





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2017 - FAU

OBJETO: AQUISIÇÃO DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – LANCHES E PÃES** PARA ATENDER A COMUNIDADE ACADÊMICA, ESPECIALMENTE OS ESTUDANTES EM VULNERABILIDADE SOCIAL, QUE TEM SUAS REFEIÇÕES SUBSIDIADAS PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - UFPEL, COM AS ESPECIFICAÇÕES DESCRITAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

IMPORTANTE:

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: 30/11/2017- 08h00min

LIMITE DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ 12/12/2017 – 08h45min

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 12/12/2017 - 08h45min

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: 12/12/2017 - 09h00min

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Licitação nº 700252

JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: O MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE

FAU – FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO Rua Professor Araújo, nº 538 - Centro - Pelotas - RS

Fones: (53) 3026 6921 / 3026 6937 / 3026 6938 / 3026 6940 / 3026 6941

Pregoeiro: José Antonio R Franco

e-mail: fundacao.compras@gmail.com / fundacao.licitacoes@gmail.com

<u>AUTORIDADE COMPETENTE:</u> Marco Aurélio Romeu Fernandes (Diretor Presidente da Fundação de Apoio Universitário – Autoridade Competente)

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília.







PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2017 - FAU

A FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia administrativa, financeira e patrimonial, torna público que por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – *INTERNET*, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, nos termos da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 5.450/2005, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Federal nº 6.204/2007, Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Federal nº 8.241/2014 e legislação correlata, realizará processo licitatório para REGISTRO DE PREÇOS, com validade de 07 (sete) meses, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO por ITEM/LOTE nos termos que seguem:

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *Internet*, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases.
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos por pessoa física capacitada, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constantes da página eletrônica do Banco do Brasil www.licitacoes-e.com.br /.

2. OBJETO / CRITÉRIO DE JULGAMENTO / CONDIÇÕES GERAIS

Pregão eletrônico para a contratação de empresa fornecedora de Gêneros Alimentícios – Lanches e Pães, utilizados no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, destinados aos estudantes em vulnerabilidade social, que tem suas refeições totalmente subsidiadas pela UFPel, no âmbito do Programa Interdisciplinar Restaurante Escola (PIRES), pelo período de 07 (sete) meses, conforme especificações do Termo de Referência (ANEXO I).







- 2.1. O critério de julgamento da presente licitação será o menor preço por Item/Lote sobre o **valor total** de referência do edital, preço que será fixo por toda a vigência do contrato.
- 2.2. Para fins de julgamento, o valor a ser cotado pelos licitantes deverá ser o valor de referência com o menor preço que se pretende oferecer.
- 2.3. Será vencedora a proposta que apresentar o menor preço.
- 2.4. Todos os encargos sociais com pessoal, oriundos desta licitação, serão de inteira responsabilidade da empresa Fornecedora.
- 2.5. Esta licitação possui **TRATAMENTO DIFERENCIADO Com Participação Exclusiva para ME/EPP e Cooperativas** de acordo com os Decretos Federais nº 6.204/2007 e nº 8.241/2014, para o(s) Lote(s) que apresentarem o **valor total** estimado igual ou inferior a R\$ 80.000,00. Para os demais Lote(s) terá ampla participação.
- 2.6. O preço ofertado será sempre o preço final, nele devendo estar computadas todasas despesas, incluindo mão de obra, seguros, impostos, peças, aquisições e equipamentos necessários à realização dos serviços que incidam sobre o contrato as quais ficarão a cargo da licitante contratada.
- 2.7. Nos termos do Art. 16 do Decreto nº 7.892/2013, a homologação deste processo licitatório não obriga a Fundação de Apoio Universitário FAU a contratar integral ou parcialmente o objeto desta Licitação.

3. LOCAL DE ENTREGA

- 3.1. O local de entrega será de acordo com a solicitação do Serviço de Nutrição:
 - Restaurante Escola Campus Pelotas Rua XV de Novembro, nº 510 -Centro - Pelotas/RS, CEP: 96.015-000.
 - Restaurante Escola Campus Pelotas Rua Andrade Neves, nº 1.290 (entrada pela Rua General Telles) Centro Pelotas/RS, CEP: 96.020-080.
- 3.2. Os endereços de entrega poderão sofrer alterações, que serão informadas com antecedência de 15 (quinze) dias.

4. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

4.1. Observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por e-mail, telefone, ou através do site www.licitaçoes-e.com.br informando o nº da licitação.

5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO







- 5.1. O Fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.
- 5.2. Ocorrendo decretação de feriado, ou fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil sbsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

6. REFERÊNCIAS DE TEMPO

6.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília** e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

7. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 7.1. Poderão participar da presente licitação os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos, no ramo pertinente e compatível com o objeto licitado, observado o disposto no art. 25, § 4º do Decreto nº 5.450/2005.
- 7.1.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 7.1.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Fundação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 7.1.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 28 do decreto Federal nº 5.450/2005, sendo facultado à Fundação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato ou, ainda, revogar a licitação.
- 7.2. Estão impedidos de participar de qualquer fase do processo interessados que se enquadrem em uma ou mais situações a seguir:
- a) estejam constituídos sob a forma de consórcio;
- b) estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pela Fundação ou pela Universidade Federal de Pelotas UFPel;







- c) estejam cumprindo penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei nº 8.666/93;
- d) sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera da Administração Pública;
- e) estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;
- f) estejam enquadrados em uma das hipóteses previstas pelo art. 9º da Lei federal nº 8.666/93;
- g) estejam em situação irregular perante a Fazenda Federal, seguridade Social (INSS) e FGTS.

8. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- 8.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- a) coordenar o processo licitatório;
- b) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- c) receber, examinar e responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame, apoiado por assessoria jurídica e pelo setor responsável pela elaboração do edital:
- d) conduzir a sessão pública na internet;
- e) dirigir a etapa de lances, visando sempre à proposta de menor valor;
- f) verificar a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- g) verificar e julgar as condições de habilitação do licitante;
- h) desclassificar as propostas, se for o caso, indicando os motivos;
- i) receber, examinar e decidir sobre os recursos eventualmente interpostos, apoiado por assessoria jurídica e pelo setor responsável pela elaboração do edital;
- i) indicar o vencedor do certame;
- k) adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- I) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior, a fim de propor a homologação e autorização a contratação;







- m) convocar o vencedor para assinar o contrato ou encaminhar ao mesmo instrumento equivalente (Ordem de Compra/Serviço e ou Ata de Registro de Preços) para cumprimento no prazo estabelecido;
- n) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades, visando à aplicação de penalidades na legislação.

9. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

- 9.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal *(intransferíveis)*, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no país.
- 9.2. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Fundação, devidamente justificado.
- 9.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como o seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante.
- 9.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

10. PARTICIPAÇÃO

10.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha **pessoal e intransferível** do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limites estabelecidos.

Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitaçoes-e.com.br, opção "Sala de Disputa- Acesse Aqui".

- 10.2. Como requisito para participação no Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação prevista no Edital.
- 10.3. Caberá 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.







11. ABERTURA

- 11.1. A partir do horário das **9h do dia 12 de dezembro de 2017**, conforme previsto no edital e no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.
- 11.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.
- 11.3. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 11.4. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 11.5. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.
- 11.6. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 11.7. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.
- 11.8. O encerramento da etapa de lances da sessão pública será antecedido por aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá um período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, durante o qual os participantes poderão continuar ofertando lances.
- 11.9. Findo o período de tempo randômico, será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 11.10. Antes de anunciar o vencedor o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, e assim decidir sobre sua aceitação.
- 11.11. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 11.12. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro verificará a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, a regularidade da habilitação do autor da proposta e o cumprimento às demais exigências para habilitação contidas no Anexo VI deste edital, na forma do Decreto Federal nº 5.450/2005.







- 11.13. A Ata de Registro de Preços (Anexo II) contendo as especificações e o valor do objeto ofertado, bem como a documentação de habilitação do licitante (Anexo VI) deverão ser enviadas através dos e-mails fundacao.licitacoes@gmail.com, em até **02 (dois) dias úteis** após o encerramento da etapa de lances e negociação, atualizadas em conformidade com os lances ofertados.
- 11.14. Posteriormente, quando solicitado pelo Preogoeiro, a documentação e Ata de Registro de Preços deverão ser remetidas em original no prazo de até **03 (tres) dias úteis.**
- 11.15. Para a contagem do prazo para encaminhamento dos originais, será considerada a data de postagem/expedição da correspondência.
- 11.16. Os originais referidos no item 11.14. deverão ser encaminhados via SEDEX ao seguinte endereço: Rua Marcílio Dias, nº 939 centro Pelotas/RS, CEP: 96.020-480.
- 11.17. O proponente deverá observar na sua Ata de Registro de Preços as exigências para cada item constante no (Anexo I) Termo de Referência.
- 11.18. A Ata de Registro de Preços deverá considerar (embutir) as despesas com entrega/frete do material, sendo que a Fundação não se responsabilizará por pagamento de frete em separado.
- 11.20. 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.
- 11.21. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente Homologará o Processo Licitatório.

12. DA SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTO E/OU IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 12.1. Os pedidos de esclarecimento referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços fundação.compras@gmail.com / fundação.licitações@gmail.com.
- 12.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar, na forma eletrônica, o ato convocatório deste Pregão.







- 12.3. Caberá ao Pregoeiro manifestar-se sobre o pedido de esclarecimento ou decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas do recebimento, pelo Pregoeiro, do pedido de esclarecimento ou da impugnação.
- 12.4. Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimento e as impugnações apresentados fora dos prazos estabelecidos.

13. RECURSOS

- 13.1. Ao final da sessão, o licitante que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção através do sistema eletrônico, imediatamente, após a fase competitiva, com o registro da síntese das suas razões, sendo-lhe facultado juntar os respectivos memoriais no prazo de 03 (três) dias.
- 13.2. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente.
- 13.3. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo estabelecido e/ou subscritos por representantes não habilitados legalmente (procuração) ou não identificados no processo para responder pelo proponente.
- 13.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto a intenção de recorrer, importará a decadência do direito de recurso.
- 13.5. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 13.6. Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.
- 13.7. O acolhimento de recursos importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua Ata de Registro de Preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver o valor da Ata de Registro de Preços, falhar ou fraudar na execução da Ordem de Compra/Serviço, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, estará sujeito às seguintes sanções, garantido o direito à ampla defesa:
- a) Multas Moratórias:







- a1) 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Ordem de Compra/Serviço, por atraso de até 09 (nove) dias;
- a2) 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ordem de Compra/Serviço, por atrado de 10 (dez) a 29 (vinte e nove) dias;
- a3) 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ordem de Compra/Serviço, a partir do 30º (trigésimo) dia de atraso;
- 14.2. Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ordem de Compra/Serviço, no caso de inexecução parcial ou total do objeto.
- 14.3. Impedimento de licitar e contratar com as **Fundações de Apoio à Universidade Federal de Pelotas** pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
- 14.2. No caso de aplicação de qualquer das sanções aqui previstas, caberá apresentação de recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.
- 14.3. No caso de aplicação da sanção de multa, prevista na alínea "a" do item 14.1., a mesma será cobrada administrativamente, mediante notificação via correio, e deverá ser recolhida na forma instruída no documento
- 14.4. A multa será cobrada judicialmente em caso de não recolhimento na forma e prazo estabelecidos na notificação.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. O Registro de Preços será formalizado mediante a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme (anexo II), parte integrante deste Edital.
- 15.2. A Ata da realização do Pregão Eletrônico, publicada no sítio <u>www.licitaçoes-e.com.br</u>, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.
- 15.3. Homologado o resultado da Licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação por parte do Pregoeiro, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado.
- 15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência (anexo I), com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 15.5. A existência de preços registrados não assegura ao licitante o direito de fornecimento do objeto, podendo a Administração, se assim entender, promover nova







Licitação específica para aquisição dos mesmos, sendo assegurado, entretanto, ao fornecedor com preço registrado o fornecimento em igualdade de condições.

16. DO PREÇO

16.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.

17. DO PAGAMENTO

- 17.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias, contados da entrega de todos os produtos constantes na Autorização de compra/serviço e consequentemente apresentação da Nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo recebedor do bem e/ou serviços.
- 17.2. Constatando o CONTRATANTE qualquer divergência ou irregularidade na nota fiscal/fatura de serviços, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções e o prazo de pagamento será contado a partir da reapresentação do documento corrigido.
- 17.3. O pagamento, preferencialmente, será efetuado através de depósito bancário no Banco do Brasil S.A., ou qualquer outro banco indicado pelo Licitante em sua Ata de Registro de Preços.
- 17.4. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta para verificação das condições de habilitação exigidas no Edital.

18. FORMA DE PRESTAÇÃO/FORMA DE ENTREGA

18.1. O objeto licitado deverá ser entregue de acordo com as especificações do Edital previstas no ANEXO I (Termo de Referência), à custa da empresa CONTRATADA, no local estipulado neste Edital, após à assinatura do Contrato ou recebimento da Ordem de Compra/Serviço e ou assinatura da Ata de Registro de Preços pelo licitante vencedor.

O local de entrega será de acordo com a solicitação do Serviço de Nutrição:

- Restaurante Escola Campus Pelotas Rua XV de Novembro, nº 510 Centro Pelotas/RS, CEP: 96.015-000.
- Restaurante Escola Campus Pelotas Rua Andrade Neves, nº 1.290 (entrada pela Rua General Telles) Centro Pelotas/RS, CEP. 96.020-080.
- 18.2 Constatando-se a inobservância dos prazos de entrega ora estipulados, a CONTRATANTE estará livre para rescindir o Contrato ou cancelar a Ordem de Compra/Serviço, sem prejuízo de aplicação das sanções cabíveis.
- 18.3. Somente serão aceitos produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e







transporte não sejam satisfatórias. Caso seja detectado que o produto entregue não atende às especificações técnicas definidas na licitação, poderá o CONTRATANTE rejeitá-lo integralmente ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA a providenciar a substituição do produto não aceito no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das sanções previstas no item 14 deste Edital.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Fundação revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado, tudo sempre disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 19.2. A Fundação poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento da Ata de Registro de Preços ou para sua análise.
- 19.3. A critério da Fundação, o lote poderá ter seu registro cancelado uma vez constatado que se encontra economicamente desequilibrado, em função de significativa variação de mercado.
- 19.4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo que a falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão da Ordem de Compra/Serviço, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 19.5 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 19.6. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 19.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 19.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Fundação, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 19.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.







- 19.10. É obrigatória a indicação da marca e especificação do produto a ser fornecido. A não indicação implicará na desclassificação do lote.
- 19.11. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro, com devido suporte de assessoria jurídica e autoridade superior.
- 19.12. Em caso de divergência entre disposições de Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 19.13. A participação do licitante nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 19.14. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta Licitação serão solicitados ao Pregoeiro, através dos endereços emetrônicos: fundação.compras@gmail.com / fundação.licitações@gmail.com
- 19.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Aata de Registro de Preços

ANEXO III – Modelo de Declaração de Concordância com os Termos do Edital.

ANEXO IV – Modelo de Declaração Artigo 7º Constituição Federal, Inciso XXXIII da constituição Federal.

ANEXO V – Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental

ANEXO VI – Exigências para Habilitação

Pelotas, 29 de novembro de 2017

José Antonio R Franco Pregoeiro Marco Aurélio Romeu Fernandes Autoridade Competente







ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PEDIDO RE Nº 007 / 2018 - LANCHES - PERÍODO DE 23 DE FEVEREIRO A 31 DE AGOSTO/ 2018 -

| ITEM | QTDE | UNID | ESPECIFICAÇÃO DETALHADA | VALOR TOTAL |
|------|-------|------|---|----------------|
| 01 | 1.760 | Unid | Bolo de coco – confeccionado com massa artesanal básica para bolo acrescido de coco ralado desidratado; cobertura de calda de coco; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalado individualmente | R\$ 5.749,33 |
| 02 | 3.680 | Unid | Bolo de limão – confeccionado com massa artesanal básica para bolo acrescido de raspas de limão; cobertura com açúcar de confeiteiro e raspas de limão; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalado individualmente | R\$ 12.021,33 |
| 03 | 3.500 | Unid | Bolo de maçã com canela – confeccionado com massa artesanal básica para bolo, acrescido de maçã em pedaços e canela em pó; cobertura polvilhada com açúcar e canela em pó; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalado individualmente | R\$ 12.600,00 |
| 04 | 1.300 | Unid | Bolo de maçã, banana e castanhas – confeccionado com massa artesanal básica, acrescido de maçã e banana em cubos e castanhas trituras; sem cobertura; medidas aproximadas de 10x10x 5cm (CxLx); embalados individualmente | R\$ 5.200,00 |
| 05 | 730 | Unid | Bolo inglês tipo queque – confeccionado com massa padrão; medidas aproximadas: 7cm de altura x ø 7cm, embalado individualmente | R\$ 2.117,00 |
| 06 | 2.630 | Unid | Bolo nega maluca – confeccionado com massa artesanal básica acrescido de chocolate em pó; cobertura de chocolate; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalado individualmente | R\$ 8.591,33 |
| 07 | 2.480 | Unid | Brownie – confeccionado com massa padrão acrescido de raspas de chocolate meio amargo; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalados individualmente | R\$ 9.506,67 |
| 08 | 830 | Unid | Calzone 4 queijos – confeccionado com massa padrão, recheado com queijo muçarela (15g), queijo lanche (15g), queijo catupiry (10g) e queijo parmesão (5g), peso médio de 200g; embalado individualmente | R\$ 3.320,00 |
| 09 | 3.080 | Unid | Calzone de frango com catupiry – confeccionado com massa padrão, recheado com filé de peito de frango desfiado ao molho de tomate artesanal (40g) e queijo catupiry (20g), com peso médio de 200g; embalado individualmente | R\$ 11.935,00 |
| 10 | 4.200 | Unid | Croissaint com presunto e queijo – confeccionado com massa folhada padrão, recheado com presunto (20g) e queijo muçarela (20g), peso médio de 160g; embalado individualmente. | R\$ 15.400,00 |







| | • | , | | |
|----|-------|------|--|---------------|
| 11 | 660 | Unid | Croissaint com queijo – confeccionado com massa folhada padrão, recheado com queijo muçarela (40g), peso médio de 150g; embalado individualmente. | R\$ 2.420,00 |
| 12 | 1.200 | Unid | Cuca de banana com doce de leite – confeccionada com massa padrão, recheada com banana picada e doce de leite; cobertura de farofa com açúcar, margarina e canela; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalados individualmente | R\$ 4.320,00 |
| 13 | 1.500 | Unid | Cuca de goiabada – confeccionada com massa padrão, recheado com doce de goiabada; cobertura de farofa com açúcar, margarina e canela; medidas aproximadas de 10x10x5cm (CxLxA); embalados individualmente | R\$ 5.150,00 |
| 14 | 3.290 | Unid | Empadão com recheio de frango – confeccionado com massa padrão, recheado com filé de peito de frango desfiado ao molho de tomate artesanal, medidas aproximadas de 10x 10x5cm (CxLxA); embalado individualmente | R\$ 12.131,88 |
| 15 | 530 | Unid | Empadão vegetariano – confeccionado com massa padrão, recheado com queijo (20g), tomate(20g), cebola (5g), azeitona (10g) e orégano (qs); peso médio de 200g, medidas aproximadas de 10x10x 5cm (CxLxA); embalados individualmente | R\$ 1.954,38 |
| 16 | 3.890 | Unid | Enrolado de salsicha – confeccionado com massa artesanal básica para pão, recheado com salsicha tipo Viena (15cm) e molho de tomate artesanal; assado; peso médio de 200g; embalado individualmente | R\$ 12.156,25 |
| 17 | 620 | Unid | Enrolado vegetariano – confeccionado com massa artesanal básica para pão, recheado com queijo muçarela (20g), queijo catupiry (15g) e orégano (qs); assado; peso médio de 200g, embalado individualmente | R\$ 2.053,75 |
| 18 | 5.330 | Unid | Esfiha fechada de carne – confeccionada com massa padrão, recheado com carne bovina de 1ª qualidade (30g), salsa e cebolinha (qs); assada; peso médio de 150g; embalada individualmente | R\$ 17.655,63 |
| 19 | 830 | Unid | Esfiha fechada vegetariano – confeccionada com massa padrão, recheada com queijo muçarela (20g), queijo catupiry (10g) e brócolis (10g); assada; peso médio de 150g; embalada individualmente | R\$ 2.749,38 |
| 20 | 5.220 | Unid | Foccatia fechada de presunto – confeccionada com massa padrão, recheada queijo muçarela (10g), presunto cozido (10gr), tomate (10g) e pesto (5g); assada; peso médio de 200g; embalado individualmente | R\$ 18.596,25 |
| 21 | 840 | Unid | Foccatia fechada vegetariana – confeccionada com massa padrão, recheada com queijo muçarela (20g), tomate (10g) e pesto (5g); peso médio de 200g; embalado individualmente | R\$ 2.992,50 |
| 22 | 4.630 | Unid | Pão francês recheado – pão tipo baguete (15cm de comprimento x 5cm de altura), recheado com chester (20g), requeijão (15g), alface (8g) e tomate (10g); embalado individualmente | R\$ 15.510,50 |
| 23 | 740 | Unid | Pão francês vegetariano – pão tipo baguete (15cm de comprimento x 5cm de altura), recheado com creme de requeijão com cenoura (30g), alface (8g) e tomate (10g); embalado individualmente | R\$ 2.479,00 |







| | 1 | 1 | | |
|----|-------|------|--|---------------|
| 24 | 4.650 | Unid | Pastel de massa caseira - confeccionado com massa padrão, recheado com presunto (20g) e requeijão (20g); assado; peso médio de 150g, embalados individualmente | R\$ 14.473,13 |
| 25 | 740 | Unid | Pastel vegetariano de massa caseira – confeccionado com massa padrão, recheado com creme de requeijão com espinafre (30g); peso médio 150g, embalado individualmente | R\$ 2.303,25 |
| 26 | 2.640 | Unid | Petisco doce com goiabada – confeccionado com massa padrão; cobertura com doce de goiabada; embalagem contendo 90g. | R\$ 8.800,00 |
| 27 | 830 | Unid | Pizza tipo italiana vegetariana – confeccionada com massa padrão "elástica e macia", no formato redondo (15cm Φ, 2cm de altura); recheio com queijo muçarela (20g), molho de tomate artesanal (60g), tomate (40g) e manjericão (1g); assado; embalada individualmente | R\$ 3.112,50 |
| 28 | 2.640 | Unid | Pizza tipo italiana de calabresa – confeccionada com massa padrão "elástica e macia", no formato redondo (15cm Φ, 2cm de altura); recheio com calabresa (20g), queijo muçarela (20g), molho de tomate artesanal (60g), e manjericão (1g); assado; embalada individualmente | R\$ 9.900,00 |
| 29 | 2.640 | Unid | Pizza tipo italiana de frango – confeccionada com massa padrão "elástica e macia", no formato redondo (15cm Φ, 2cm de altura); recheio com peito de frango desfiado ao molho de tomate artesanal (30g), queijo catupiry (20g), e manjericão (1g); assado; embalada individualmente | R\$ 9.900,00 |
| 30 | 740 | Unid | Quiche vegetariano – confeccionado com massa padrão; recheio de creme de espinafre com ricota (70g); peso médio de 180g, embalado individualmente | R\$ 2.682,50 |
| 31 | 4.460 | Unid | Quiche de frango – confeccionado com massa padrão; recheio com peito de frango desfiado ao molho de tomate artesanal (50g) e ricota esfarelada (20g); peso médio de 180g, embalado individualmente | R\$ 16.167,50 |
| 32 | 1.860 | Unid | Salgado de calabresa – confeccionado com massa caseira padrão; assado; recheado com calabresa (50g) e molho de tomate artesanal (30g); em formato quadrado (12x12x4cm); peso médio 200g; embalados individualmente | R\$ 6.510,00 |
| 33 | 2.920 | Unid | Salgado de frango – confeccionado com massa caseira padrão; assado; recheado com peito de frango desfiado ao molho de tomate artesanal (50g) e requeijão (20g); em formato quadrado (12x12x4cm); peso médio de 200g; embalados individualmente | R\$ 10.220,00 |
| 34 | 780 | Unid | Salgado vegetariano – confeccionado com massa caseira padrão; assado; recheado com queijo muçarela (40gr) e pesto (5g); em formato quadrado (12x12x4cm); peso médio de 200g; embalados individualmente | R\$ 2.730,00 |
| 35 | 3.270 | Unid | Salgado folhado de frango – confeccionado com massa folhada padrão; recheado com peito de frango desfiado (40g); molho de tomate artesanal (30g) e requeijão (15g); em formato quadrado (12x12x4cm); peso médio de 200g; embalados individualmente | R\$ 11.990,00 |
| 36 | 520 | Unid | Salgado folhado vegetariano – confeccionado com massa folhada padrão; recheado queijo muçarela (20), creme de espinafre com requeijão (30g) e pesto (5g); em | R\$ 1.993,33 |







| | | | formata guadrada (10v10v1am), naca mádia da 200g. | |
|----|-------|------|---|---------------|
| | | | formato quadrado (12x12x4cm); peso médio de 200g; embalados individualmente | |
| 37 | 2.710 | Unid | Sanduíche de presunto com queijo – confeccionado com 2 fatias grandes (15x15x1cm) de pão de forma cortadas ao meio; recheio com queijo muçarela (20g), presunto cozido (20g), tomate (60g) e requeijão cremoso (15g), embalado individualmente | R\$ 11.856,25 |
| 38 | 420 | Unid | Sanduíche vegetariano – confeccionado com 2 fatias grandes (15x15x1cm) de pão de forma cortadas ao meio; recheio com ricota (20g), cenoura ralada (30g), tomate (40g) e margarina (15g), embalado individualmente | R\$ 1.890,00 |
| 39 | 440 | Unid | Sanduíche vegetariano integral – confeccionado com 2 fatias grandes (15x15x1cm) de pão de forma integral, cortadas ao meio, recheio com queijo muçarela (20g), cenoura ralada (30g), tomate (40g) e margarina (15g), embalado individualmente | R\$ 2.090,00 |
| 40 | 2.570 | Unid | Sanduíche integral de frango – confeccionado com 2 fatias grandes (15x15x1cm) de pão de forma integral, cortadas ao meio; recheio de ricota (20g), tomate (40g), cenoura ralada (30g), com peito de frango desfiado ao molho de tomate artesanal (40g) e requeijão (15g); embalados individualmente | R\$ 11.565,00 |
| 41 | 3.350 | Unid | Torta de legumes – confeccionada com massa padrão; recheada com cenoura em cubos (20g), brócolis em pedaços pequenos (20g) e requeijão (15g); assada; peso médio de 180g, embalada individualmente | R\$ 11.934,38 |
| 42 | 2.650 | Unid | Torta integral – que contenha em sua massa farinha integral, fibra de trigo e açúcar mascavo; recheada com banana prata em metades; cobertura com ameixa seca polvilhada com canela; peso médio de 200g; em formato de triângulo; embalado individualmente | R\$ 10.931,25 |
| 43 | 5.290 | Unid | Xis salada – confeccionado com pão de gergelim (50g), hambúrguer de carne bovina (70g), tomate (20g), queijo muçarela (20g), alface (1 folha pequena); embalado individualmente | R\$ 23.805,00 |
| 44 | 850 | Unid | Xis salada vegetariano – confeccionado com pão de gergelim (50gr), hambúrguer de soja (70g), tomate (20g), ricota (20g), alface (1 folha pequena); embalado individualmente | R\$ 3.825,00 |

1 - OBJETO

Constitui o objeto desta licitação o Registro de Preços, para eventual **AQUISIÇÃO DE LANCHES** para o Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes deste Termo de Referência.

2 - JUSTIFICATIVA

O Restaurante Escola é responsável pelo serviço de alimentação da comunidade acadêmica e, especialmente, dos estudantes em vulnerabilidade social, que têm suas refeições subsidiadas tanto pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAE)







como pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Portanto, esta aquisição é para atender as necessidades do Setor de Nutrição responsável pela confecção e distribuição das refeições.

Estes pedidos são baseados em estimativas decorrentes do número de refeições servidas diariamente nas unidades do Restaurante Escola, com antecedência de, no mínimo, seis meses, havendo assim, a possibilidade de modificação do quantitativo em decorrência de acréscimo ou diminuição dos itens em questão, nos limites permitidos pela lei. (*Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Art. 65, inciso I, alínea* b).

3 - QUALIDADE GERAL

- **3.1** Os lanches devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Além disso, devem estar isentos de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como bolor, e mucosidade ("textura gosmenta") e umidade anormal:
- **3.2** Os lanches devem ser fabricados conforme a RDC nº 263/2005, a Portaria nº 326/1997, a RDC nº 275/2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos alimentícios em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001

4 - AMOSTRA

- **4.1** Será solicitado ao licitante classificado em 1º lugar que envie amostra dos itens constante neste Termo de Referência, para serem submetidos ao procedimento de avaliação (Norma Técnica nº 04/2009 Sefti/TCU, versão 1.0), que será realizado pela equipe técnica do Restaurante Escola.
- **4.2** A qualquer momento, durante a vigência do contrato, quando os itens solicitados não estiverem de acordo com a descrição, poder-se-á solicitar nova amostra para fazer um comparativo com a inicialmente apresentada.

5 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

5.1 – Os lanches devem ser elaborados com insumos de 1ª qualidade, sem adição de corantes e de gordura vegetal hidrogenada. Depois de produzidos, devem apresentar as características próprias, uniformes e de tamanho padronizado, com coloração corada (pouco mais escuros do que claros) e boa aparência, além de apresentar aromas característicos próprios.







- **5.2** Deve ser produzido o mais próximo possível do horário previsto para sua entrega, a fim de preservar a aparência de lanche novo (frescos e firmes), ou seja, a data de fabricação deve ser a mesma data da entrega dos produtos.
- **5.3** O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais ou estiver fora de padrão, deverá ser reposto em quantidade igual a não aproveitada no mesmo dia.

6 - EMBALAGEM

- **6.1** O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto;
- **6.2** A embalagem primária do produto deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos, amassados, e/ou estufamentos. Além disso, a embalagem primária deverá ter espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto, evitando assim que a embalagem se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;
- **6.3** Na rotulagem deve constar: nome do produto; composição do produto; data de fabricação; data de validade; nome e endereço do fabricante/produtor; quantidade em peso

7 – CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS

7.1 – Veículo

- **7.1.1** O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;
- **7.1.2** Na recepção deverá ser apresentado o Alvará Sanitário de veículo transportador emitido por órgão oficial competente.

7.2 – Funcionário do Fornecedor

7.2.1 – O funcionário do fornecedor ao realizar a entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;







7.2.2 – As atividades do funcionário entregador referem-se ao acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.

8 – DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS E NOTIFICAÇÃO

Em consonância com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos (BRASIL, 2004). A devolução dos produtos deverá ocorrer na etapa da recepção. Todas as ocorrências nas entregas dos produtos serão notificadas ao fornecedor, através de *"Termo de Recusa e Devolução"*. A licitante é responsável pela reposição dos pães devolvidos em quantidade igual a não aproveitada em até 01h00min após a devolução, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição.

8.1 - Critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores

- **8.1.1** <u>Notificação com devolução imediata (durante a recepção)</u>: fora de padrão e tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital; rotulagem inadequada; horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; veículo transportador em condições insalubres
- **8.1.2** <u>Notificação sem devolução do produto</u>: inadequações no veículo transportador que não comprometem a sanidade dos produtos; horário da entrega fora dos padrões determinados, conforme parecer do serviço de nutrição; inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos e que permitam a utilização do mesmo pelo serviço; funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo).

9 - ENTREGA DOS INSUMOS

- **9.1** Os lanches, acima descritos, serão fornecidos de **forma parcelada e diária**, conforme solicitação do Serviço de Nutrição do Restaurante Escola, via e-mail, com prazo de 15 dias anterior a entrega
- **9.2** Os lanches deverão ser entregues, conforme previamente estabelecido pelo Serviço de Nutrição, impreterivelmente as 17h, não devendo ultrapassar este horário;
- 9.3 <u>Havendo necessidade de alteração e/ou cancelamento do quantitativo solicitado via e-mail (seja devido à greve, paralisações, etc.), este deverá ser realizado com antecedência de 48 horas anterior à data prevista da entrega através de e-mail, tanto por parte da contratada como do contratante</u>







9.4 - Local de entrega

• Restaurante Escola Campus Pelotas – Rua XV de Novembro, 510, Centro, Pelotas/RS - CEP: 96.015-000.

PEDIDO RE Nº 012 / 2018 - PÃES - PERÍODO DE 23 DE FEVEREIRO / 2017 A 31 DE AGOSTO / 2018 -

| LOTE | QTDE | UNID | ESPECIFICAÇÃO DETALHADA | VALOR TOTAL |
|------|------------|--|---|----------------|
| 45 | 25.310 | Unid | Pão francês, 50 gramas — produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor brancacreme de textura e granulação fina não uniforme. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Deve ser entregue em caixas brancas fechadas, atóxicas, higienizadas de acordo com a legislação vigente. | |
| | 18.440 | Unid | Pão de leite, 50 gramas — produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. | R\$ 27.114,67 |
| | 7.090 Unid | Pão sovado, 50 gramas — produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O pão sovado deve apresentar miolo branco e casca de cor dourada brilhante. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. | | |







1 - OBJETO

Constitui o objeto desta licitação o Registro de Preços, para eventual **AQUISIÇÃO DE PÃES** para o Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes deste Termo de Referência.

2 - JUSTIFICATIVA

O Restaurante Escola é responsável pelo serviço de alimentação da comunidade acadêmica e, especialmente, dos estudantes em vulnerabilidade social, que têm suas refeições subsidiadas tanto pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) como pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Portanto, esta aquisição é para atender as necessidades do Setor de Nutrição responsável pela confecção e distribuição das refeições.

Estes pedidos são baseados em estimativas decorrentes do número de refeições servidas diariamente nas unidades do Restaurante Escola, com antecedência de, no mínimo, seis meses, havendo assim, a possibilidade de modificação do quantitativo em decorrência de acréscimo ou diminuição dos itens em questão, nos limites permitidos pela lei. (*Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Art. 65, inciso I, alínea* b).

3 - QUALIDADE GERAL

- **3.1** Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Além disso, devem estar isentos de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como bolor, e mucosidade ("textura gosmenta") e umidade anormal:
- **3.2** Os pães devem ser fabricados conforme a RDC nº 263/2005, a Portaria nº 326/1997, a RDC nº 275/2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos alimentícios em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001

4 - AMOSTRA

4.1 – Será solicitado ao licitante classificado em 1º lugar que envie amostra dos itens constante neste Termo de Referência, para serem submetidos ao procedimento de avaliação (Norma Técnica nº 04/2009 - Sefti/TCU, versão 1.0), que será realizado pela equipe técnica do Restaurante Escola.







4.2 – A qualquer momento, durante a vigência do contrato, quando os itens solicitados não estiverem de acordo com a descrição, poder-se-á solicitar nova amostra para fazer um comparativo com a inicialmente apresentada.

5 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

- **5.1** Os pães devem ser elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, sem adição de corantes e de gordura vegetal hidrogenada. Depois de produzidos, devem apresentar as características próprias do tipo de pão (crocantes e/ou macios), uniformes e de tamanho padronizado, com coloração corada (pouco mais escuros do que claros) e boa aparência, além de apresentar aromas característicos próprios.
- **5.2** Deve ser produzido o mais próximo possível do horário previsto para sua entrega, a fim de preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes), ou seja, a *data de fabricação deve ser a mesma data da entrega dos produtos*.
- **5.3** O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais ou estiver fora de padrão, deverá ser reposto em quantidade igual a não aproveitada no mesmo dia.
- **5.4** Embalagem deve ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem amassados e sem estufamentos. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Presença de rotulagem, constando nesta, o nome e composição do produto, data de fabricação que deve ser a mesma da entrega, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor e quantidade em peso, conforme RDC Nº 359 e 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, no que couber.

6 – CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS

6.1 – Veículo

- **6.1.1** O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;
- **6.1.2** Na recepção deverá ser apresentado o Alvará Sanitário de veículo transportador emitido por órgão oficial competente.







6.2 – Funcionário do Fornecedor

- **6.2.1** O funcionário do fornecedor ao realizar a entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;
- **6.2.2** As atividades do funcionário entregador referem-se ao acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.

7 – DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS E NOTIFICAÇÃO

Em consonância com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos (BRASIL, 2004). A devolução dos produtos deverá ocorrer na etapa da recepção. Todas as ocorrências nas entregas dos produtos serão notificadas ao fornecedor, através de *"Termo de Recusa e Devolução"*. A licitante é responsável pela reposição dos pães devolvidos em quantidade igual a não aproveitada em até 01h00min após a devolução, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição.

7.1 - Critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores

- **7.1.1** <u>Notificação com devolução imediata (durante a recepção)</u>: fora de padrão e tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital; rotulagem inadequada; horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; veículo transportador em condições insalubres
- **7.1.2** <u>Notificação sem devolução do produto</u>: inadequações no veículo transportador que não comprometem a sanidade dos produtos; horário da entrega fora dos padrões determinados, conforme parecer do serviço de nutrição; inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos e que permitam a utilização do mesmo pelo serviço; funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo).

8 – ENTREGA DOS INSUMOS

8.1 - Os pães, acima descritos, serão fornecidos de **forma parcelada e diária**, conforme solicitação do Serviço de Nutrição do Restaurante Escola, via e-mail, com prazo de 15 dias anterior a entrega







- **8.2** Os pães deverão ser entregues, conforme previamente estabelecido pelo Serviço de Nutrição, impreterivelmente no horário compreendido entre as 06h15min e 06h45min, não devendo ultrapassar este horário;
- **8.3** <u>Havendo necessidade de alteração e/ou cancelamento do quantitativo solicitado via e-mail (seja devido à greve, paralisações, etc.), este deverá ser realizado com antecedência de 48 horas anterior à data prevista da entrega através de e-mail, tanto por parte da contratada como do contratante</u>

8.4 - Local de entrega

 Restaurante Escola Campus Pelotas – Rua Andrade Neves, 1290 (entrada pela Rua Gen. Telles) – Pelotas / RS - CEP: 96.020-080.

9 - PREÇO MÁXIMO:

O preço máximo, por item/lote, que a Fundação se propõe a pagar, é o **valor total** consignado no ANEXO I - Termo de Referência, valor este adquirido através da média de orçamentos em pesquisa de mercado. Assim, as propostas com preços acima da estimativa de custos serão desclassificadas, salvo se for a única existente para o item, ocasião em que o Pregoeiro negociará com a empresa licitante para que seja alcançado, no máximo, o valor da estimativa de custos por lote.







ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2017 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0476/2017

A Fundação de Apoio Universitario – FAU, com sede na Rua marcílio Dia, nº 939, na cidade de Pelotas/RS, inscrita no CNPJ sob o nº 89.876.114/0001-03, neste ato representada pelo Diretor Presidente Marco Aurélio Romeu Fernandes, na qualidade de Autoridade Competente da Fundação de Apoio Universitário - FAU, inscrito no CPF sob o nº 443.283.030-15, considerando o julgamento da Licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, para Registro de Preços, sob o nº 033/2017, homologado em/..../..........., RESOLVE registrar o(s) preço(s) da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas neste Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

DETENTORA DO REGISTRO DE PRÇOS:

DADOS CADASTRAIS

| Nome da Empres | a: | |
|----------------|---------------|--|
| | Endereço: | |
| | Cidade: | |
| | e-mail: | |
| ` ' | ntante legal: | |
| • | RG: | |

Esta Empresa assume o compromisso de fornecer o(s) item(s), de acordo com as especificações, quantidades estimadas e pelo(s) preço(s) registrado(s), observada(s) as condições enunciadas nas cláusulas que se seguem:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a eventual Aquisição de **Gêneros Alimentícios – Lanches e Pães**, especificado(s) no Termo de Referência, anexo do Edital de **Pregão Eletrônico nº 033/2017**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de descrição.







2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O(s) preço(s) registrado(s), as especificações do objeto e a(s) quantidade(s) são as que seguem:

| LOTE | QTDE | UNID | ESPECIFICAÇÃO DETALHADA | VALOR UNITÁRIO | VALOR GLOBAL |
|------|------|------|-------------------------|-------------------|-----------------|
| XX | XXXX | XXX | xxxxxxxxx | R\$ | R\$ |
| XX | XXXX | XXX | xxxxxxxxx | R\$ | R\$ |
| | R\$ | | | | |

3. VALIDADE DA ATA

- 3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 07 (sete) meses, a partir da data de Homologação, não podendo ser prorrogada.
- 3.2. Nos termos do art. 15 da Lei nº 8.666/1993, e do art. 16 do Decreto 7.892/2013, a FAU não está obrigada a adquirir exclusivamente por intermédio desta Ata, durante o seu período de vigência, os produtos cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto, uma Licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 4.1. A contratação com o fornecedor registrado, após a indicação pelo órgão gerenciador do Registro de Preço, será formalizada pela FAU, por intermédio de Autorização de compra/serviço.
- 4.2. O(s) fornecimento(s) será(ão) efetuados conforme determinado no Termo de Refrência (anexo I) deste Edital, ou acordado juntamente com a Unidade solicitante do objeto.
- 4.3. O prazo de entrega do objeto será em conformidade com o determinado no Termo de Referência (anexo I) deste Edital.
- 4.4. Dentro do prazo de vigência da Ata, o(s) fornecedore(s) está(ão) obrigado(s) ao fornecimento dos itens conforme previsão do Edital e seus anexos, que precedeu a formalização desta Ata.







- 4.5. O(s) item(s) rejeitado(s), por estar(em) em desacordo com as especificações ou condições exigidas no Edital deverá(ão) ser(em) retirado(s) nos seguintes prazos:
 - 4.5.1. Imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega;
- 4.5.2. Em até 10 (dez) dias, após o CONTRATADO ter sido devidamente notificado, caso a constatação da irregularidade seja posterior à entrega.

5. DA REVISÃO E CONCELAMENTO

5.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preções praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao fornecedor, conforme art. 17 e seguintes do Decreto 7.892/2013.

6. CONDIÇÕES GERAIS

- 6.1. Integram esta Ata o Edital e anexos do Pregão 033/2017, a proposta da empresa classificada em primeiro lugar no mencionado certame e demais elementos do processo.
- 6.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada de forma que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

| Pelota | s, de | de | |
|-------------------------------|-------|---|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Marco Aurélio Romeu Fernandes | | Representante Legal Licitante Vencedor | |
| Autoridade Competente | | Licitatile vericedor | |



Modalidade:





FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL

| Número (empres | | | | | | | neste at | |
|-------------------|------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|----------------|----------------------|---|---|
| represe | ntada | por | (nome | do | | el ou | representant | |
| Eletrôn | submissá ico n° 033 | 3/2017 | que se enc | ontra as | ssinado, ao se | eu final, pe | kos do Pregã lo Pregoeiro(a) tos legais que | е |
| estamo | | ados su | | | | | n como que nã enhum órgão d | |
| pelos corresp | indicado ondente | s na ato con | proposta vocatório e | anexa asseve | i, obedecend | do às e m caso de | ojeto da licitaçã estipulações d divergência do te último. | 0 |
| | • | | e desta pro e até | • | é de dia | as e o praz | zo de entrega d | 0 |
| NON | ЛЕ: NTIDADE | _ | a empresa, | autoriza | ado a assinar | o eventual | contrato é: | |
| Cida | ade/Estad | lo, | de | | | de 2017 | | |
| | | | | | | | | |
| | | (assina | atura do rep | oresenta | ante legal) | | | |
| ОВ | S: Prepar | ar a De | claração e | m pape | el timbrado da | a empresa | l . | |







ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ARTIGO 7º, INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

| | | | | ato representada por |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| (nome | do | responsável | OU - In a in a na a in and | representante |
| devidos Federal, exercend | fins que em cumpr não possui em se do trabalho noturno | imento ao disposto no eu quadro funcional o, perigoso ou insalub | o artigo 7º, inciso X menores de 18 (de ore, ou menores de | o, DECLARA para os XXIII, da Constituição ezoito) anos de idade e 16 (dezesseis) anos endiz, a partir dos 14 |
| | e) anos de idade. | aor trabamo, barro m | a comangac ac apro | a.2, a parm acc |
| | | | | |
| | Cidade/Estado, | de | de 2 | 2017 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | / | oingture de represent | | |
| | (as | sinatura do represent | arite legal) | |

OBS: Preparar a Declaração em papel timbrado da empresa







ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

| (empresa) | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|-------------|---|---|--|---|
| Estado | | | à rua . | | | | nº . | | airro |
| seu represei identidade n Pregão Eletr qualidade a proteção do Secretaria d Orçamento e | ntante o rônico (mbient o meio a de Logí | legal 033/2017 al e sus ambient stica e | , CP 7, DECLA stentabilic e , em con Tecnologi | F nº RA expr lade sod formidad | essamento | , port , para e que ate tal, respe strução N | ador(a) of fins de ende aos eitando ao ormativa | da carteira habilitação s critérios as normas nº 01/2010 | de de no de |
| Cio | dade/Es | stado, | | de | | de | 2017 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | (ass | | | ntante lega | | | | |
| | | , us | matura at | , , , , , , , , , | THAIR TOGO | , | | | |

OBS: Preparar a Declaração em papel timbrado da empresa







ANEXO VI

EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

Para habilitarem-se no certame, os interessados deverão encaminhar os documentos abaixo relacionados, em formato eletrônico, em até 24 (vinte e quatro) horas após o encerramento do certame, por meio eletrônico via internet, nos endereços fundacao.compras@gmail.com / fundacao.licitacoes@gmail.com , com posterior encaminhamento dos originais ao Pregoeiro(a) via SEDEX, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o término da sessão, ao seguinte endereço: Rua Marcílio Dias, nº 939 – centro – Pelotas/RS, CEP: 96.020-480.

1.1. Documentos para comprovação quanto à habilitação jurídica: (Autenticados em cartório)

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no caso de sociedades comerciais ou outras entidades, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

1.2. Documentos para comprovação quanto à regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União Fazenda Federal;
- c) Certidão Negativa de Débito junto à Seguridade Social INSS;
- d) Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS:
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;

1.3. Outros documentos:

- a) Declarações dispostas nos ANEXOS II, III, IV e V devidamente assinadas por representante legal da empresa;
- 2. A não apresentação de qualquer dos documentos acima relacionados poderá acarretar na **inabilitação** e conseqüente desclassificação do licitante.
- 3. A autenticidade dos documentos exigidos e enviados poderá ser confirmada pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio.