREPARADO DE MOSTARDA AMARELA</b> , frasco com 3,1 Kg.		
G2	49	210	L	<b>CONDIMENTO - MOLHO DE SOJA</b> , genuíno e puro, grãos são e limpos, isentos de elementos vegetais estranhos, adição máxima de 10% de amido, frasco com 0,9 L.		
G2	50	170	L	<b>CONDIMENTO - MOLHO INGLÊS</b> , genuíno e puro, grãos são e limpos, isentos de elementos vegetais estranhos, embalagem de 0,9 L.		
G2	51	2	KG	<b>CONDIMENTO - NOZ MOSCADA</b> , em pó, produzida com frutos são e maduros, limpos, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.		



	52	2.900	L	<b>ÓLEO VEGETAL MISTO</b> , composto de no mínimo 15% de azeite e no máximo 85% de óleo de soja, obtido de matéria prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas à sua composição, embalados em lata de 0,5 L, caixa com 24 unidades.		
	53	890	EMB	<b>ÓLEO DE SOJA</b> , refinado, obtido de um único vegetal, com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, isento de ranço e outras características indesejáveis, tipo 1, temperatura de ignição acima de 200 graus centígrados, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, embalados em <b>latas de 9 Litros</b> .		
G2	54	10	KG	<b>CONDIMENTO - ORÉGANO</b> , produzido com folhas sãs, limpas, isentas matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalagem plástica atóxica de 200g.		
G3	55	18.850	UN	<b>DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCA</b> , produzida com frutos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, embalado individualmente, plástico atóxico e disposto em pote hermeticamente fechado, com unidades com <b>gramatura de 30 gramas</b> , pacote com 50 unidades. Apresentar amostra.		
G3	56	26.900	UNI D	<b>DOCE DE AMENDOIM TIPO PÉ DE MOLEQUE</b> , produzidos com frutos sãos isentos de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais, embalado individualmente, plástico atóxico, e disposto em pacote com 50 unidades hermeticamente fechado e <b>gramatura de 30 gramas</b> . Apresentar amostra.		
G2	57	10	L	<b>CONDIMENTO - PIMENTA MALAGUETA</b> , constituída de frutos maduros e sãos, limpos e em conserva, isentos de matérias terrosas, parasitas, embalagem de 0,430 Litros.		
	58	600	KG	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> , sem fermentação, obtido a partir da leguminosa limpa, grãos sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg. Apresentar amostra.		
	59	15	KG	<b>QUEIJO TIPO PARMESÃO EM PEÇA INTEIRA</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, com registro junto ao SIF, apresentando crosta firme, consistência dura, rígida, cor creme homogênea, odor característico, levemente salgado, embalagem crayovacada.		



	60	3.094	KG	<b>SAL REFINADO IODADO</b> , com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, sem impurezas e matérias terrosas, embalagem plástica de 1 Kg, fardo de 30 Kg.		
	61	450	CX	<b>SAL REFINADO IODADO</b> : Sal Refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em caixas com 2000 <b>sachês</b> , contendo 1 (um) grama cada.		
	62	70	KG	<b>SOJA IN NATURA</b> , grupo beneficiado anão, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg, apresentar amostra de 2 Kg.		
	63	800	KG	<b>TRIGO MOÍDO ESPECIAL</b> , sem fermentação, obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade, ou ranço, embalagem de 1 Kg, fardo com 10 Kg.		
	64	300	KG	<b>UVA PASSA SEM CAROÇO</b> , seca, produzida com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais, embalagem institucional, caixa com 10 Kg.		
	65	2.000	L	<b>VINAGRE DE VINHO BRANCO</b> , elaborado a base de fermentação acética, produzidos com frutas sãs, limpas sem parasitas, larvas e matérias estranhas, acondicionada em frasco plástico atóxico com 0,750 L, embalado em caixa com 12 frascos.		
G2	66	25	L	<b>CONDIMENTO - VINHO BRANCO SECO</b> , produzido por frutos maduros, sãos, limpos, isentos de material terroso, larvas, detritos ou outros materiais estranhos, envasado em garrafas de vidro de 0,77 litros, com baixa fermentação acética.		
G2	67	100	L	<b>CONDIMENTO - VINHO TINTO SECO</b> , produzido com frutos maduras, sãs, limpas e isentas de material terroso, larvas, detritos ou outros materiais estranhos, envasado em garrafa de vidro de 0,9 Litros, com baixa fermentação acética.		
	68	60	EMB	<b>AMENDOIM SEM CASCA</b> , inteiro e torrado, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, sãos, isentos de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.		



	69	1.400	EMB	<b>BATATA CHIPS</b> sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada em pacotes de 1 Kg, acondicionadas em caixas de papelão lacradas. Apresentar amostra.		
G5	70	700	EMB	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO PARAFUSO</b> , cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.		
G5	71	1.000	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO ESPAGUETE</b> cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.		

## ESPECIFICAÇÕES E CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

### OBSERVAÇÕES:

- A Contratada fica obrigada a trocar, às suas expensas, o produto que for recusado por se apresentar danificado, com prazo de validade vencido, ou que estiver em desacordo com o disposto neste Edital e seus anexos;
- As mercadorias serão recebidas, conferidas sendo que os produtos que não atenderem às especificações, critérios técnicos ou estiverem em desconformidade com a Nota Fiscal, serão devolvidos com ônus para a Contratada;
- Os produtos que não atenderem ao especificado neste Edital deverão ser repostos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e o não cumprimento deste prazo submeterá a Contratada às penalidades previstas no edital.
- Em caso de devolução de produtos, a Nota Fiscal ficará retida até que a substituição seja feita;
- Os produtos deverão ter validade mínima de 90% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.
- 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 desistência de propostas de preços após a etapa de lances. Analisem minuciosamente o produto cotado, bem como os valores, no momento da sessão de lances. A proposta deverá conter o valor total.**

- **Observem todas as condições para fornecimento estipuladas no edital.**

#### **Carimbo e Assinatura do Proponente**

#### **DA OFERTA**

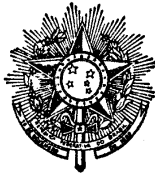
Considerando que os cardápios são elaborados em conformidade com os produtos ora licitados, caso não haja disponibilidade dos produtos no mercado, o fornecedor deverá antecipadamente informar ao Restaurante Universitário da UFOP, pelos telefones (31) 3559.1290 e 1291, suas proposições alternativas, cabendo à Nutricionista da UFOP fazer a escolha, não sendo aceitas frequentes incidências.

#### **OBSERVAÇÕES:**

- **Validade da proposta: mínima de 60 (sessenta dias);**
- **Prazo de entrega:** O prazo de entrega do objeto licitado é de até 48 (quarenta e oito) horas após pedido, com entregas parceladas e de acordo com as necessidades dos Restaurantes Universitários da UFOP, durante o exercício 2017;
- **Local de entrega:** Restaurante Universitário da UFOP, Campus Universitário, Morro do Cruzeiro – 35.400.000 - Ouro Preto/MG, de 8:00 às 14:00 horas, por conta do fornecedor até o local indicado;
- **Prazo de Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.**
- **Na proposta de preços deverá constar os dados da empresa, dados bancários e os dados da pessoa responsável pela assinatura do contrato:**

**Observar todas as condições para fornecimento estipuladas no edital.**





ANEXO II  
TERMO DE REFERÊNCIA

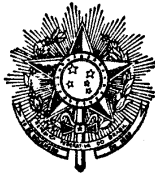
1 – OBJETIVO

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

2 - ESPECIFICAÇÕES

As especificações dos itens encontram-se detalhadas abaixo:

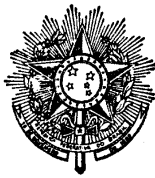
ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	VR UNIT. (R\$)	TOTAL (R\$)
1	350	KG	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> , superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo e classificação, embalagem plástica transparente atóxica de 5 Kg, validade mínima de 23 meses, a contar da data da entrega. Fardo com 25 Kg. Apresentar amostra de 04 kg.	2,80	980,00
2	150	KG	<b>AMEIXA SECA SEM CAROÇO</b> , simples selecionadas, grãos uniformes, tamanho médio, sem viscosidade, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg.	26,75	4.012,50
3	530	KG	<b>AMIDO DE MILHO</b> , pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg.	6,07	3.217,10
4	46.500	KG	<b>ARROZ</b> , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega, embalagem plástica atóxica transparente de 5 Kg, fardo com 30 Kg. Apresentar amostra de 04 kg	2,80	130.200,00
5	20.200	KG	<b>ARROZ, TIPO INTEGRAL</b> , grupo beneficiado, classe longo fino, tipo 1, integral, , no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos; embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 5 Kg, fardo com 30 Kg, pacote de 1 Kg, lacrados	4,80	96.960,00



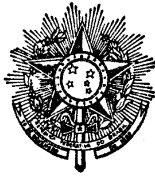
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO - UFOP  
Diretoria de Orçamento e Finanças



				limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Apresentar amostra de 04 kg		
6	1.200	KG	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO</b> , simples, selecionadas, frutos uniformes, tamanhos médios, firmes, verdes oliva, livres de manchas, líquido translúcido e sem viscosidade, sendo considerado o peso líquido o produto drenado, lata com 2 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.	21,90	26.280,00	
7	16.500	UNID	<b>DOCE DE BANANA EM TABLETE</b> , produzido com frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de parasitos e detritos animais ou vegetais, embalado em pote plástico transparente e rotulado, hermeticamente fechado, pacote com 50 unidades, <b>gramatura por unidade de 30 gramas</b> . Apresentar amostra.	1,20	19.800,00	
8	1.650	KG	<b>BATATA PALHA FRITA TIPO PALHA FINA</b> , sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada em pacotes de 1 Kg, acondicionadas em caixas de papelão lacradas. Apresentar amostra.	20,75	34.237,50	
9	21	KG	<b>CONDIMENTO - CALDO DE CARNE EM PÓ</b> , composto de sal, amido de glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.	6,90	144,90	
10	37	KG	<b>CONDIMENTO - CALDO DE GALINHA EM PÓ</b> , composto de sal, amido de glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.	6,90	255,30	
11	10	EMB	<b>CONDIMENTO - CALDO DE LEGUMES EM PÓ</b> , composto de sal, amido de glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de	10,00	100,00	



				legumes, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.		
12	140	KG	<b>CANJIQUINHA AMARELA TRITURADA</b> , tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 0,5 Kg, fardo com 10 Kg.	2,71	379,40	
13	30	KG	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, aspecto, pó homogêneo, cor própria, cheiro e sabor característico, embalagem plástica atóxica de 1 Kg	7,15	214,50	
14	20.000	UNI	<b>DOCE DE COCO EM TABLETE</b> , produzidos com frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais, embalados em potes plásticos transparentes rotulados, hermeticamente fechados, pacote com 50 unidades, gramatura por unidade e 30 gramas. Apresentar amostra.	1,50	30.000,00	
15	5	KG	<b>CONDIMENTO - COLORAU EM PÓ</b> Fino e homogêneo, produzido com frutos sãos e maduros, cheiro aromático característico, sem aditivos, embalagem plástica de 1 Kg.	7,66	38,30	
16	20	L	<b>CONDIMENTO - CONHAQUE</b> , composto de gengibre e água ardente, frasco com 970 ml.	12,50	250,00	
17	250	KG	<b>CREME DE LEITE</b> , apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, lata com 1 Kg produzido com produtos da 1ª qualidade.	16,66	4.165,00	
18	600	KG	<b>ERVILHA VERDE EM CONSERVA</b> , simples, grãos inteiros, imersa em líquido translúcido, tamanho e coloração uniforme, livre de impureza, validade mínima de 15 meses a contar da data de entrega, sendo considerado peso líquido o peso drenado, lata com 2 Kg.	6,00	3.600,00	
19	1.800	KG	<b>DOCE DE ABÓBORA COM COCO</b> , frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou	7,02	12.636,00	



				vegetais. Isentos de coloração ou aromatizantes artificiais. O espaço livre dos recipientes não deve exceder a 10% da altura da embalagem, cor e sabor próprios da fruta de origem. <b>Lata com 10 Kg.</b> Apresentar amostra.		
	20	1.650	KG	<b>DOCE DE LEITE PASTOSO</b> , deverá ser produzido com matérias primas sãs, limpas, isentas de material terroso, parasitas e em perfeito estado de conservação, na composição o leite deverá ser empregado na proporção mínima de 3 de leite por 1 de açúcar, como coadjuvante na fabricação tolerância máxima de 2 % de amido, <b>lata de 10 Kg.</b> Apresentar amostra.	9,48	15.642,00
	21	690	KG	<b>DOCE DE MAMÃO RALADO COM COCO</b> , frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Isentos de coloração ou aromatizantes artificiais. O espaço livre dos recipientes não deve exceder a 10% da altura da embalagem, cor e sabor próprio da fruta de origem. <b>Lata com 10 Kg.</b> Apresentar amostra.	7,05	4.864,50
	22	817	LA	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, substância seco menos cloreto de sódio, mínimo de 18% P/P, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, parasitas, larvas e fermentações, com validade mínima de 22 meses. <b>Lata com 4,1 Kg.</b> Apresentar amostra de 1 Kg.	48,22	39.396,00
	23	3.650	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , crua, grupo seco, subgrupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, fardo com 20 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.	5,78	21.097,00
	24	1.300	KG	<b>FARINHA DE MILHO</b> , torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, sãs e limpas, isenta de materiais terrosos e	6,00	7.800,00



				parasitas, não podendo estar úmidas ou rançosas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 20 Kg.		
25	50	KG		<b>FARINHA DE ROSCA</b> , produzida com pão tipo francês, embalagem plástica atóxica transparente de 0,5 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.	8,00	400,00
26	1.000	KG		<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> , sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg, fardo com 10 Kg.	5,00	5.000,00
27	850	KG		<b>FEIJÃO BRANCO</b> , grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg, apresentar amostra de 2 Kg.	10,30	8.755,00
28	31.200	KG		<b>FEIJÃO CARIOQUINHA</b> , grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg. Apresentar amostra de 2 Kg.	7,95	248.040,00
29	1.150	KG		<b>FEIJÃO PRETO</b> , grupo beneficiado anão, variedade tipo 1, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituídos de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg, apresentar amostra de 2 Kg.	9,00	10.350,00
30	10	KG		<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> , formado por substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade expande a massa, lata com 250g.	20,00	200,00
31	800	KG		<b>FUBARINA DE MILHO</b> , pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmida ou rançosa, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 20 Kg.	2,50	2.000,00
32	200	KG		<b>SOBREMESA - GELATINA EM PÓ</b> , preparado com ingredientes limpos de	18,42	3.684,00

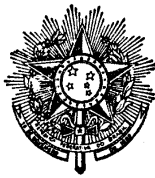


				primeira qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. <b>Sabor artificial de Framboesa.</b> Apresentar amostra de 1 Kg.		
33	110	KG	<b>SOBREMESA - GELATINA EM PÓ,</b> preparado com ingredientes limpos de primeira qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. <b>Sabor artificial de Morango.</b> Apresentar amostra de 1 Kg.	18,42	2.026,20	
34	160	KG	<b>SOBREMESA - GELATINA EM PÓ,</b> preparado com ingredientes limpos de primeira qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. <b>Sabor artificial de Uva.</b> Apresentar amostra de 1 Kg.	18,42	2.947,20	
35	1.500	KG	<b>DOCE DE GOIABA CREMOSO,</b> frutas sãs, limpas, isentos de matérias terrosas, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Isento de coloração ou aromatizantes artificiais. O espaço livre dos recipientes não deve exceder a 10% da altura da embalagem, cor e sabor próprio da fruta de origem, embalagem institucional <b>lata com 10 Kg.</b> Apresentar amostra.	7,38	11.070,00	
36	12.300	UNID	<b>DOCE DE GOIABA EM TABLETE,</b> com frutas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais e vegetais, embalada em potes plásticos, transparentes, rotulados, hermeticamente fechados, pacote com 50 unidades e gramatura per capita de 30 g. Apresentar amostra.	1,20	14.760,00	
37	250	KG	<b>GRÃO DE BICO TIPO 1,</b> constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, validade 80% a vencer, a contar da data de entrega, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais	14,45	3.612,50	

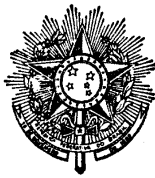




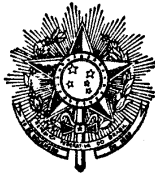
				terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica atóxica de 0,5 Kg, fardo com 10 Kg. Apresentar amostra.		
38	3	EMB	<b>CONDIMENTO - CAT CHUP</b> Tradicional, elaborado à base de polpa de tomate, adicionado de especiarias, sal, açúcar e outros componentes. Embalagem Tetra Pak com aproximadamente 1,10 Kg. Padrão Cica ou superior.	9,00	27,00	
39	40	L	<b>LEITE DE COCO</b> , concentrado, parcialmente desidratado, preparado com endosperma, procedente de frutos são e maduros, isentos de substâncias estranhas à sua composição, ausência de sujidade, parasita e larvas. O rótulo deve constar denominação do produto, frasco com 0,5 litros	8,87	354,80	
40	70	KG	<b>LENTILHA DESIDRATADA</b> , teor máximo de 2%, grãos inteiros, com tempo aproximado sob pressão de 45 minutos para cocção, embalagem transparente de 1 Kg, fardo com 10 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.	20,00	1.400,00	
41	6	KG	<b>CONDIMENTO - LOURO EM FOLHAS</b> , folhas desidratadas, constituídos de folhas isentas de materiais terrosos, parasitas, cor parda escuro, cheiro fortemente aromático característico, embalagem plástica atóxica de 0,1 Kg.	57,14	342,84	
42	1.000	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO CONCHINHA</b> , cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.	6,00	6.000,00	
43	150	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO PAI-NOSSO</b> , cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade	6,00	900,00	



				mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.		
44	800	KG		<b>MAIONESE</b> , industrializada, emulsão cremosa estável, obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos e substâncias comestíveis, sem corantes, na cor amarelo claro, isenta de sujidades, seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característicos, acondicionada em balde hermeticamente fechado de 3 Kg, validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	7,40	5.920,00
45	2.500	KG		<b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL</b> , industrializada, obtida de produtos isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característico, acondicionado em balde plástico atóxico, <b>balde reforçado com 15 Kg</b> , hermeticamente fechado com 60% de lipídeo. Apresentar amostra.	9,00	22.500,00
46	1.950	KG		<b>MILHO VERDE</b> , simples em conserva, grãos médios inteiros e uniformes, de coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em lata com 2 Kg, com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Apresentar amostra.	7,80	15.210,00
47	310	KG		<b>SOBREMESA - MASSA PARA BOLO SABOR CENOURA</b> , produzida com farinha de trigo especial, contendo fermento químico, condimentos e aroma característicos. Embalagem plástica atóxica de 0,4 Kg. Apresentar amostra de 01 KG	9,00	2.790,00
48	5	KG		<b>CONDIMENTO - PREPARADO DE MOSTARDA AMARELA</b> , frasco com 3,1 Kg.	35,00	175,00
49	210	L		<b>CONDIMENTO - MOLHO DE SOJA</b> , genuíno e puro, grãos são e limpos, isentos de elementos vegetais estranhos, adição máxima de 10% de amido, frasco com 0,9 L.	6,80	1.428,00
50	170	L		<b>CONDIMENTO - MOLHO INGLÊS</b> , genuíno e puro, grãos são e limpos,	6,57	1.116,90



				isentos de elementos vegetais estranhos, embalagem de 0,9 L.		
51	2	KG		<b>CONDIMENTO - NOZ MOSCADA</b> , em pó, produzida com frutos sãos e maduros, limpos, embalagem plástica atóxica de 1 Kg.	85,71	171,42
52	2.900	L		<b>ÓLEO VEGETAL MISTO</b> , composto de no mínimo 15% de azeite e no máximo 85% de óleo de soja, obtido de matéria prima em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas à sua composição, embalados em lata de 0,5 L, caixa com 24 unidades.	16,00	46.400,00
53	890	EMB		<b>ÓLEO DE SOJA</b> , refinado, obtido de um único vegetal, com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, isento de ranço e outras características indesejáveis, tipo 1, temperatura de ignição acima de 200 graus centígrados, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, embalados em <b>latas de 9 Litros</b> .	45,00	40.000,00
54	10	KG		<b>CONDIMENTO - ORÉGANO</b> , produzido com folhas sãs, limpas, isentas matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalagem plástica atóxica de 200g.	28,60	286,00
55	18.850	UN		<b>DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCA</b> , produzida com frutos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, embalado individualmente, plástico atóxico e disposto em pote hermeticamente fechado, com unidades com <b>gramatura de 30 gramas</b> , pacote com 50 unidades. Apresentar amostra.	0,90	16.965,00
56	26.900	UNID		<b>DOCE DE AMENDOIM TIPO PÉ DE MOLEQUE</b> , produzidos com frutos sãos isentos de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais, embalado individualmente, plástico atóxico, e disposto em pacote com 50 unidades hermeticamente fechado e <b>gramatura de 30 gramas</b> . Apresentar amostra.	0,80	21.520,00
57	10	L		<b>CONDIMENTO - PIMENTA MALAGUETA</b> , constituída de frutos maduros e sãos, limpos e em conserva, isentos de matérias terrosas, parasitas, embalagem de 0,430 Litros.	7,05	70,50



58	600	KG	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> , sem fermentação, obtido a partir da leguminosa limpa, grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg. Apresentar amostra.	12,00	7.200,00
59	15	KG	<b>QUEIJO TIPO PARMESÃO EM PEÇA INTEIRA</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, com registro junto ao SIF, apresentando crosta firme, consistência dura, rígida, cor creme homogênea, odor característico, levemente salgado, embalagem crayovacada.	60,00	900,00
60	3.094	KG	<b>SAL REFINADO IODADO</b> , com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, sem impurezas e matérias terrosas, embalagem plástica de 1 Kg, fardo de 30 Kg.	1,20	3.712,80
61	450	CX	<b>SAL REFINADO IODADO</b> : Sal Refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em caixas com 2000 <b>sachês</b> , contendo 1 (um) grama cada.	18,13	8.158,50
62	70	KG	<b>SOJA IN NATURA</b> , grupo beneficiado anão, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg, apresentar amostra de 2 Kg.	6,49	454,30
63	800	KG	<b>TRIGO MOÍDO ESPECIAL</b> , sem fermentação, obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade, ou ranço, embalagem de 1 Kg, fardo com 10 Kg.	5,00	4.000,00
64	300	KG	<b>UVA PASSA SEM CAROÇO</b> , seca, produzida com frutas maduras, são, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitas,	14,00	4.200,00



				detrritos animais e vegetais, embalagem institucional, caixa com 10 Kg.		
65	2.000	L		<b>VINAGRE DE VINHO BRANCO</b> , elaborado a base de fermentação acética, produzidos com frutas sãs, limpas sem parasitas, larvas e matérias estranhas, acondicionada em frasco plástico atóxico com 0,750 L, embalado em caixa com 12 frascos.	5,00	10.000,00
66	25	L		<b>CONDIMENTO - VINHO BRANCO SECO</b> , produzido por frutos maduros, sãos, limpos, isentos de material terroso, larvas, detritos ou outros materiais estranhos, envasado em garrafas de vidro de 0,77 litros, com baixa fermentação acética.	5,00	125,00
67	100	L		<b>CONDIMENTO - VINHO TINTO SECO</b> , produzido com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de material terroso, larvas, detritos ou outros materiais estranhos, envasado em garrafa de vidro de 0,9 Litros, com baixa fermentação acética.	5,00	500,00
68	60	EMB.		<b>AMENDOIM SEM CASCA</b> , inteiro e torrado, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, sãos, isentos de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Apresentar amostra de 1 Kg.	16,50	990,00
69	1.400	EMB.		<b>BATATA CHIPS</b> sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada em pacotes de 1 Kg, acondicionadas em caixas de papelão lacradas. Apresentar amostra.	25,50	35.700,00
70	700	EMB.		<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO PARAFUSO</b> , cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.	5,05	3.535,00
71	1.000	KG		<b>MASSA ALIMENTÍCIA, SECA FORMATO ESPAGUETE</b> cor amarela, produzida com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias	5,05	5.050,00



				permitidas, isentas de corantes, sujidades, parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, fardo com 10 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. Apresentar amostra de 1 Kg.		
--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

### 3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Suprimento de gêneros alimentícios para atendimento aos Restaurantes Universitários no exercício de 2017.

### 4. ESTIMATIVA DE CONTRATAÇÃO

4.1. A despesa com a presente aquisição está estimada em R\$ 1.894.954,47 (um milhão, oitocentos e noventa e quatro reais, novecentos e cinquenta e quatro reais e quarenta e sete centavos).

### 5. ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1. As estratégias de suprimento estão baseadas na identificação e informações sobre o grupo de suprimento, tais como: os volumes utilizados e consumidos, preços praticados, especificações de qualidade, processos de produção, processos de compras, identificação de possíveis fornecedores, volumes de fornecimento, localização física. Busca-se uma avaliação contínua das estratégias através de reavaliações de tempos em tempos para: detectar alterações de mercado, saber das novas capacidades dos fornecedores, descobrir novos fornecedores, monitorar a evolução dos grupos de suprimentos. O fornecimento do material será efetuado de forma parcelada conforme solicitação das unidades da UFOP, obedecendo aos prazos, locais e horários especificados no presente Termo.

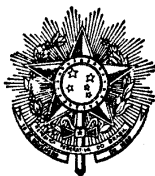
### 6. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO OBJETO.

6.1. As entregas serão parcelas, no decorrer do exercício de 2017, sendo estas efetuadas diretamente ao Almoxarifado do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto-MG, CEP 35400-000, em até 48 (quarenta e oito) horas após pedido, nos horários de 08h00minh as 11h00minh e das 14h00minh às 16h30minh, de segunda a sexta feira.

6.2. Os produtos deverão ter validade mínima de 90% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.

6.3. A validade da proposta deverá ser de no mínimo **90 (noventa) dias** corridos;





6.4. Caso seja detectadas entregas em desacordo com o solicitado, o fornecedor será comunicado e deverá substituir os produtos dentro do prazo máximo de **24 (vinte e quatro)** horas e em tempo hábil previsto para o consumo.

6.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.5.1. **Para fins de análise da qualidade dos produtos ofertados, será exigido do Licitante, detentor da melhor oferta para os itens 04, 05, 06, 07, 08, 14, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 42, 43, 45, 46, 55, 56, 58, 62, 69, 70 e 71, após convocação do pregoeiro, apresentação de amostra em embalagem de 1 kg, em data a ser definida posteriormente, sob pena de desclassificação. Caso o produto/marca seja aceito, este servirá de padrão para as entregas futuras;**

6.5.2. **a amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, em embalagens originais do fabricante, contendo em seu rótulo, no mínimo: suas características, modo de preparo, prazo de validade, datas de fabricação e validade, peso do produto, etc**

6.5.3. **como critério de avaliação, serão observados, por exemplo o tempo de cocção, quantidade de sujidade dos produtos, rendimento, fator de correção, e outras formas através de testes práticos.**

6.5.4. **O endereço para apresentação das amostras será: Coordenadoria de Suprimentos da UFOP, localizado no Centro de Convergência- Campos Universitário - Morro do Cruzeiro - CEP 35400-000 - Ouro Preto- MG,**

6.6. O fornecedor deverá comunicar à Coordenadoria do Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário, 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.

## **7. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

7.1. Os recursos estão alocados no orçamento de 2016, Cumprindo o Disposto no Caput do Artigo 38 da Lei 8.666/93, com a seguinte Classificação da Despesa: Programa de trabalho: 2080; PTRES: 108.548; Ação do Gov.: 4002; Fonte Recurso: 0100 e Elemento Despesa: 3339030.

7.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e inspeção do objeto licitado pelos setores responsáveis, de acordo com o subitem 8.2, 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.

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





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

7.5. 6.6. A não entrega dos bens em perfeitas condições de uso, na data pactuada, implicará nas sanções previstas na lei n.º 8.666/93 - Lei de licitações e suas alterações, bem como no Decreto n.º 10.520/2002, que regulamenta o Pregão na forma eletrônica.

## **8. DO PAGAMENTO**

8.1. 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.

8.2. 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.

8.2.1. 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.

8.3. 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.

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

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

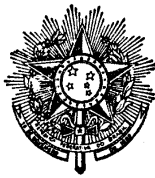
8.5.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento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

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. São obrigações da Contratante:

9.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

9.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;



9.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

9.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

10.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

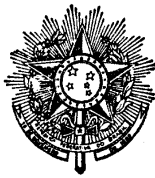
10.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:



- 12.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 12.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 12.1.3. fraudar na execução do contrato;
  - 12.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
  - 12.1.5. cometer fraude fiscal;
  - 12.1.6. não manter a proposta.
- 12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 12.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
  - 12.2.2. multa moratória de **0,1% (um décimo por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **90 (noventa) dias**
  - 12.2.3. multa compensatória de **5% (cinco por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
  - 12.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
  - 12.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - 12.2.6. impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
  - 12.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 12.3.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - 12.3.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



12.3.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

12.5. 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.

12.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### **13. DISPOSIÇÕES GERAIS**

13.1. A proposta deverá consignar:

12.1.1. Valor unitário e total do item, adequado ao último lance por ele ofertado, marca e/ou fabricante, descrição detalhada do objeto ofertado, evitando-se jargões de uso duvidoso ou ainda não consagrados. Tais especificações devem possibilitar a melhor avaliação dos materiais, observadas as especificações constantes deste termo de Referência.

13.2. O correio eletrônico (e-mail), número de telefone e fax, para realização dos chamados.

13.3. Preços unitários e preço total, expressos em reais, incluindo todos os impostos, taxas, fretes e demais encargos.

13.4. Prazos de entrega, observando o contido neste Termo de Referência. assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Judith Gomes de Oliveira  
Coordenadora dos Restaurantes Universitários



### ANEXO III

#### MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

#### CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS DIVERSOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO E A EMPRESA

(PROCESSO UFOP Nº 23109.006042/2016-17).

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 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 \_\_\_\_\_, estabelecida na Rua/Av \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, adiante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por sue Representante \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela SSP/\_\_\_\_, inscrita no CPF sob nº \_\_\_\_\_, perante as testemunhas ao final firmadas, pactuam o presente contrato, conforme procedimentos verificados e licitados através do processo nº 23109.006042/2016-17, Pregão Eletrônico nº 118/2016, que integram o presente ajuste, tendo ainda entre si justo e contratado, 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 gêneros alimentícios diversos (semiestocáveis), conforme especificado no Pregão Eletrônico nº 118/2016, proposta de preços vencedora e neste contrato.**

1.1 As quantidades estimadas poderão sofrer variações de acordo com o fluxo de funcionamento dos Restaurantes, respeitando-se as disposições do § 1º e inciso II do § 2º do artigo 65 da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

**2.1 – O objeto deste instrumento contratual será executado pela Contratada mediante o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios diversos, cujos pedidos serão efetuados com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, por funcionário do Restaurante Universitário;**



**2.1.1 As entregas do objeto licitado serão realizadas durante o exercício de 2017, de acordo com as necessidades e pedidos da Coordenadoria dos Restaurantes, sendo estas realizadas em até 48 (quarenta e oito) horas após pedido;**

**2.1.2 – o local de entrega será o almoxarifado dos Restaurantes Universitários, localizado no campus Universitário Morro do Cruzeiro, na cidade de Ouro Preto/MG, de segunda a sexta feira, no horário de 8:00 às 16:00 horas, sendo que todos os custos com carga, frete e descarga até o local indicado para armazenamento por conta da CONTRATADA**

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS**

#### **3.1 – Da Contratante:**

3.1.1 – É assegurado a **Contratante** o exercício, na defesa de seus interesses e em nome da vontade pública, dos atos e ações previstos na Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 5.450, toda legislação pertinente e aplicável, no Pregão Eletrônico nº 118/2016 e neste contrato.

3.1.2 – Fiscalizar a execução do objeto contratado, através do gestor 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.

3.1.3 - 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 do fornecimento, 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. O Contratado deverá comunicar à Coordenadoria dos Restaurantes Universitários Campus Universitário, 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 nos subitens 1.2 e 1.3 deste edital.

4.2.5. O fornecedor deverá remover, às suas expensas, todo o bem que estiver em desacordo com as especificações básicas e/ou aquele que for constatado dano em decorrência de transporte, validade, lacres, etc providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

4.2.6. 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 artigo 65 da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

5.1 – Dispensada em face das condições de aquisição, fornecimento e pagamento constantes do Pregão Eletrônico nº 118/2016, sendo aplicadas as punições previstas na Lei das licitações em caso de inadimplência e não cumprimento das cláusulas contratuais, além da faculdade prevista no artigo 56, caput, da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA SEXTA – DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

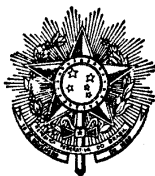
6.1 – Os recursos orçamentários e financeiros para liquidação do objeto contratado, estão alocados à conta do orçamento de 2016, na seguinte classificação: Programa de Trabalho: 2080; PTRES: 108.548; Ação do Gov.: 4002; Fonte de Recurso: 0100; Elemento de Despesa 3339030 e Nota de Empenho \_\_\_\_\_.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

7.1 – O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ até \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, prorrogável na forma do artigo 57, § 1º da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO E DO REAJUSTE





8.1 – O valor total contratado para o fornecimento dos gêneros, adjudicado da proposta vencedora, homologado pelo Ordenador de Despesas da UFOP é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme planilha de preços anexa.

8.2 – Conforme disposto na Lei nº 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 8.666/93.

## CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. 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.

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

9.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

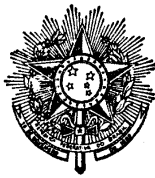
9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada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

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

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

9.7. 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.

9.8. 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.



9.9. 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.

9.10. 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.

9.11. 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.

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

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

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

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

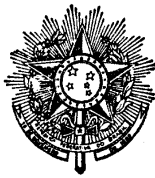
$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES

10.1 – Havendo retardamento, falha ou fraude na execução do objeto contratual, comportamento inidôneo e fraude fiscal, poderá ficar 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. (artigos 81 a 108 da Lei 8.666/93, art. 7º da Lei 10.520/02, art. 14 do Decretos 3.555/00 e art.28 do Decreto 5.450/05).

10.2 - **Multa:** Em caso de inadimplência será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do seu valor, e a cada reincidência no 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 - A inexecução total ou parcial deste contrato enseja sua rescisão, com as consequências previstas neste Instrumento Contratual e na legislação aplicável.

11.2 - Constituem, ainda, motivos para rescisão deste Contrato os elencados no artigo 78 da Lei 8.666/93, bem como os demais previstos na legislação, no Edital ou neste contrato.

11.3 - A rescisão contratual dar-se-á na forma dos artigos 79 e 80 da Lei 8.666/93, observado o disposto no artigo 35 da IN MARE 02, de 30/04/2008.

11.4 – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

### **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 118/2016, às condições aceitas e estipuladas na proposta vencedora e aos termos do presente contrato.

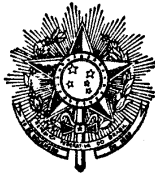
12.2 – Aplicam-se ainda ao presente contrato, no que couber, as disposições da Lei nº 8.666/93, Lei 10.520, de 17/07/2002, Lei 8.078, de 11/09/1990 – CDC, Decretos nº. 3.555, de 08/08/2000 e 5.450, de 31/05/2005 em suas redações atuais e toda legislação aplicável, bem como os princípios de direito público e supletivamente os preceitos da teoria geral dos contratos e as disposições do direito privado.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ADMINISTRAÇÃO DO CONTRATO**

13.1 – Nos termos da art. 67 da Lei 8.666/93, 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, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com execução e determinando o que for necessário a regularização de falhas ou defeitos observados. Como suplente fica responsável a servidora Nilma Luiza de Moura Rodrigues, SIAPE nº 3.272.389, lotada no Restaurante Universitário.

13.2 – A gestora responsável pelo acompanhamento da administração deste contrato será a servidora Andressa Silva Schiassi, lotada na Coordenadoria de Suprimentos, CPF: 079.226.226-35, SIAPE: 1.861.386.

13.3 – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de



imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da lei 8.666/93.

13.4 – O Gestor da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como a razão pela qual ocorreu, e encaminhará os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

#### **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 20\_\_.

**Universidade Federal de Ouro Preto**  
**CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA**

**Testemunhas:**

1ª - \_\_\_\_\_  
CPF:

2ª - \_\_\_\_\_  
CPF: