

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
N.º .....

A Universidade Federal de Alagoas, com sede no Campus A. C. Simões - Av. Lourival Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins - Maceió-AL, CEP 57.072-900, na cidade de Maceió, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 24.464.109/0001-48, neste ato representada pela reitora Maria Valéria Costa Correia, nomeada pelo Decreto Ministerial do dia 12 de janeiro de 2016, publicado no Diário Oficial do dia 13 de janeiro de 2016, inscrita no CPF sob o nº 284.480.734-87, portadora da Carteira de Identidade nº 2002001226279 – SSP/AL, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 44/2015, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo às condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios (carnes) para os Restaurantes Universitários e para o NDI, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 44/2015, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

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

### 3. VALIDADE DA ATA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data de assinatura dos licitantes, não podendo ser prorrogada.

### 4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

4.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

4.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

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

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

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

4.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

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

4.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

4.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 4.7.1, 4.7.2 e 4.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

4.9.1. por razão de interesse público; ou

4.9.2. a pedido do fornecedor.

### 5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.





5.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

5.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data  
Assinaturas

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

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Sistema de Registro de Preços**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**(COMPRAS)**

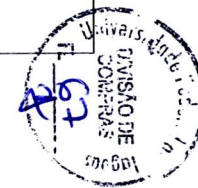
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**  
**PREGÃO SRP N° 44/2015**  
 (Processo Administrativo n.º 23065.021629/2015-29)

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios (carnes) para Restaurantes Universitários dos campi A. C. Simões, Delza Gitai e Viçosa do Pólo Arapiraca, além do NDI/UFAL, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento. Não houve adesão de órgãos externos a este certame.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	Margem de Preferência
1	Bacon defumado, ingredientes carne suína com gordura, apresentação congelado. Transporte fechado Isotérmico ou frigorífico; temperatura: Congelados: 18° C com tolerância ate 12°C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	241565	QUILOGRAMA	500	R\$ 12,89	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015
2	Crustáceo in natura, espécie camarão, gênero cinza, apresentação limpo, descascado, tamanho grande, características adicionais congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital. Pacote 1 Kg.	151012	KG	3000	R\$ 39,95	Ampla participação
3	Carne in natura, origem bovina, tipo alcatra, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, congelada. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; temperatura congelados: 18° C com tolerância ate 12	389127	QUILOGRAMA	40000	R\$ 29,05	Ampla participação

	°C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e Composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle Higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
4	Carne bovina in natura, tipo acém, apresentação peça inteira, desossada, congelada. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: Congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	397621	QUILOGRAMA	10000	R\$ 15,13	Ampla participação
5	Carne bovina in natura, tipo acém, moída, aparada e resfriada. Transporte fechado Isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: resfriados/ refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	279289	QUILOGRAMA	5000	R\$ 15,90	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015
6	Carne bovina, in natura, coxão mole, peça inteira, congelado. Transporte fechado Isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, Data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	325660	QUILOGRAMA	40000	R\$ 18,00	Ampla participação





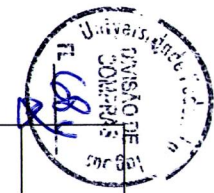
	SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
7	Carne bovina in natura, tipo fígado, apresentação resfriado. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM).	236114	QUILOGR AMA	10000	R\$ 10,30	Ampla participação
8	Carne bovina, in natura, tipo músculo traseiro, apresentação cortada em cubo resfriada. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: resfriados/ refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	255937	QUILOGR AMA	3000	R\$ 15,50	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015
9	Carne bovina in natura, tipo chã de dentro, apresentação peça inteira, características adicionais aparada e resfriada. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: resfriados/ refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	332440	QUILOGR AMA	5000	R\$ 20,12	Ampla participação
10	Frango, coxa e sobrecoxa de 1ª qualidade, características adicionais congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de	242190	Kg	60000	R\$ 6,31	Ampla participação

	fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle Higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
11	Carne frango, tipo peito com osso, características adicionais congelado, 1ª qualidade, embalagem tipo exportação. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	315895	QUILOGR AMA	60000	R\$ 6,15	Ampla participação
12	Carne de frango, tipo carcaça, características adicionais congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	246184	QUILOGR AMA	3000	R\$ 6,70	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015
13	Carne porco in natura, tipo costela, apresentação salgada. Transporte fechado. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	258245	QUILOGR AMA	250	R\$ 20,29	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015
14	Carne frango, tipo filé de peito, características adicionais sem osso,	370898	QUILOGR	80000	R\$ 11,87	Ampla

	congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.		AMA			participação
15	Carne porco in natura, tipo carrê folheado, apresentação fatiado, congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12°C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	216603	QUILOGR AMA	13000	R\$ 12,50	Ampla participação
16	Charque, tipo carne seca traseiro bovino, características adicionais resfriada, 1ª qualidade. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, Quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: resfriados/refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	279429	QUILOGR AMA	5100	R\$ 18,97	Ampla participação
17	Hamburguer, carne bovina, tipo temperado, congelado, sem proteína de soja, peso 80g. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as	234389	UNIDADE	19800	R\$ 0,60	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015

	temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
18	Hamburguer, carne de frango, tipo temperado, congelado, sem proteína de soja, peso 80. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12°C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	352217	UNIDADE	3600	R\$ 0,60	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015
19	Linguiça, calabresa, carne suína defumada, resfriada. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: resfriados/ refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante; a rotulagem dos alimentos industrializados deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade (peso). Nos alimentos perecíveis deve constar, além dos itens anteriormente descritos, registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	412025	QUILOGR AMA	15000	R\$ 13,68	Ampla participação
20	Linguiça, tipo paio, ingredientes carne suína, resfriada, características adicionais defumado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: resfriados/ refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e	352298	QUILOGR AMA	200	R\$ 13,75	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015





	validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
21	Peixe in natura, espécie piramutaba ou similar, apresentação posta de Aproximadamente 250 g, congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12°C. A rotulagem dos alimentos Industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	260289	QUILOGR AMA	20000	R\$ 19,80	Ampla participação
22	Peixe in natura, filé de merluza, sem pele e sem espinhas, congelado, tamanho grande. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	341071	QUILOGR AMA	12000	R\$ 12,00	Ampla participação
23	Presunto, tipo fatiado, ingredientes carne de peru, características adicionais baixo teor de gordura, resfriado ou congelado. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: 18° C com tolerância ate 12 °C; resfriados/refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante. A rotulagem dos alimentos industrializados contém Nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no	347005	QUILOGR AMA	4000	R\$ 12,94	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015

	órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
24	Salsicha, origem carne bovina, tipo hot dog, características adicionais sem pimenta, congelada, embalagem à vácuo de 5kg. A rotulagem dos alimentos industrializados contém nome e Composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), e número do registro do órgão de controle Higiênico sanitário (SIF, SIE ou SIM).	350468	Kg	3000	R\$ 4,29	Exclusividade ME/EPP Dec. 8538/2015

1.2. Para os itens com valor total inferior a R\$ 80.000,00, haverá participação exclusiva de empresas ME/EPP, conforme preceitua o Art. 6º do Decreto n. 8.538/2015.

1.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 7º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.4. De acordo com a unidade requisitante, não haverá aplicação de cota reservada para ME/EPP visto que, de acordo com as cotações obtidas para todos os itens, as médias aplicadas por empresas ME/EPP regionais são maiores que as obtidas em contratações realizadas por outras instituições públicas, configurando desvantagem econômica para a UFAL contratar sob estas condições (Decreto n. 8.538/2015, Art. 10º, inciso II). Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos bens e os quantitativos especificados neste instrumento justificam-se pela necessidade de atendimento aos Restaurantes Universitários e ao NDI, que desenvolvem atividades de fornecimento de refeições à comunidade acadêmica da UFAL. Os materiais são necessários para a produção das refeições dos alunos, técnicos e docentes, a fim de possibilitar que as refeições sejam produzidas de acordo com o cardápio planejado, com qualidade e segurança. A não aquisição implicará na inviabilização da produção da alimentação das unidades citadas.

2.2. As especificações técnicas e quantitativos dos materiais a serem adquiridos estão de acordo com o previsto no artigo 15, § 7º, da Lei 8.666/93, demonstrados explicitamente no Anexo A deste Termo de Referência.

2.3. Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, informamos que o quantitativo do material requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da Administração, dentro do período de 12 (doze) meses – período máximo da vigência da Ata de Registro de Preços – inclusive o atendimento de situações imprevisíveis, tendo em vista que a Ata de Registro de Preços não permite qualquer aditivo. A estimativa dos materiais a serem adquiridos e sua provável utilização foi baseada em função da média de refeições servidas nos Restaurantes Universitários da UFAL e no índice *per capita* médio de proteína por pessoa, conforme se pode observar nos documentos acostados às fls. 56-57

### 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

### 4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 03 dias, contados a partir do recebimento da nota empenho, em remessa parcelada, no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Alagoas – Campus A. C. Simões, no endereço Av. Lourival de Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins – Maceió – AL, CEP 57072-970, telefone (82) 99614-4888, de segunda a sexta-feira no horário das 07:00 às 17:00 horas e sábados de 07:00 às 14:00h, nas proporções estimadas seguintes:

4.1.1. 50% entre o 1º e 6º mês de vigência da ata de registro de preços;

4.1.2. 50% entre o 7º e 12º mês de vigência da ata de registro de preços.

4.2. As porcentagens de entrega e o quantitativo informados referem-se a todos os itens contidos neste instrumento e tratam-se de estimativas, tendo em vista a particularidade do Sistema de Registro de Preços de aquisição futura e eventual e a flexibilidade da aquisição demonstrada no Decreto nº 7.892/2013, art. 3º, incisos I e IV, podendo sofrer alterações, de acordo com a demanda advinda do órgão licitante.

4.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante, contados da data do recebimento definitivo.

4.4. Os materiais deverão ser acondicionados em embalagens limpas, íntegras e seguindo as particularidades de cada alimento: sacos ou caixas lacrados ou monoblocos, recipientes, estrados, entre outros devidamente limpos e de material adequado (polietileno, polipropileno, outros). Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (recicláveis, jornais, revistas e similares). Não é permitida a presença de substâncias estranhas que possam contaminar ou corromper os gêneros alimentícios.

4.5. Os materiais deverão ser transportados em caminhão do tipo transporte fechado isotérmico ou frigorífico para carne e produtos cárneos e transporte fechado à temperatura ambiente para produtos cárneos salgados, curados ou defumados, pescado salgado ou defumado, onde os entregadores deverão possuir identificação e uniforme adequado (calça, camisa de manga e sapato fechado) e limpo, com proteção para o cabelo e para as mãos, quando necessário. Não é permitido que o entregar tenha atitudes anti-higiênicas.

4.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 01 (um) dia útil, contado da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.7.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.7.2. É obrigação da contratada efetuar a entrega

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

### 5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

#### 5.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

### 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, unidade de medida, quantitativo total, número do lote, quantidade de lotes na remessa e número do empenho.

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

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

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

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

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

### 7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### 8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA





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

## 9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

## 10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 10.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 10.1.5. cometer fraude fiscal;
- 10.1.6. não manter a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 10.2.1. Advertência por:
  - 10.2.1.1. atraso de até 5 (cinco) dias no fornecimento do(s) item(ns), ou na sua substituição quando o fornecimento ocorrer fora das especificações e/ou condições predeterminadas ou por defeito superveniente imputável ao contratado, contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo previsto para entrega do objeto;
- 10.2.2. Multa:
  - 10.2.2.1. multa moratória diária de 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) a partir do sexto dia de atraso, sobre o valor total do(s) item(ns) contratado(s), até o limite de 180 (cento e oitenta) dias;

10.2.2.2. multa compensatória de 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial, a partir do 181º dia de atraso, ou na sua substituição, total ou parcial, quando o fornecimento ocorrer fora das especificações e/ou condições predeterminadas ou por defeito superveniente imputável ao contratado, ensejando, se couber, a anulação do empenho, a rescisão do contrato e o cancelamento da ata de registro de preços;

10.2.2.3. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.2.4. as multas serão recolhidas no prazo de 5 dias úteis após a notificação, por meio de GRU. Não surtindo resultado, poderá ser convertida em impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme preceitua o art. 7º da Lei nº 10.520/2002, a ser apurado e decidido em processo administrativo;

10.2.3. Suspensão de licitar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos, no caso de inexecução parcial do contrato, a ser apurado e decidido em processo administrativo;

10.2.3.1. Poderá ser aplicada suspensão temporária do direito de participar em licitação ou impedimento de contratar com a entidade licitante e descredenciamento no SICAF, por prazo não superior a 2 (dois) anos, diante de caso de reiteração de mesmo comportamento já punido ou omissão de providências para reparação de erros

10.2.4. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF, sem prejuízo da multa e das cominações legais, nos casos de:

- 10.2.4.1. ensejar retardamento da execução de seu objeto: entre 2 (dois) anos e 2 (dois) anos e 6 (seis) meses;
- 10.2.4.2. não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato: entre 2 (dois) anos e 6 (seis) meses e 4 (quatro) anos;
- 10.2.4.3. não executar os serviços ou entrega de material objeto da licitação: 5 (cinco) anos;
- 10.2.4.4. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: até 5 (cinco) anos;

10.2.4.4.1. O licitante ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil (indenização por danos morais) e criminal (detenção de 6 meses a 2 anos e multa art. 138 do Código Penal), à sanção de impedimento de licitar, pelo prazo de até 05 anos, se ocasionar eventos que denigrem ou caluniem equipe técnica e pregoeiro, bem como pessoas que as integram, inclusive em razão de denúncias sob a acusação de direcionamento de certame, sem a apresentação de provas pertinentes, ou a apresentação de provas infundadas, na sessão do certame (via chat, email, telefone ou outros meios) e/ou em processo administrativo instaurado.

10.2.4.5. Casos fortuitos, omissos ou de força maior serão avaliados e decididos pela Comissão de Penalidades de acordo com o grau da infração cometida.

10.2.5. 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;

10.2.6. Para fins de dosagem da sanção, serão avaliados a gravidade da infração e os antecedentes do fornecedor no âmbito da Administração Pública Federal.

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

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



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

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

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Município de Maceió de 30 de junho de 2016

  
\_\_\_\_\_  
Milena de Castro Fernandes  
Nutricionista Coordenadora do RU/UFAL

