



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA**

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

Sistema de Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO SRP Nº 24/2018.

(Processo Administrativo n.º 23065.037318/2018-24)

(COMPRAS)

Termo de Referência

- **DO OBJETO**

1.1. AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS PARA OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

		Catmat		Quantidade mínima	Quantidade máxima	Maceió	Arapiraca	Viçosa	Delmiro	Quantidade Total	Valor Máximo Aceitável (R\$)
1	CARNE BOVINA, TIPO SALSICHA HOT DOG – 2018 - SALSICHA, ORIGEM CARNE BOVINA, TIPO HOT DOG, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM PIMENTA, CONGELADA, EMBALAGEM À VÁCUO, KG	447720	KG	1	1.700	1.000	400	-	300	1.700	4,97
2	CARNE DE PERU, TIPO PRESUNTO – 2018 - PRESUNTO, PEÇA INTEIRA, INGREDIENTES CARNE DE PERU, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BAIXO TEOR DE	447776	KG	1	3.055	1.875	400	120	660	3.055	22,27



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	GORDURA, RESFRIADO OU CONGELADO, KG										
3	CARNE DE PERU, TIPO PRESUNTO – 2018 - PRESUNTO, PEÇA INTEIRA, INGREDIENTES CARNE DE PERU, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BAIXO TEOR DE GORDURA, RESFRIADO OU CONGELADO, KG – COTA RESERVADA (25%)	447776	KG	1	625	625	-	-	-	625	22,27
4	PEIXE IN NATURA, TIPO FILÉ DE MERLUZA – 2018 - PEIXE IN NATURA, FILÉ DE MERLUZA, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO, TAMANHO GRANDE, KG	448897	KG	1	16.100	9.000	3.200	900	3.000	16.100	23,00
5	PEIXE IN NATURA, TIPO FILÉ DE MERLUZA – 2018 -	448897	KG	1	3.000	3.000	-	-	-	3.000	23,00



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	PEIXE IN NATURA, FILÉ DE MERLUZA, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO, TAMANHO GRANDE, KG- COTA RESERVADA (25%)										
6	PEIXE IN NATURA, TIPO POSTA DE PIRAMUTABA – 2018 - PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE PIRAMUTABA OU SIMILAR, APRESENTAÇÃO POSTA DE APROXIMADAMENT E 250 G, CONGELADO, KG	448880	KG	1	11.900	8.000	2.100	600	1.200	11.900	12,75
7	LINGUIÇA TOSCANA, TIPO RESFRIADA - 2018 - LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, TAMANHO GROSSA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADA, KG	447705	KG	1	370	200	100	-	70	370	9,88



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

8	CARNE SUÍNA, LINGUIÇA TIPO PAIO - 2018 - LINGUIÇA, TIPO PAIO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, RESFRIADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DEFUMADO, KG	449182	KG	1	290	150	60	20	60	290	15,75
9	CARNE SUÍNA, TIPO LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA - 2018 - LINGUIÇA, CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, CARNE SUÍNA DEFUMADA, RESFRIADA, KG	447702	KG	1	11.000	6.000	2.500	500	2.000	11.000	15,93
10	CARNE SUÍNA, TIPO LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA - 2018 - LINGUIÇA, CALABRESA, TAMANHO: GROSSA CARNE SUÍNA DEFUMADA,	447702	KG	1	2.000	2.000	-	-	-	2.000	15,93



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	RESFRIADA, KG- COTA RESERVADA(25%)										
11	CARNE BOVINA , TIPO CHARQ, UE - 2018 - CHARQUE, TIPO CARNE SECA TRASEIRO BOVINO, EM MANTAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADA, 1ª QUALIDADE, KG	447729	KG	1	6.080	4.050	1.000	230	800	6.080	28,03
12	CARNE BOVINA , TIPO CHARQUE - 2018 - CHARQUE, TIPO CARNE SECA TRASEIRO BOVINO, EM MANTAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADA, 1ª QUALIDADE, KG - COTA RESERVADA (25%)	447729	KG	1	1.350	1.350	-	-	-	1.350	28,03
13	FRANGO CONGELADO, TIPO	447582	KG	1	112.000	80.000	16.500	4.500	11.000	112.000	12,57



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	FILÉ DE PEITO – 2018 - CARNE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, FATIADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM OSSO, CONGELADO, KG										
14	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO COSTELA – 2018 - CARNE PORCO IN NATURA, TIPO COSTELA, EM MANTA, APRESENTAÇÃO SALGADA, CONGELADA ,KG	447514	KG	1	220	100	60	20	40	220	19,42
15	FRANGO CONGELADO, TIPO CARCAÇA – 2018 - CARNE DE FRANGO, TIPO CARCAÇA, INTEIRO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, KG	447641	KG	1	4.200	3.000	700	-	500	4.200	7,65
16	FRANGO	447596	KG	1	48.500	30.000	10.500	3.000	5.000	48.500	9,97



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	CONGELADO, TIPO PEITO COM OSSO - 2018 - CARNE FRANGO, TIPO PEITO COM OSSO, INTEIRO, COM PELE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, 1ª QUALIDADE, KG										
17	FRANGO CONGELADO, TIPO COXA E SOBRECOXA – 2018 - FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE 1º QUALIDADE, INTEIRO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, KG	451063	KG	1	75.500	50.000	10.500	3.000	12.000	75.500	5,87
18	CARNE BOVINA IN NATURA, CHÃ DE DENTRO – 2018 - CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CHÃ DE DENTRO, APRESENTAÇÃO	448214	KG	1	14.400	10.000	1.100	300	3.000	14.400	17,39



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APARADA E RESFRIADA, KG										
19	CARNE BOVINA IN NATURA, MÚSCULO TRASEIRO – 2018 – CARNE BOVINA, IN NATURA, TIPO MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBO RESFRIADA, KG	447496	KG	1	9.700	5.000	2.100	600	2.000	9.700	15,61
20	CARNE BOVINA IN NATURA, FÍGADO – 2018 - CARNE BOVINA, IN NATURA, FÍGADO, PEÇA INTEIRA, CONGELADO, KG	447484	KG	1	12.000	8.000	2.500	700	800	12.000	11,38
21	CARNE BOVINA IN NATURA, COXÃO MOLE- 2018 – CARNE BOVINA, IN NATURA, COXÃO MOLE, PEÇA	447431	KG	1	47.000	30.000	8.600	2.400	6.000	47.000	22,39



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	INTEIRA, CONGELADA, KG										
22	CARNE BOVINA IN NATURA, ACÉM MOÍDA - 2018 - CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM, MOÍDA, APARADA E RESFRIADA, KG	447384	KG	1	8.700	5.000	1.700	500	1.500	8.700	18,58
23	CARNE BOVINA IN NATURA, ACÉM - 2018 - CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, DESOSSADA, CONGELADA, KG	447382	KG	1	6.700	2.000	2.100	600	2.000	6.700	15,57
24	CARNE BOVINA IN NATURA, ALCATRA - 2018 - CARNE IN NATURA, ORIGEM BOVINA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM	447397	KG	1	55.100	37.100	9.300	2.700	6.000	55.100	27,33



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	OSSO, CONGELADA, KG										
25	CARNE BOVINA IN NATURA, ALCATRA - 2018 - CARNE IN NATURA, ORIGEM BOVINA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM OSSO, CONGELADA, KG – COTA RESERVADA (25%)	447397	KG	1	2.900	2.900	-	-	-	2.900	27,33
26	BACON DEFUMADO, CARNE SUÍNA – 2018 - BACON DEFUMADO, CARNE SUÍNA COM GORDURA, MANTA, KG	413095	KG	1	320	200	60	20	40	320	20,37
27	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CARRÊ FOLHEADO	447508	KG	1	29.200	6.000	16.500	4.500	2.200	29.200	12,63



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	- 2018 - CARNE PORCO IN NATURA, TIPO CARRÊ FOLHEADO, APRESENTAÇÃO FATIADO, CONGELADO, KG										
28	CARRO - 3 PRATELEIRAS - CARRO TRANSPORTE MATERIAIS, MATERIAL ESTRUTURA POLICARBONATO INJETADO, QUANTIDADE PRATELEIRAS 3 PRATELEIRAS, TIPO PROTEÇÃO C/2 CAIXAS 97 X 267 X 320MM CADA, COMPRIMENTO 590, LARGURA 656, ALTURA 1000, COMPONENTES 2 CESTOS 130MM	304791	UNIDADE	1	6	6	-	-	-	6	2.382,35



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	ALTURA INFERIOR, ESPAÇO 140MM, OUTROS COMPONENTES P/ TRANSPORTE DE DESCARTÁVEIS										
29	ESCADA DE ALUMÍNIO - ESCADA DE ALUMÍNIO PLATAFORMA, CARACTERÍSTICAS : PATAMAR DE CHAPA ANTIDERRAPANTE 470MM X 500MM; DEGRAUS ANTIDERRAPANTE S COM 170MM DE PROFUNDIDADE; CORRIMÃO DE AMBOS OS LADOS, E GUARDA-CORPO DE 700MM DE ALTURA; CAPACIDADE DE CARGA 150 KG; E COM RODAPÉ ENTORNO DO	150158	UNIDADE	1	8	8	-	-	-	8	606,06



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	PATAMAR. ALTURA PATAMAR: 1400MM; DEGRAUS: 5 + PLATAFORMA; LARGURA 630MM; COMPRIMENTO: 1820MM.										
30	CONTAINER PARA COLETA SELETIVA, POLIPROPILENO, CINZA, 1.000L, SIMBOLOGIA "NÃO RECICLÁVEL" - CONTAINER PARA COLETA SELETIVA COM 4 (QUATRO) RODAS (SENDO, PELO MENOS, DUAS COM TRAVAS), DRENO PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA E TAMPA FIXA. CAPACIDADE 1000 LITROS, FABRICADO EM	319667	UNIDADE	1	6	6	-	-	-	6	1.687,33



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	POLIPROPILENO OU POLIETILENO COM PROTEÇÃO A RAIOS UV, NA COR CINZA, IDENTIFICADO COM A SIMBOLOGIA DE "NÃO RECICLÁVEL" E A PALAVRA "NÃO RECICLÁVEL" NA PARTE FRONTAL (DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CONAMA 275).										
31	MONOBLOCO FECHADO - CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO, COMPRIMENTO 70, LARGURA 40, ALTURA 26, APLICAÇÃO ACONDICIONAMEN TO DE ALIMENTOS,SALAD AS.ETC...., COR	301149	UNIDADE	1	50	50	-	-	-	50	59,10



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	NATURAL, TIPO FECHADA, MONOBLOCO PADRÃO										
32	ESPÁTULA RETA EM AÇO INOX – ESPÁTULA RETA, APLICAÇÃO CHAPA, MATERIAL: AÇO/ INOX, CABO: POLIPROPILENO, ESTRUTURA TRIANGULAR, DIMENSÕES APROXIMADAS (LXC): 9,5CMx27CM.	150610	UNIDADE	1	26	26	-	-	-	26	26,90
33	BOTIJÃO GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO - GLP, MATERIAL CHAPA AÇO, TIPO GÁS PROPANO- BUTANO, NORMAS TÉCNICAS ABNT 8.460, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VAZIO /	233976	UNIDADE	1	12	12	-	-	-	12	610,55



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA

Avenida Manoel Severino Barbosa, s/n, Bom Sucesso, Arapiraca/AL, CEP 57309-005 - tel/fax (82) 3482-1802 / 1822, email:
coplan.ufalarapiraca@gmail.com

	CAPACIDADE 45KG										
34	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4 LITROS - RU - LIQUIDIFICADOR TIPO INDUSTRIAL, COPO MONOBLOCO, SEM SOLDA, CONFECCIONADO EM AÇO INOX, CAPACIDADE 4 LITROS, 220 VOLTS.	150116	UNIDADE	1	8	8	-	-	-	8	579,77
35	FREEZER DOMÉSTICO, DUPLA FUNÇÃO FREEZER/REFRIGERADOR, COM DUAS PORTAS, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE MINIMA 510 LITROS, NA COR BRANCA, GABINETE EXTERNO E INTERNO COM CHAPA DE AÇO, MEDINDO		UNIDADE	1	12	12	-	-	-	12	2.232,72

- 1.2. 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.
- 1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.4. 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. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. O material requisitado tem como objetivo a aquisição futura e programada de gêneros alimentícios e equipamentos **para atendimento às demandas dos Restaurantes Universitários dos Campi da Universidade Federal de Alagoas, nas cidades de Maceió/AL, Arapiraca/AL, Viçosa/AL e Delmiro Gouveia/AL**, os quais desenvolvem/desenvolverão atividades de produção e fornecimento de refeições à comunidade acadêmica da UFAL.
- 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 neste 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, para os restaurantes em funcionamento, no histórico de consumo; sendo, para os que ainda

iniciarão suas atividades, feita estimativa de consumo pela profissional nutricionista responsável, considerando a quantidade de refeições a ser ofertada inicialmente.

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 (cinco) dias, contados recebimento da Nota de Empenho, em **remessa parcelada**, a depender da necessidade do solicitante, em um dos endereços abaixo descritos, que deverá constar no campo ‘observações’ da Nota de Empenho.
- 4.2. Para os itens: 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34 e 35 o prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho, em remessa única, no seguinte endereço: Almoxarifado Central 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) 3214-1024, de segunda a sexta-feira no horário das 07:00 às 17:00 ou sábados das 07:00 às 14:00.

UFAL/Maceió

Restaurante Universitário do 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 ou sábados das 07:00 às 14:00.

UFAL/Campus Arapiraca

Restaurante Universitário do Campus Arapiraca (sede), no endereço Av. Manoel Severino Barbosa, Bom Sucesso, Arapiraca-AL, CEP 57309-005, telefone (82) 3482-1812, de segunda a sexta-feira no horário das 08:00 às 17:00.

Restaurante Universitário da Unidade Educacional de Viçosa, no endereço Fazenda São Luiz, S/N, Viçosa-AL, CEP 57700-970, telefone (82) 3214-1904/1905, de segunda a sexta-feira no horário das 8:00 às 15:00.

UFAL/Campus do Sertão

Restaurante Universitário do Campus do Sertão (sede), no endereço Rodovia AL 145, Km 3, nº 3849, Cidade Universitária, Delmiro Gouveia-AL de segunda a sexta-feira no horário das 08:00 às 17:00.

- 4.2.1. 25% entre o 1º e 3º mês de contrato;
 - 4.2.2. 25% entre o 4º e 6º mês de contrato;
 - 4.2.3. 25% entre o 7º e 9º mês de contrato;
 - 4.2.4. 25% entre o 10º e 12º mês de contrato.
- 4.3. 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.
- 4.4. As mercadorias deverão ser conferidas na presença de um representante da empresa contratada, mediante formulário próprio de controle da entrega.
- 4.4.1. O entregador deve 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-higiênica.
- 4.5. 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, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.6. O veículo de entrega deve ser limpo e adequado para cada tipo de alimento:

Transporte Aberto com Proteção

- 4.7. **Embalagem:** 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.
- 4.8. O **prazo de validade** dos materiais, na data da entrega, não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante, contados da data do recebimento definitivo do material.
- 4.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 4.10. Para os itens perecíveis (1 ao 27) 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. O veículo utilizado no transporte dos alimentos deverão obedecer os seguintes quesitos:
- 4.10.1 Ser fechado, refrigerado, estar limpo, livre de sujeira e odores desagradáveis ou outras substâncias que possam, por qualquer motivo, contaminar os alimentos;
- 4.10.2 Ser construído, isolado e equipado com adequado sistema de refrigeração e saída de ar para que, de forma contínua, mantenha a temperatura do produto de acordo com a sua temperatura;
- 4.10.3 Ser equipado com portas de encaixe, guarnições e travas adequadas para evitar escapes de ar;

4.10.4 Ser equipado com um instrumento preciso para indicar ou registrar a temperatura no interior do veículo. O elemento deverá ser posicionado em lugar visível;

4.10.5 Para produtos congelados, o termostato do sistema frigorífico do veículo estar ajustado para manter a temperatura do ar no mínimo em -18°C e para produtos resfriados, o termostato do sistema frigorífico do veículo estar ajustado para manter a temperatura do ar entre 0° a 5°C .

4.10.6 A porta do equipamento de transporte deverá sempre ser fechada quando o carregamento e o descarregamento forem interrompidos por qualquer razão;

4.10.7 A disposição dos alimentos no interior do veículo transportador deverá ser feita de tal maneira que haja livre circulação de ar refrigerado em todos os lados da carga.

- 4.11. 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.
- 4.12. Como critério de sustentabilidade, a exigência de registro do órgão de controle higiênico-sanitário (SIF OU SIE), nos garante a inocuidade e segurança alimentar dos produtos. O Serviço de Inspeção Federal (SIF) é também o Serviço Coordenador do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), que padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção, onde o gerenciamento sustentável é indispensável em todo o processo da cadeia produtiva. As diretrizes do Órgão contemplam sugestões relacionadas à hierarquização, sustentabilidade, modernização e capacitação/educação sanitária dos produtores.

4.13. Documentação Obrigatória da contratada para todos os itens solicitados no certame licitatório:

a. Atestado de capacidade técnica de fornecimento do quantitativo exposto no termo de referência do item ofertado.

b. Alvará sanitário, vigente, emitido pela Vigilância Sanitária do município da sede da licitante.

c. Para os itens 34 e 35 a garantia deve ser no mínimo de 01 ano, contados a partir da data e entrega nos locais designados.

d. Para os itens 34 e 35 a garantia deve ser no mínimo de 01 ano, contados a partir da data e entrega nos locais designados.

e. Para o item 34, foi adotado o seguinte critério de sustentabilidade, inclusive no que se diz respeito aos “processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados”: oferta de equipamento que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na classe linha de refrigeradores e assemelhados (congeladores, combinados e conservadores), nos termos da Portaria INMETRO nº 118 de 06 de março de 2015, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

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: *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 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 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. cometer a infração descrita no item 14.4.1. do edital convocatório;

10.2.1.2. 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 in fundadas, na sessão do certame (via chat, email, telefone ou outros meios) e/ou em processo administrativo instaurado.
 - 10.2.4.4.2. fundadas, 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.

Arapiraca-AL, 24 de dezembro de 2018

SILVANA MÁRCIA DE ANDRADE MEDEIROS
Pró-Reitora Estudantil
UFAL