**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Sistema de Registro de Preços**

**PREGÃO ELETRÔNICO**

(COMPRAS)

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**

**PREGÃO SRP Nº 30/2017**

(Processo Administrativo n.° 23065.033265/2017-91)

1. **DO OBJETO**
   1. Aquisição de carnes diversas para Restaurante Universitário na Universidade Federal de Alagoas**,** conforme condições, quantidades, exigências e estimativasestabelecidas neste instrumento:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/ ESPECIF.** | **CÓDIGO CATMAT** | **UNIDADE**  **DE**  **MEDIDA** | **QUANTIDADE**  **TOTAL** | ***VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL*** |
| 1 | BACON DEFUMADO, CARNE SUÍNA COM GORDURA, MANTA, KG | 413095 | KG | 250 | R$ 11,71 |
| 2 | CARNE IN NATURA, ORIGEM BOVINA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA  INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM OSSO, CONGELADA, KG | 279599 | KG | 45000 | R$ 18,90 |
| 3 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA,  DESOSSADA, CONGELADA, KG | 397621 | KG | 10000 | R$ 14,12 |
| 4 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM, MOÍDA, APARADA E RESFRIADA, KG | 279289 | KG | 8000 | R$ 12,59 |
| 5 | CARNE BOVINA, IN NATURA, COXÃO MOLE, PEÇA INTEIRA, CONGELADA, KG | 325660 | KG | 40000 | R$ 14,43 |
| 6 | CARNE BOVINA, IN NATURA, FÍGADO, CONGELADO, KG | 238581 | KG | 12000 | R$ 8,10 |
| 7 | CARNE BOVINA, IN NATURA, TIPO MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CORTADA  EM CUBO RESFRIADA, KG | 255937 | KG | 10000 | R$ 17,51 |
| 8 | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CHÃ DE DENTRO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA,  CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APARADA E RESFRIADA, KG | 332440 | KG | 5000 | R$ 19,09 |
| 9 | FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE 1° QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS  CONGELADO, KG | 242190 | KG | 50000 | R$ 6,98 |
| 10 | CARNE FRANGO, TIPO PEITO COM OSSO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS  CONGELADO, 1ª QUALIDADE, KG | 248093 | KG | 50000 | R$ 8,80 |
| 11 | CARNE DE FRANGO, TIPO CARCAÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO,  KG | 246184 | KG | 3000 | R$ 8,99 |
| 12 | CARNE PORCO IN NATURA, TIPO COSTELA, APRESENTAÇÃO SALGADA, KG | 258245 | KG | 100 | R$ 16,22 |
| 13 | CARNE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM OSSO,  CONGELADO, KG | 325662 | KG | 80000 | R$ 8,53 |
| 14 | CARNE PORCO IN NATURA, TIPO CARRÊ FOLHEADO, APRESENTAÇÃO FATIADO,  CONGELADO, KG | 216603 | KG | 8000 | R$ 9,55 |
| 15 | CHARQUE, TIPO CARNE SECA TRASEIRO BOVINO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS  RESFRIADA, 1ª QUALIDADE, KG | 279429 | KG | 4800 | R$ 21,38 |
| 16 | HAMBURGUER, CARNE BOVINA, TIPO TEMPERADO, CONGELADO, SEM PROTEÍNA DE  SOJA, PESO 80G, UNID | 234389 | UNIDADE | 3360 | R$ 0,71 |
| 17 | LINGUIÇA, CALABRESA, CARNE SUÍNA DEFUMADA, RESFRIADA, KG | 250040 | KG | 12000 | R$ 14,59 |
| 18 | LINGUIÇA, TIPO PAIO, INGREDIENTES CARNE SUINA, RESFRIADA,  CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DEFUMADO, KG | 352298 | KG | 200 | R$ 18,50 |
| 19 | LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADA, KG | 250040 | KG | 500 | R$ 9,28 |
| 20 | PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE PIRAMUTABA OU SIMILAR, APRESENTAÇÃO POSTA DE  APROXIMADAMENTE 250 G, CONGELADO, KG | 260289 | KG | 15000 | R$ 19,83 |
| 21 | PEIXE IN NATURA, FILÉ DE MERLUZA, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO,  TAMANHO GRANDE, KG | 238343 | KG | 10000 | R$ 23,10 |
| 22 | PRESUNTO, PEÇA INTEIRA, INGREDIENTES CARNE DE PERU, CARACTERÍSTICAS  ADICIONAIS BAIXO TEOR DE GORDURA, RESFRIADO OU CONGELADO, KG | 317245 | KG | 2000 | R$ 18,91 |
| 23 | SALSICHA, ORIGEM CARNE BOVINA, TIPO HOT DOG, CARACTERÍSTICAS  ADICIONAIS SEM PIMENTA, CONGELADA, EMBALAGEM À VÁCUO, KG | 150764 | KG | 2000 | R$ 4,75 |
| TOTAL GERAL | | | | | R$ 4.480.366,07 |

* 1. Todos os itens serão de ampla participação para qualquer licitante*.*

1. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**
   1. O material requisitado é destinado a atender os Restaurantes Universitários dos campi A. C. Simões, Delza Gitaí e Viçosa do Pólo Arapiraca, e NDI/UFAL, que desenvolvem atividades de fornecimento de refeições à comunidade acadêmica da UFAL. Os materiais são necessários para a produção das refeições à comunidade acadêmica da UFAL. Os materiais são necessários para a produção das 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.
   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 neste Termo de Referência.
   3. A estimativa dos materiais a serem adquiridos e sua provável utilização foi baseada em função da média dos anos anteriores (PE 44/2015), havendo aumento e/ou decréscimo do quantitativo de alguns itens, devido a diversos fatores: aumento do número de comensais no almoço, devido à alteração do sistema de distribuição; retirada da margem atribuída aos Restaurantes dos *campi* Arapiraca e Sertão, cuja compra deverá ser descentralizada; mudanças no cardápio do jantar.
2. **CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**
   1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, do Decreto n° 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.
3. **ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**
   1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho, em remessa parcelada, nos seguintes endereços: **Restaurante 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 à sexta-feira no horário das 07:00h às 17:00h ou sábados no horário de 07:00h às 14:00h; **Restaurante – Campus Delza Gitaí**, BR 104, Loteamento Vila Rica, Rio Largo – AL, CEP 57100-000, telefone (82) 99614-4888, de segunda à sexta-feira no horário de 07:00h às 15:00h; 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;.

* 1. 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.
  2. As mercadorias deverão ser conferidas na presença de um representante da empresa contratada, mediante formulário próprio de controle da entrega. 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 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
  3. 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. O entregador deverá estar devidamente identificado, com 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.
  5. O veículo deve ser limpo e adequado para cada tipo de alimento: **transporte fechado isotérmico ou frigorífico** – carne e produtos cárneos; leite, sucos e outras bebidas a granel; creme vegetal e margarina; alimentos congelados ou supergelados; sorvetes; gorduras em embalagens não metálicas; produtos de confeitaria que necessitam de temperatura especial de conservação e similares.
  6. É obrigação da contratada 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 ao edital.
  7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 01 (um) dia, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
     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.
  8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

1. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
   1. São obrigações da Contratante:
      1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
      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;
      3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
      4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
      5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
   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.
   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.
2. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
   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:
      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;
      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);
      3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
      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;
      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. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
3. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

1. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**
   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.
2. **CONTROLE DA EXECUÇÃO**
   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.
      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.
   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.
   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.
3. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
   1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
      1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
      2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
      3. fraudar na execução do contrato;
      4. comportar-se de modo inidôneo;
      5. cometer fraude fiscal;
      6. não mantiver a proposta.
   2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
      1. Advertência por:
         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;
      2. Multa:
         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 de180 (cento e oitenta) dias;
         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;
         3. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
         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;
      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;
         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
      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:
         1. ensejar retardamento da execução de seu objeto: entre 2 (dois) anos e 2 (dois) anos e 6 (seis) meses;
         2. não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato: entre 2 (dois) anos e 6 (seis) meses e 4 (quatro) anos;
         3. não executar os serviços ou entrega de material objeto da licitação: 5 (cinco) anos;
         4. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: até 5 (cinco) anos;
            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 denigram 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.
         5. Casos fortuitos, omissos ou de força maior serão avaliados e decididos pela Comissão de Penalidades de acordo com o grau da infração cometida.
      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;
      6. Para fins de dosagem da sanção, serão avaliados a gravidade da infração e os antecedentes do fornecedor no âmbito da Administração Pública Federal.
   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:
      1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
      2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
      3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
   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.
   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.
   6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Município de **............................, .........................** de **................**de **............**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Milena de Castro Fernandes

Nutricionista/RU