

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PREGÃO SRP Nº 27/2016
(Processo Administrativo n.º 23065.030192/2016-03)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de sucos e laticínios para o Restaurante Universitário, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTI- DADE TOTAL	VALOR MÁXIMO ACEITÁVE L	Margem de Preferênci a
1	Iogurte, ingredientes leite integral, tipo polpa de fruta natural, características adicionais homogeneizado, sabor diversos, cartela com 6 unidades. 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	236962	CARTELA	15000	R\$ 5,51	Ampla participação
2	Iogurte, leite, frutas, polpa frutas, sabores variados, embalagem plástica de 1 litro. 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 higiênicosanitário (SIF OU SIE). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	216834	Litro	1200	R\$ 5,40	Ampla participação
3	Leite, ingredientes leite in natura,	314671	UNIDADE	420	R\$ 5,17	Ampla

	apresentação embalagem tetrapack de 1 litro, tipo desnatado, conservação ambiente seco e arejado, aspecto físico líquido, características adicionais zero de colesterol e sódio máximo de 100mg/200ml. Transporte Fechado ou Aberto com Proteção. Na 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). A marca do produto deverá constar na proposta que será enviada à licitação. Critérios para recebimento: em anexo no edital.					participação
4	Leite, tipo uht, integral, prazo validade 120, características adicionais embalagem longa vida.	356359	Litro	18000	R\$ 3,30	Ampla participação
5	Suco, apresentação polpa congelada, sabor abacaxi, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	345630	QUILOGRAMA	8000	R\$ 5,20	Ampla participação
6	Suco, apresentação polpa, sabor acerola, tipo natural, características adicionais concentrado, congelada, embalagem plástica de 1 kg. 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 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	305731	QUILOGRAMA	20000	R\$ 5,89	Ampla participação

	constar, além dos itens anteriormente descritos, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
7	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajá, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	259679	QUILOGR AMA	8000	R\$ 8,50	Ampla participação
8	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajú, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	217796	QUILOGR AMA	12000	R\$ 6,07	Ampla participação
9	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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	305729	QUILOGR AMA	20000	R\$ 8,00	Ampla participação

	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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
10	Suco, apresentação polpa congelada, sabor graviola, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	301919	QUILOGR AMA	8000	R\$ 9,23	Ampla participação
11	Suco, apresentação polpa congelada, sabor maracujá, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	217795	QUILOGR AMA	20000	R\$ 10,00	Ampla participação
12	Suco, apresentação polpa congelada, sabor tangerina, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. Transporte fechado isotérmico ou frigorífico; será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando	389129	QUILOGR AMA	8000	R\$ 8,40	Ampla participação

	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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.					
13	Queijo, ingredientes leite de vaca e sal, tipo coalho, características adicionais consistência firme. 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 higiênicosanitário (SIF OU SIE). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	297573	KG	3000	R\$ 23,59	Ampla participação
14	Queijo, tipo mussarela, peça inteira. 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 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 higiênicosanitário (SIF OU SIE). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	258022	KG	20000	R\$ 32,36	Ampla participação

15	Queijo, tipo prato, peça inteira. 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 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 higiênicosanitário (SIF OU SIE). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	258021	QUILOGRAMA	5000	R\$ 35,99	Ampla participação
16	LEITE EM PÓ, INGREDIENTES EMULSIFICANTE LECITINA, TIPO SEMIDESNATADO, PRAZO VALIDADE 30 (ABERTO)/120 (FECHADO). APRESENTAÇÃO: LATA 300g.	216690	UNIDADE	100	R\$ 10,25	Ampla participação
17	LEITE, TIPO UHT, SEMIDESNATADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ZERO LACTOSE.	436917	Litro	50	R\$ 4,49	Ampla participação
18	LEITE SOJA, ASPECTO FÍSICO PÓ, COMPOSIÇÃO SACAROSE, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR NATURAL, USO ORAL, APLICAÇÃO INTOLERÂNCIA À LACTOSE, DOENÇAS CELÍACAS E DIARRÉIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM LACTOSE E GLUTEN. APRESENTAÇÃO: LATA 300g.	239861	LATA	50	R\$ 18,01	Ampla participação
19	REQUEIJÃO, INGREDIENTES CREME DE LEITE, TIPO LIGHT, CONSERVAÇÃO 1 A 10, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CREMOSO. EMBALAGEM DE 200G.	425288	UNIDADE	100	R\$ 6,71	Ampla participação
20	RICOTA, INGREDIENTES LEITE DESNATADO, TIPO EMBALAGEM PLÁSTICO À VÁCUO, APRESENTAÇÃO FORMA, CONSERVAÇÃO 0° A 10°C, PRAZO VALIDADE 30, TIPO SEM SAL	238818	QUILOGRAMA	100	R\$ 12,80	Ampla participação
21	LEITE EM PÓ, INGREDIENTES FOSFATO TRICÁLCIO, VITAMINAS A/D E EMULSIONANTE LE, TIPO DESNATADO, PRAZO VALIDADE 12, SABOR NEUTRO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA. Embalagem plástica de 200 g.	307097	Emb.	100	R\$ 6,90	Exclusividade ME/EPP Lei 123/2006

22	Suco, apresentação polpa congelada, sabor uva, tipo natural, embalagem plástica de 1 kg. 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 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Critérios para recebimento: em anexo no edital.	217793	QUILOGRAMA	8000	R\$ 9,00	Ampla participação
23	IOGURTE, INGREDIENTES SOJA, TIPO NATURAL, PRAZO VALIDADE 35, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 0 A 10. EMBALAGEM DE 900G.	385685	UNIDADE	1000	R\$ 9,17	Ampla participação
24	QUEIJO, INGREDIENTES FERMENTO LÁCTEO, CONSERVAÇÃO 0 A 10, TIPO MUSSARELA LIGHT FATIADO, PRAZO VALIDADE 6 (ABERTO). Embalagem plástica de 160g.	347154	PEÇA	100	R\$ 6,69	Exclusividade ME/EPP Lei 123/2006
25	IOGURTE, INGREDIENTES LEITE, INGREDIENTES ADICIONAIS LEITE EM PÓ, TIPO NATURAL, PRAZO VALIDADE 35, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 0 A 10. Embalagem plástica de 170g.	216810	UNIDADE	5000	R\$ 2,12	Ampla participação

1.2. Considerando o Art. 10 do Decreto 8538/2015, não haverá cota reservada para nenhum dos itens, mas a participação será exclusiva a empresas ME/EPP para os **itens 21 e 24**.

1.3. A unidade requisitante esclarece que, em obediência ao Decreto n. 8.473/ 2015, está realizando estudo de viabilização de compra através de “Chamada Pública” para a participação de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O material requisitado é destinado a atender os Restaurantes Universitários – RU’s das campi A. C. Simões, Delza Gitaí e Viçosa do Pólo Arapiraca, Núcleo de Desenvolvimento Infantil - NDI/UFAL e possivelmente os RU’s dos pólos Arapiraca e Sertão (no caso de início das atividades em 2017), que desenvolvem atividades de fornecimento de refeições à comunidade acadêmica da UFAL. O material é necessário para 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, e a não aquisição implicará na inviabilização da produção da alimentação das unidades citadas. Por ser de consumo extremamente indispensável ao andamento do curso, a não aquisição implicará na suspensão de atendimentos tanto dos discentes quanto da população em geral.

2.2. As especificações técnicas e quantitativas dos materiais a serem adquiridos, estão de acordo com o previsto no artigo 15, § 7º, da Lei 8.666/93, demonstrados explicitamente no 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 na média do ano anterior (PE SRP 39/2015), havendo acréscimo nos quantitativos devido ao provável aumento no número de vagas nas residências universitárias, à iminência de início das atividades nos RU's dos Pólos Arapiraca e Sertão e na introdução de novas preparações no NDI.

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 **05 dias**, contados a partir do recebimento da nota de empenho, em remessa parcelada, no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Alagoas – Campus A. C. Simões, 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 07:00h às 17:00h ou nos sábados no horário de 07:00h às 14:00h, de acordo com seguinte previsão:

4.1.1. 25% no primeiro trimestre;

4.1.2. 25% no segundo trimestre;

4.1.3. 25% no terceiro trimestre;

4.1.4. 25% no quarto trimestre;

4.1.5. Eventualmente, **poderá haver entrega** nos Restaurantes Universitários dos **Pólos Arapiraca**, no endereço Av. Manoel Severino Barbosa, bom Sucesso, CEP 57,09-005, Arapiraca – AL, e **Sertão**, no endereço Rodovia AL 145, Km 3, n. 3849, Bairro Cidade Universitária, Delmiro Gouveia – AL.

4.2. 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 do material.

4.3. Para fins de aceitação do objeto, serão solicitados:

4.3.1. Atestado de capacidade técnica de fornecimento do quantitativo requisitado;

4.3.2. Alvará sanitário, vigente, emitido pela Vigilância Sanitária do município da sede da licitante. Nota explicativa: Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666, de 1993, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e alimentação preparada.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os materiais deverão ser acondicionados em embalagens limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento: sacos ou caixas lacrados ou monoblocos, recipientes, estrados, entre outros devidamente limpos e de material adequado (polietileno, polipropileno, etc.). 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.

4.6. Os materiais devem ser transportados em veículo fechado, isotérmico e refrigerado ou com equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18° C), ou inferior para os produtos congelados e aberto com proteção para embalagens Tetra Pak e similares, onde os entregadores deverão possuir identificação e uniforme adequado (calça, camisa de manga, sapato fechado) e limpo, com proteção para o cabelo e mãos, quando necessário. Não é permitido que o mesmo tenha atitudes anti-higiênicas.

4.6.1. Será realizada aferição de temperatura dos alimentos quando necessário, registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas: congelados: - 18° C, com tolerância até - 12° C; Resfriados/Refrigerados: 5° a 10° C, conforme especificação do fabricante.

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, procedência e prazo de validade;

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 da 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 anotará 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 mantiver 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;

10.2.3. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.2.5. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.2.6. 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;

10.3. 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, dede

RESPONSÁVEL PELO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO