



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 24/2021
(Processo Administrativo nº 23074.074878/2021-35)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, por meio da Comissão Permanente de Licitação, da Pró-Reitoria de Administração, sediada no Prédio da Reitoria, 2º andar S/N - Cidade Universitária - João Pessoa-PB, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço por Lote/Grupo**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 03/11/2021

Horário: 09h00 (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender à demanda da Escola de Educação Básica - Centro de Educação da UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em Lotes/Grupo, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos Lotes/Grupos forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do Lote/Grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu

representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
 - 4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
 - 4.1.2. Em todos os Lotes/Grupos, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
 - 4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.5.1. é possível a participação de pessoas jurídicas em recuperação judicial, desde que tenha ocorrido a homologação do plano de recuperação judicial.
 - 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
 - 4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas

e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

- 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
 - 4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.4.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o

encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1. Valor unitário dos itens e total do Lote/Grupo;
 - 6.1.2. Marca;
 - 6.1.3. Fabricante;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão pública.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
 - 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
 - 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
 - 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item (todos os itens do grupo devem ficar inferior ou igual ao valor estimado)

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos) para os itens de 01 a 41; R\$ 0,05 (cinco centavos) para o item 42 do Grupo 09 e o item 82 do Grupo 19.

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.12.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço do Lote/Grupo**, conforme

definido neste Edital e seus anexos.

- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:
 - 7.21.1. no país;
 - 7.21.2. por empresas brasileiras;
 - 7.21.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.21.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - 7.23.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.23.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
 - 8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

- 8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 8.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
 - 8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-
- 8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
 - 8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
 - 8.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
 - d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos
- CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

- 9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, devendo ser observado o disposto na Instrução Normativa nº 10, de 10 de fevereiro de 2020, que estabelece as regras de funcionamento do SICAF;

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título

VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira.**

- 9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 9.10.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art.3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
 - 9.10.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
 - 9.10.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
 - 9.10.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.11. Qualificação Técnica

- 9.11.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 9.11.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- 9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para

fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão

pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 3 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem

cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, durante a validade da Ata de Registro de Preços será firmado Termo de Contrato ou emitida a Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

17.1.1 [Texto acrescido a pedido da equipe de empenhamento] O instrumento contratual será obrigatório, nos termos do art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993, salvo se:

- a) o valor da contratação não superar o valor de R\$ 176.000,00; ou
- b) nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. [Texto acrescido a pedido da equipe de empenhamento] A Administração encaminhará um e-mail para a Adjudicatária informando as instruções para o acesso ao nosso Portal do Fornecedor. Este Portal faz parte do SIPAC (Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos). Quando a UFPB emitir uma nota de empenho, o fornecedor receberá automaticamente em seu e-mail uma notificação avisando que existe uma nota de empenho disponível no Portal do Fornecedor para que seja aceita no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2. Se a Administração não obtiver êxito na comunicação por meio eletrônico, fará a comunicação mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de ser recebido.

17.2.3. O prazo previsto de 03 (três) dias para aceitar a nota de empenho poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceito pela Administração.

17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

17.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 22.1.3. apresentar documentação falsa;
- 22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.1.6. não manter a proposta;
- 22.1.7. cometer fraude fiscal;
- 22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

- 22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 22.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 22.4.3. 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;
 - 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 22.5. 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;
- 22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 22.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 22.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.12. 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.
- 22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 23.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras_cpl@pra.ufpb.br
- 24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 24.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contada a data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 24.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 25.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

- 25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.com.br e <http://www.pra.ufpb.br/prac/contents/menu/assuntos/pregoes-por-ano>. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados em versão eletrônica, cuja solicitação deverá ser feita através do e-mail compras_cpl@pra.ufpb.br pelo responsável pela empresa.
- 25.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência
 - 25.12.2. Apêndice do Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar
 - 25.12.3. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.
 - 25.12.4. ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato

....., de de 20.....

Assinatura da autoridade competente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE MATERIAL

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 24/2021

(Processo Administrativo n.º23074.074878/2021-35)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender à demanda da Escola de Educação Básica - Centro de Educação da UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

QBS.: Cada Nota Fiscal só poderá corresponder a uma Nota de Empenho.

ITEM	UNID. MEDIDA	CÓD CATMAT	DISCRIMINAÇÃO DE MATERIAL	VALOR MÁX. ACEITÁVEL UNIT.	QUANT. TOTAL	VALOR MÁX. ACEITÁVEL TOTAL
LOTE/GRUPO 1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS- ITENS DE PANIFICAÇÃO						
11	KG	6262	BOLO CASEIRO SIMPLES DE 1ª QUALIDADE, SEM COBERURA, SABORES VARIADOS: CENOURA, LARANJA, MILHO, CHOCOLATE E MESCLADO, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, MARGARINA, AÇÚCAR E FERMENTO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS. UNIDADES DE 1KG . ROTULAGEM COM VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	R\$ 17,70	450	R\$ 7.965,00
35	KG	460386	PÃO, TIPO DOCE , INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, PESO DA UNIDADE	R\$ 13,92	660	R\$ 9.187,20

			50 G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 01KG.			
ota			TOTAL lote/grupo 1		R\$ 17.152,20	
LOTE/GRUPO 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - FRUTAS E OVOS						
1	KG	464374	ABACAXI IN NATURA , ESPÉCIE PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVERÁ APRESENTAR A FORMA CILÍNDRICA OU CÔNICA (SEM DEFORMIDADES), TER CONSISTÊNCIA FIRME E ESTAR LIVRE DE DOENÇAS E/OU PRAGAS. TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES.	R\$ 3,39	330	R\$ 1.118,70
8	KG	464379	BANANA IN NATURA , TIPO PRATA OU PACOVAN, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM MATURAÇÃO NATURAL, CASCA LIVRE DE FUNGOS, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS. OS FRUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES COM, EM MÉDIA, 12 CM DE COMPRIMENTO. OS FRUTOS DEVERÃO ATINGIR O GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NÃO PODERÃO ESTAR DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES.	R\$ 4,64	1.560	R\$ 7.238,40
23	KG	464393	LARANJA PERA IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CASCA LISA, ÍNTEGRA, DE CONSISTÊNCIA FIRME E LIVRE DE FUNGOS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM AMASSAMENTOS OU FALTA DE TURGESCÊNCIA CAUSADA	R\$ 3,65	900	R\$ 3.285,00

			POR DESIDRATAÇÃO. TAMBÉM NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM QUALQUER TIPO DE LESÃO CAUSADA POR DOENÇAS E/OU PRAGAS. DEVEM APRESENTAR CASCA FIRME, FINA, LISA E BRILHANTE.			
28	KG	464405	MAMÃO FORMOSA IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, ISENTA DE MANCHAS E PERFURAÇÕES, CONSISTÊNCIA FIRME E SEM MACHUCADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME E CASCAS FINAS, LAVADAS E SEM RACHADURAS. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS E/OU DOENÇAS.	R\$ 3,50	330	R\$ 1.155,00
30	KG	467419	MELANCIA IN NATURA , TIPO REDONDA OU RAJADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, ISENTA DE MANCHAS E PERFURAÇÕES, CONSISTÊNCIA FIRME E SEM RACHADURAS. O FRUTO DEVE ESTAR ÍNTEGRO, COM CASCA FIRME, SEM RACHADURA E PARTES MOLES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. TER CONSISTÊNCIA FIRME E ESTAR LIVRE DE DOENÇAS E/OU PRAGAS.	R\$ 2,60	330	R\$ 858,00
34	EMB.	446618	OVO DE GALINHA , GRUPO BRANCO, CLASSE A, TAMANHO GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, CASCA LISA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES , EMBALADAS COM PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR ÍNTEGRO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. TER CONSISTÊNCIA FIRME E ESTAR LIVRE DE DOENÇAS E/OU PRAGAS.	R\$ 14,28	240	R\$ 3.427,20
			TOTAL lote/grupo 2	R\$ 17.082,30		
LOTE/GRUPO 3 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - VEGETAIS						
4	KG	463795	AIPIM OU MACAXEIRA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRO, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM FUNGOS, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE	R\$ 6,61	330	R\$ 2.181,30

			SUJIDADES, TERRA E OBJETOS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME, LAVADAS E SEM RACHADURAS, DESCASCADO E EMBALADO À VÁCUO, EM EMBALAGENS CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS E/OU DOENÇAS			
5	KG	463832	ALFACE CRESPA IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR FRESCAS E APRESENTAR APARÊNCIA SAUDÁVEL, SEM PRESENÇA DE FOLHAS DANIFICADAS NEM AMARELADAS, OU SEJA, BRILHANTES, FIRMES, SEM ÁREAS ESCURAS.	R\$ 10,35	240	R\$ 2.484,00
6	KG	463938	ALHO IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO COMUM BRANCO, DE CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E RESISTENTES A CADA KG, CONTENDO DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. OS DENTES DEVEM ESTAR BEM DEFINIDOS, LIMPOS, FIRMES E SEM MACHUCADOS E NÃO APRESENTAREM DOENÇAS (BOLOR/MOFO).	R\$ 23,10	30	R\$ 693,00
13	KG	463781	CEBOLA SECA IN NATURA , TIPO BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRA, CASCA LISA, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM FUNGOS, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, FIRME E COM COLORAÇÃO BRILHANTE. A HASTE DEVE ESTAR BEM SECA E SEM BROTO.	R\$ 4,95	150	R\$ 742,50
14	KG	463770	CENOURA IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRA, CASCA LISA, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM FUNGOS, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS. DEVEM SER ENTREGUES FIRMES, LISAS, SEM RUGAS, DE APARÊNCIA FRESCA E	R\$ 4,89	150	R\$ 733,50

			COM HOMOGENEIDADE EM FORMA E TAMANHO.			
22	KG	463789	INHAME IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRO, CASCA LISA, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM FUNGOS, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA E OBJETOS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME E CASCAS FINAS LAVADAS E SEM RACHADURAS. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS E/OU DOENÇAS.	R\$ 7,98	330	R\$ 2.633,40
43	KG	463805	TOMATE IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CASCA LISA E ÍNTEGRA, LIVRE DE FUNGOS E SUJIDADES. DEVERÃO TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO QUE LHES PERMITA SUPORTAR AMANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. TER CONSISTÊNCIA FIRME E ESTAR LIVRE DE DOENÇAS E/OU PRAGAS	R\$ 6,55	600	R\$ 3.930,00
			TOTAL lote/grupo 3	R\$ 13.397,70		
LOTE/GRUPO 4 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - POLPA DE FRUTAS						
36	KG	464484	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (ACEROLA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 1KG , TRANSPORTADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM, REGISTRO NO M. A. E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.	R\$ 8,72	180	R\$ 1.569,60

37	KG	464511	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (CAJU), DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 1KG , TRANSPORTADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM, REGISTRO NO M. A. E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.	R\$ 9,37	180	R\$ 1.686,60
38	KG	464514	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (GOIABA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 1KG , TRANSPORTADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM, REGISTRO NO M. A. E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.	R\$ 7,30	360	R\$ 2.628,00
39	KG	464475	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (MANGA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 1KG , TRANSPORTADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM, REGISTRO NO M. A. E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.	R\$ 10,50	180	R\$ 1.890,00
			TOTAL lote/grupo 4			R\$ 7.774,20
LOTE/GRUPO 5 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES						
12	KG	447431	CARNE BOVINA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE, DESOSSADA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO. A CARNE DEVE APRESENTAR COR VERMELHO	R\$ 33,31	615	R\$ 20.485,65

			BRILHANTE E ODOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADA E TRANSPORTADA SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS. AS PEÇAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS À VÁCUO DE NO MÁXIMO 5KG, COM SELO DE IDENTIFICAÇÃO DAS MESMAS E DE INSPEÇÃO DO SIF, ÀS QUAIS DEVERÃO SER EMBALADAS POR CAIXA DE PAPELÃO ENVOLVIDA POR PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM, REGISTRO NO M. A. E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.			
20	KG	447581	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM TEMPERO, CONGELADO, ACONDICIONADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS. DEVE APRESENTAR ESCALDAMENTO NORMAL, GORDURA NÃO RANÇOSA, EVISCERAÇÃO COMPLETA E BEM FEITA. APRESENTAR-SE COM PELE COMPLETA, LISA, ADERENTE A MUSCULATURA E NÃO PEGAJOSA. AUSÊNCIA DE PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, PARTES FALTOSAS, MANCHAS, BOLORES E QUEIMADURAS PELO FRIO. O PRODUTO DEVE SER DO TIPO CONGELADO, SEM TEMPEROS, EMBALADOS EM PLÁSTICOS FLEXÍVEIS, RESISTENTE, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E TEMPERATURA. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. A ROTULAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,	R\$ 12,13	480	R\$ 5.822,40

			REGISTRO NO M. A. E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.			
			TOTAL lote/grupo 5			R\$ 26.308,05

LOTE/GRUPO 6 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS

29	POTE	446393	MANTEIGA , COM SAL, CONTENDO UM TEOR DE 80% DE LIPÍDEOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01KG , COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	R\$ 33,31	42	R\$ 1.399,02
41	KG	446636	QUEIJO, TIPO MUÇARELA OU PRATO , RESFRIADO, FATIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS PEÇAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS À VÁCUO, DE NO MÁXIMO 5KG , COM SELO DE IDENTIFICAÇÃO DAS MESMAS E DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE, TRANSPORTADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DE FORMA QUE AS PEÇAS SEJAM MANTIDAS CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM, REGISTRO NO M. A., E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF.	R\$ 32,02	90	R\$ 2.881,80
			TOTAL lote/grupo 6			R\$ 4.280,82

LOTE/GRUPO 7 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - BISCOITOS

9	PCT.	456469	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA , COM 0% DE GORDURAS TRANS, ISENTO DA PROTEÍNA DO LEITE. ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM NO MÍNIMO 400G E EMBALADOS EM	R\$ 4,11	225	R\$ 924,75
---	------	--------	--	----------	-----	------------

			CAIXAS DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
10	PCT.	333329	BOLACHA, TIPO CREAM CRACKER , COM 0% DE GORDURAS TRANS. ACONDICIONADO EM PACOTES, COM NO MÍNIMO 400G , DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, E EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	R\$ 3,41	225	R\$ 767,25
			TOTAL lote/grupo 7	R\$ 1.692,00		
LOTE/GRUPO 8 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - CEREAIS						
7	EMB.	458908	ARROZ PARBOILIZADO , TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA 15%, ISENTOS DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM DE 1 KG , EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS	R\$ 4,29	816	R\$ 3.500,64

			LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
19	KG	464553	FEIJÃO CARIOQUINHA OU MULATINHO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, EMPACOTADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG , COM GRÃOS ÍNTEGROS, ISENTOS DE MOFO E SUJIDADES, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	R\$ 9,35	741	R\$ 6.928,35
21	EMB.	470688	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO , TIPO FLOCÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, INSETOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PACOTES DE 500G . ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	R\$ 1,73	981	R\$ 1.697,13
26	EMB.	459002	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, TIPO ESPAGUETE, SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES,	R\$ 3,56	1.662	R\$ 5.916,72

			ESPESSURA MÉDIA, SEM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. UNIDADE DE COMPRA: EMB. 500G.			
27	EMB.	458993	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, TIPO ESPAGUETE, SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES, ESPESSURA MÉDIA, SEM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. UNIDADE DE COMPRA: EMB. 500G.	R\$ 2,67	360	R\$ 961,20
31	EMB.	462122	MILHO DE PIPOCA. CARACTERÍSTICAS: GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO 500 G DO PRODUTO.	R\$ 3,17	180	R\$ 570,60
			TOTAL lote/grupo 8	R\$ 19.574,64		
LOTE/GRUPO 9 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - PROCESSADOS E TEMPEROS						
2	EMB.	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE MINERAIS, SEM GLÚTEN. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MÍNIMO DE 07 (SETE) VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. AS VITAMINAS CITADAS DEVEM FORNECER PELO MENOS 15% DOS VALORES DIÁRIOS	R\$ 3,47	225	R\$ 780,75

			DE REFERÊNCIA P/CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS, EM 100 ML DO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO (CONSIDERAR O PER CAPTA DE PÓ NECESSÁRIO PARA O PREPARO DE 100 ML) TAMBÉM DEVE CONTER MINERAIS COMO CÁLCIO E FERRO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E CONTER 400 GR. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.			
3	EMB.	463997	AÇÚCAR REFINADO AMORFO , ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS, E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, EMPACOTADO EM EMBALAGEM DE 1 KG , COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, REGISTRO NO IAA - INSTITUTO DO AÇÚCAR E DO ALCOOL EXPRESSOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	R\$ 2,60	1.011	R\$ 2.628,60
15	UND.	463937	COLORAU , TIPO: COLORÍFICO EM PÓ, FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE. EMBALAGEM DE 100 GRAMAS , ACONDICIONADOS EM FARDOS, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE	R\$ 3,54	300	R\$ 1.062,00

			LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO			
16	KG	463891	COMINHO , EM PÓ, FINO, HOMOGÊNEO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE. EMBALAGEM DE 1 QUILO ACONDICIONADOS EM FARDOS , COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	R\$ 14,15	15	R\$ 212,25
17	EMB.	462823	ERVILHA, EM CONSERVA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM PESO DRENADO DE 200 G , ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE ABAULAMENTO OU AMASSÕES, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	R\$ 2,43	105	R\$ 255,15
18	UND.	346922	EXTRATO DE TOMATE TIPO: CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSOTECNOLÓGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTOS DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TETRA PAK DE 340G . A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE ALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 2,13	150	R\$ 319,50
32	EMB.	462824	MILHO VERDE, EM CONSERVA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM	R\$ 2,72	150	R\$ 408,00

			COM PESO DRENADO DE 200G , ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE ABAULAMENTO OU AMASSÕES, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.			
33	EMB.	463692	ÓLEO DE SOJA , REFINADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML COM TAMPAS INVIOLÁVEIS, HERMETICAMENTE FECHADO, COM MARCA REGISTRADA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADE, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO	R\$ 6,43	771	R\$ 4.957,53
40	PCT.	297483	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , COMPOSIÇÃO. BÁSICA PROTEÍNA DE SOJA A 50%, CARBOIDRATO 30%, GRANULADO ASPECTO FÍSICO SÓLIDO A EMBALAGEM, COM PESO DE 500G , DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. PCT. DE 500G.	R\$ 10,44	831	R\$ 8.675,64
42	PCT.	216911	SAL REFINADO , TIPO: REFINADO, IODADO DE MESA E COZINHA. EMBALAGEM DE 1 KG , EM SACOS PLÁSTICOS E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO	R\$ 0,86	90	R\$ 77,40

			NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
44	UND.	269223	VINAGRE BRANCO , TIPO: VINAGRE BRANCO, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADE, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAL, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO 750 ML , COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO.	R\$ 2,19	60	R\$ 131,40
			TOTAL lote/grupo 9	R\$ 19.508,22		
LOTE/GRUPO 10 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - LEITES						
24	UND.	461028	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE TIPO: ALIMENTO COM EXTRATO DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR NATURAL, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, INDICADO PARA INTOLERANTES À LACTOSE (AÇÚCAR DO LEITE), ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). ACONDICIONADO EM POTES APROPRIADOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, EMBALAGENS DE 300G ACONDICIONADOS EM CAIXAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO.	R\$ 20,42	60	R\$ 1.225,20
25	EMB.	459637	LEITE EM PÓ INTEGRAL , TIPO: LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. CONTENDO NA SUA COMPOSIÇÃO O MÍNIMO, POR	R\$ 10,68	914	R\$ 9.761,52

			PORÇÃO, DE: 120 KCAL; 6,7G DE PROTEÍNA; 7G DE GORDURAS TOTAIS; 4G DE GORDURAS SATURADAS; 230MG DE CÁLCIO; NO MÁXIMO 150MG DE SÓDIO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E CONTER 400 GRAMAS DO PRODUTO . A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO.			
			TOTAL lote/grupo 10	R\$ 10.986,72		
			TOTAL DOS LOTES 1 A 10:	R\$ 137.756,85		
LOTES DE 11 A 19 – COM ENTREGA NA CIDADE DE BANANEIRAS-PB, UFPB, CAMPUS III, UASG 153074.						
LOTE/GRUPO 11 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS- ITENS DE PANIFICAÇÃO						
54	KG	6262	BOLO CASEIRO SIMPLES (IDEM AO ITEM 11)	R\$ 17,14	813	R\$ 13.934,82
75	KG	460386	PÃO, TIPO DOCE (IDEM AO ITEM 35)	R\$ 13,53	813	R\$ 10.999,89
			TOTAL lote/grupo 11	R\$ 24.934,71		
LOTE/GRUPO 12 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - FRUTAS E OVOS						
45	KG	464374	ABACAXI IN NATURA (IDEM AO ITEM 1)	R\$ 4,32	200	R\$ 864,00
51	KG	464379	BANANA IN NATURA (IDEM AO ITEM 8)	R\$ 3,56	200	R\$ 712,00
66	KG	464393	LARANJA PERA IN NATURA (IDEM AO ITEM 23)	R\$ 3,96	813	R\$ 3.219,48
70	KG	464405	MAMÃO FORMOSA IN NATURA (IDEM AO ITEM 28)	R\$ 3,95	100	R\$ 395,00

74	EMB.	446618	OVO DE GALINHA (IDEM AO ITEM 34)	R\$ 15,23	813	R\$ 12.381,99
			TOTAL lote/grupo 12	R\$ 17.572,47		
LOTE/GRUPO 13 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - VEGETAIS						
48	KG	463795	AIPIM OU MACAXEIRA (IDEM AO ITEM 4)	R\$ 4,91	813	R\$ 3.991,83
49	KG	463938	ALHO IN NATURA (IDEM AO ITEM 6)	R\$ 26,19	50	R\$ 1.309,50
56	KG	463781	CEBOLA SECA IN NATURA (IDEM AO ITEM 13)	R\$ 5,13	813	R\$ 4.170,69
57	KG	463770	CENOURA IN NATURA (IDEM AO ITEM 14)	R\$ 4,98	813	R\$ 4.048,74
65	KG	463789	INHAME IN NATURA (IDEM AO ITEM 22)	R\$ 10,49	100	R\$ 1.049,00
83	KG	463805	TOMATE IN NATURA (IDEM AO ITEM 43)	R\$ 6,04	100	R\$ 604,00
			TOTAL lote/grupo 13	R\$ 15.173,76		
LOTE/GRUPO 14 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - POLPA DE FRUTAS						
76	KG	464484	POLPA DE FRUTA ACEROLA (IDEM AO ITEM 36)	R\$ 11,16	100	R\$ 1.116,00
77	KG	464511	POLPA DE FRUTA CAJU (IDEM AO ITEM 37)	R\$ 11,31	100	R\$ 1.131,00
78	KG	464514	POLPA DE FRUTA GOIABA (IDEM AO ITEM 38)	R\$ 11,60	100	R\$ 1.160,00
79	KG	464475	POLPA DE FRUTA MANGA (IDEM AO ITEM 39)	R\$ 11,93	100	R\$ 1.193,00
			TOTAL lote/grupo 14	R\$ 4.600,00		

LOTE/GRUPO 15 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES

55	KG	447431	CARNE BOVINA (IDEM AO ITEM 12)	R\$ 33,44	100	R\$ 3.344,00
63	KG	447581	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (IDEM AO ITEM 20)	R\$ 12,81	100	R\$ 1.281,00
			TOTAL lote/grupo 15			R\$ 4.625,00

LOTE/GRUPO 16 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS

71	POTE	446393	MANTEIGA (IDEM AO ITEM 29)	R\$ 26,20	813	R\$ 21.300,60
81	KG	446636	QUEIJO, TIPO MUÇARELA OU PRATO (IDEM AO ITEM 41)	R\$ 32,78	100	R\$ 3.278,00
			TOTAL lote/grupo 16			R\$ 24.578,60

LOTE/GRUPO 17 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - BISCOITOS

52	PCT.	456469	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA (IDEM AO ITEM 9)	R\$ 5,13	813	R\$ 4.170,69
53	PCT.	333329	BOLACHA, TIPO CREAM CRACKER (IDEM AO ITEM 10)	R\$ 4,55	813	R\$ 3.699,15
			TOTAL lote/grupo 17			R\$ 7.869,84

LOTE/GRUPO 18 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - CEREAIS

50	EMB.	458908	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 (IDEM AO ITEM 7)	R\$ 5,66	1626	R\$ 9.203,16
62	KG	464553	FEIJÃO CARIOQUINHA OU MULATINHO (IDEM AO ITEM 19)	R\$ 10,96	1626	R\$ 17.820,96

64	EMB.	470688	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO, TIPO FLOCÃO (IDEM AO ITEM 21)	R\$ 2,09	1626	R\$ 3.398,34
68	EMB.	459002	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (IDEM AO ITEM 26)	R\$ 3,91	813	R\$ 3.178,83
69	EMB.	458993	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (IDEM AO ITEM 27)	R\$ 2,90	813	R\$ 2.357,70
			TOTAL lote/grupo 18			R\$ 35.958,99

LOTE/GRUPO 19 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - PROCESSADOS E TEMPEROS

46	EMB.	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ (IDEM AO ITEM 02)	R\$ 4,46	200	R\$ 892,00
47	EMB.	463997	AÇÚCAR REFINADO AMORFO (IDEM AO ITEM 03)	R\$ 4,09	1626	R\$ 6.650,34
58	UND.	463937	COLORAU, TIPO: COLORÍFICO EM PÓ (IDEM AO ITEM 15)	R\$ 2,82	1626	R\$ 4.585,32
59	KG	463891	COMINHO, EM PÓ (IDEM AO ITEM 16)	R\$ 14,42	50	R\$ 721,00
60	EMB.	462823	ERVILHA, EM CONSERVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (IDEM AO ITEM 17)	R\$ 3,48	100	R\$ 348,00
61	UND.	346922	EXTRATO DE TOMATE TIPO: CONCENTRADO (IDEM AO ITEM 18)	R\$ 3,17	813	R\$ 2.577,21
72	EMB.	462824	MILHO VERDE, EM CONSERVA. (IDEM AO ITEM 32)	R\$ 4,40	100	R\$ 440,00
73	EMB.	463692	ÓLEO DE SOJA (IDEM AO ITEM 33)	R\$ 8,69	813	R\$ 7.064,97
80	PCT.	297483	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA (IDEM AO ITEM 40)	R\$ 10,39	813	R\$ 8.447,07
82	PCT.	216911	SAL REFINADO, TIPO: REFINADO (IDEM AO ITEM 42)	R\$ 1,54	813	R\$ 1.252,02
84	UND.	269223	VINAGRE BRANCO (IDEM AO ITEM 44)	R\$ 3,10	100	R\$ 310,00

			TOTAL lote/grupo 19	R\$ 33.287,93
TOTAL DOS LOTES 11 AO 19:				R\$ 187.219,00
TOTAL GERAL DA LICITAÇÃO:				R\$ 324.975,85

1.1.1. *Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).*

Órgão Gerenciador: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UASG 153065

Lotes/Grupos de 1 a 10, com requisição mínima de 01 unidade e máxima, conforme descrito na tabela acima.

Órgão Participante: Campus Universitário III – Bananeiras – UASG 153074

Lotes/Grupos 11 a 19, com requisição mínima de 01 unidade e máxima, conforme descrito na tabela acima.

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses, contados da data de assinatura da Ata, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

1.3. [Havendo divergência entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no site do COMPRASNET ou na nota de empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.](#)

1.4. [O licitante deverá cotar considerando a quantidade total prevista para o Lote/Grupo.](#)

1.5. **Locais de Entrega:**

1.8.1 **UFPB, Campus I**, a entrega, previamente agendada, será realizada na **Escola de Educação Básica**, localizada no Campus I - Lot. Cidade Universitária, João Pessoa - PB, 58051-900, em dia útil, no horário 7h30 às 11h, horário local.

O cronograma de entrega está detalhado no item 5 deste Termo de Referência.

1.8.2 **UFPB, Campus III**, a entrega, previamente agendada, será realizada na **Colégio Agrícola Vidal de Negreiros**, localizada no Campus Universitário III -S/N, Cidade Universitária, Bananeiras-PB, Cep 58.220-00, Telefone: (83) 3367-5635.

1.6. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

1.6.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

1.6.2. Os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e sanitizados, essa condição é indispensável para recebimento dos produtos.

1.6.3. Com relação ao **GÊNEROS PERECÍVEIS DE PANIFICAÇÃO**, devem ser observadas algumas características. Serão rejeitados: o pão e o bolo mal cozidos, com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção, com composição em desacordo com a legislação em vigor – RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg respectivamente, para cada 100g do produto.

1.6.4. Com relação **GÊNEROS PERECÍVEIS POLPA DE FRUTAS**, devem ser observadas as seguintes **características gerais**: Produto proveniente de frutas 100% natural sabores variados (acerola, caju, cajá, goiaba, graviola e uva) sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional; características organolépticas: Aspecto: Sólido; Cor – Próprio; Odor – próprio; Sabor – característico; Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; **Embalagem**: o produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender à necessidade das unidades e a embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos sendo considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto; **Rotulagem**: o produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro; o produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial; deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituídos de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias; os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformi-

zados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil);

1.6.5. Com relação aos **GÊNEROS PERECÍVEIS CARNES SALGADAS E GÊNEROS PERECÍVEIS LATICÍNIOS**, devem ser observadas as seguintes características gerais: o produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial; deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias; os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil);

1.6.6. Todas as carnes, frios, embutidos, queijos deverão ser transportados em veículo refrigerado, a fim de não serem entregues em temperatura ambiente. O veículo deverá possuir certificado de inspeção sanitária, em vigência, que deverá estar sempre com o motorista para apresentação junto à entrega dos produtos mencionados, que será vistoriado por um funcionário designado responsável para acompanhar a entrega;

1.6.7. Todas as mercadorias serão conferidas na entrega, em caso de entrega fora das especificações contidas no edital, a mesma será rejeitada e sua reposição deverá ser providenciada no máximo em 48 horas sem ônus para a Escola. Os lotes dos produtos ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos serão imediatamente devolvidos, sendo admitido um prazo máximo de 48 horas para a reposição;

1.6.8. As carnes que não forem entregues em sua embalagem original devem ser identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: nome e marca do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. O estabelecimento deverá ter um responsável técnico e garantir que a legislação de manipulação de alimentos esteja sendo cumprida. A temperatura das carnes deve ser de até 7° C, conforme Portaria MAPA 304 de 22 de abril de 1996. A exigência referente ao prazo descrito na ordem compras se justifica devido ao fato do objeto possuir finalidade em que a demora na entrega poderá prejudicar o andamento das atividades;

1.6.9. Será exigida, no mínimo, a **validade de 12 (doze) meses**, contados da data de entrega, para os **produtos não perecíveis** e a **validade mínima de 30 dias** para **produtos perecíveis** como as carnes congeladas e demais produtos da mesma classe.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 A justificativa para as quantidades que se pretende contratar ocorreu através do cadastro da demanda do Centro de Educação, consolidada na Intenção de Registro de Preços – IRP do SIPAC N° 41/2021, através da requisição nº 2663/2021, embasando a abertura de um Pregão SRP para atender a demanda da Escola de Educação Básica, da Universidade Federal da Paraíba.

2.3. A necessidade para aquisição dos gêneros alimentícios se encontra na justificativa enviada pelo Centro de Educação no processo encaminhado à Seção de Compras, que segue anexo.

2.4. O Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela SEÇÃO DE COMPRAS/PRA, considerando as informações contidas no processo enviado pelo Centro de Educação-UFPB, conforme apêndice deste Termo de Referência.

2.5. Quanto ao Plano Anual de Contratações - PAC 2021, as informações foram enviadas pelo Centro de Educação, através do processo encaminhado à Seção de Compras, que segue anexo.

2.6. Tendo em vista o caráter estimativo dos quantitativos apresentados, torna-se necessária a aquisição através de Registro de Preços.

2.7. A escolha da licitação por Registro de Preços em um único processo proporciona economia processual para manter nossos estoques abastecidos pelo prazo de um ano, sem que se gaste tempo e recursos efetuando diversas aquisições em locais diferentes da Universidade ou até mesmo com diversas licitações para aquisição destes itens em uma mesma Unidade.

2.8. As vantagens proporcionadas, em síntese, do Registro de Preços, são as seguintes: otimização dos processos de compras, maior flexibilidade em contratações, eliminação de casos de fracionamento de despesas, permite a compra do quantitativo exato e necessário para atender às necessidades da administração, reduzindo assim o desperdício de materiais em estoques desnecessários, atendendo às necessidades da administração na quantidade certa e no momento exato, além de permitir maior agilidade nas contratações.

2.9. Na tentativa de se formar o preço de referência para iniciar o processo de pregão,

foram realizadas pesquisas através do Painel de Preços do Governo e sítios eletrônicos, conforme Instrução Normativa Nº 73 de 05/08/2020, instituída pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia. Com isso, justificamos o prosseguimento do processo de pregão.

2.10. Informamos ainda que o processo de formalização do pedido é feito de forma oficial por requisitantes previamente autorizados através de **Portarias**, designando os representantes de cada Centro, Pró Reitorias e Órgãos Suplementares, para cadastrar e acompanhar os pedidos/requisições de material de consumo e permanente, em ambiente próprio do SIPAC, desta forma fica caracterizado uma solicitação em documento oficial.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.3. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos bens **GÊNEROS SECOS, CARNES E FRIOS** é de **10 (dez) dias**, contados da solicitação do pedido pelo requisitante, em dia útil e no horário 7h30 às 11h (horário local). A entrega será acompanhada por servidor habilitado. A entrega dos itens de **PANIFICAÇÃO** deverá ser feita **semanalmente**, conforme cronograma, e devem estar devidamente acondicionados em recipientes higienizados e livres de impurezas. O fornecedor receberá semanalmente a programação da entrega contendo quantidade, local e horário de entrega dos referidos itens.

5.2. 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 providenciada sua reposição no máximo em **48 horas**, sem ônus para a Escola de Educação Básica. Os lotes dos produtos ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos serão imediatamente devolvidos, sendo admitido um prazo máximo de **48 horas para a reposição**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e

consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.4.1. 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.

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

5.5. A apresentação da Nota Fiscal Eletrônica (NF-E) deverá ocorrer a cada fornecimento, com o objetivo de conferência do quantitativo por parte do responsável pelo recebimento.

5.6. CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO DOS LOTES

5.6.1. A contratada deverá fornecer os produtos solicitados nas quantidades e no prazo estipulado pela solicitação formal do Setor de Nutrição da Escola de Educação Básica, onde estará descrito o endereço do local de entrega, conforme cronograma:

LOTE	ENTREGA
LOTE 1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – ITENS DE PANIFICAÇÃO	SEM ANAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – FRUTAS E OVOS	02 VEZES POR SEMANA CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 3 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - VEGETAIS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 4 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – POLPA DE FRUTAS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 5 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 6 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 7 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - BISCOITOS	A CADA 02 MESES CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 8 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - CEREAIS	A CADA 02 MESES CONFORME SOLICITAÇÃO

LOTE 9 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - PROCESSADOS E TEMPEROS	MENSAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 10 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - LEITES	A CADA 02 MESES CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTES DE 11 A 19 SEGUIRÁ A MESMA LOGÍSTICA DOS LOTES ACIMA DESCRITOS, DE ACORDO COM O GÊNERO ALIMENTÍCIO.	

5.6.2. Todas as carnes, frios, embutidos, queijos deverão ser transportados em veículo refrigerado, a fim de não serem entregues em temperatura ambiente. O veículo deverá possuir certificado de inspeção sanitária, em vigência, que deverá estar sempre com o motorista para apresentação junto à entrega dos produtos mencionados, que será vistoriado por um funcionário designado responsável para acompanhar a entrega.

5.6.3. Todas as mercadorias serão conferidas na entrega, em caso de entrega fora das especificações contidas no edital, a mesma será rejeitada e sua reposição deverá ser providenciada no máximo em 48 horas sem ônus para a Escola. Os lotes dos produtos ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos serão imediatamente devolvidos, sendo admitido um prazo máximo de 48 horas para a reposição.

5.6.4. As carnes que não forem entregues em sua embalagem original devem ser identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: nome e marca do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. O estabelecimento deverá ter um responsável técnico e garantir que a legislação de manipulação de alimentos esteja sendo cumprida. A temperatura das carnes deve ser inferior a 7°C, conforme 304 de 22 de abril de 1996. A exigência referente ao prazo descrito na ordem compras se justifica devido ao fato do objeto possuir finalidade em que a demora na entrega poderá prejudicar o andamento das atividades.

5.6.5. Será exigida, no mínimo, a validade de 12 (doze) meses, contados da data de entrega, para os produtos não perecíveis e a validade mínima de 30 dias para produtos perecíveis como as carnes congeladas e demais produtos da mesma classe.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. 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;

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

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

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

6.2. 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.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. 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:

7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

7.1.2. 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);

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

7.1.4. 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;

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

7.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. 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.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante **de cada unidade** para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, **bem como atestar as notas fiscais entregues pela contratada**, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

10.2. 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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. 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.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não

ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

11.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento

a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pois o objeto da licitação consiste na aquisição de materiais, sem necessidade de prestação continuada.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

MATERIAL PERMANENTE

14.1. *O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.*

14.2. *A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.*

14.3. *A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.*

- 14.4. *Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.*
- 14.5. *As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.*
- 14.6. *Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.*
- 14.7. *O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.*
- 14.8. *Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.*
- 14.9. *Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.*
- 14.10. *O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.*
- 14.11. *A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.*

MATERIAL DE CONSUMO

- 14.12. *O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 90 (noventa) dias, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (Justificar a exigência de garantia e o prazo estabelecido)*
- 14.13. *Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o licitante deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.*

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. Cometer fraude fiscal;

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

15.2.2. Multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

15.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

15.2.5. 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;

15.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

15.2.7. 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;

15.3. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos

a serem efetuados.

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

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

15.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

15.5. 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.

15.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.8. 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.

15.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº

12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público

15.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 324.975,85 (trezentos e vinte e quatro mil, novecentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos).

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. O presente processo de Pregão Eletrônico - Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS refere-se a despesas ordinárias, classificadas como atividades, destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, sejam elas ensino, pesquisa e extensão, conforme solicitações e justificativas anexadas ao processo

17.2. Nesse sentido, acerca dos artigos 16 e 17 da Lei Complementar n.º 101, de 04 de maio de 2000, reforçamos o que dispõe a Orientação Normativa n.º 52 da AGU “ As despesas ordinárias e rotineiras da administração, já previstas no orçamento e destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, dispensam as exigências previstas nos incisos I e II do art. 16 da lei complementar nº 101, de 2000.”

17.3. A dotação orçamentária, no Sistema de Registro de Preços, não se mostra exigível, conforme preceitua o art. 7º, § 2º, do Decreto n.º 7.892/2013 "na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.”

17.4. Somente após a finalização do processo licitatório, posteriormente a homologação dos itens e a assinatura das Atas de Registro de Preços, é que será emitida a nota de empenho, conforme solicitação das unidades requisitantes, disponibilidade orçamentária e autorização da autoridade competente, de acordo com o estabelecido nos artigos 58, 59 e 60 da Lei n.º 4.320/1964.

18. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1. Em atendimento ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU e à Instrução Normativa Nº 01/2010, solicitamos, no que couber:

18.1.1 que sejam observados os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação a seus similares;

18.1.2 que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

18.1.3 que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil- polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

19. DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência foi elaborado pelo setor de compras, com base nas informações repassadas pelo Centro de Educação da UFPB e ajustado pela Pregoeira, com base no documento de manifestação de participação na IRP nº 28/2021 do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros - Campus III, Cidade Universitária – S/N, Bananeiras-PB, tendo como equipe de apoio os servidores relacionados na Portaria nº 55/2021 - PRA.

20. DO FORO

É eleito o Foro da Sede da Seção Judiciária da Paraíba, Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta licitação/contratação que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

João Pessoa, 19 de outubro de 2021.

Aprovado por:

Natúcia Santos da Silva
Pró-Reitora Adjunta de Administração

APÊNDICE DO TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 24/2021

(Processo Administrativo n.º23074.074878/2021-35)

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

Estudo Técnico Preliminar 29/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23074.074878/2021-35

2. Descrição da necessidade

As informações contidas neste Estudo Técnico Preliminar foram retiradas do processo nº 23074.068483/2021-40, do Centro de Educação da UFPB, que segue anexo.

O objeto dessa demanda trata de aquisição de gêneros alimentícios para distribuição de alimentação escolar aos 217 alunos matriculados na Escola de Educação Básica (EEBas) inserida no Centro de Educação da UFPB no exercício de 2021, nas modalidades de Educação Infantil e Ensino Fundamental I.

Esses gêneros deverão ser entregues por meio da confecção de kits de complementação alimentar às famílias durante o período em que as aulas estão sendo ministradas por meio remoto, devido as medidas de isolamento social, que impactou na suspensão temporária do período letivo nas unidades da federação, objetivando o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença decorrente da Covid-19.

Estão inseridos também o quantitativo referente às demandas para o fornecimento da alimentação escolar no caso de se estabelecer as aulas presenciais, ofertando refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo de 2021.

A demanda relacionada, consta o quantitativo referente ao fornecimento de gêneros alimentícios que deverão ser entregues por meio da confecção de kits de complementação alimentar às famílias durante o período em que as aulas estão sendo ministradas por meio remoto, devido as medidas de isolamento social, que impactou na suspensão temporária do período letivo nas unidades da federação, objetivando medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença decorrente da Covid-19, como também, estão inseridos os quantitativos referente às demandas para o fornecimento da alimentação escolar na Escola no caso de se estabelecer as aulas presenciais, ofertando refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período de 12 (doze) meses.

Segundo a Resolução 26/2013 do FNDE, no Art. 3º, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

A merenda escolar não é vital apenas para garantir a nutrição, o crescimento e o desenvolvimento de meninas e meninos, mas também fornece um forte incentivo para que as crianças e os adolescentes – especialmente as meninas e aqueles das comunidades mais pobres e marginalizadas – voltem à escola assim que as restrições forem suspensas. Quanto mais tempo as crianças e os adolescentes ficam fora da escola, maior é o risco de que abandonem totalmente a escola.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CENTRO DE EDUCAÇÃO	ADRIANA VALERIA SANTOS DINIZ

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Inicialmente serão necessárias adequações dos ambientes quanto ao controle e combate da COVID-19, com utilização de equipamentos de proteção e obedecendo aos protocolos determinados pelos órgãos responsáveis.

Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e sanitizados, essa condição é indispensável para recebimento dos produtos.

Com relação ao GÊNEROS PERECÍVEIS DE PANIFICAÇÃO, devem ser observadas algumas características: será rejeitado: o pão e o bolo mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor – RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com Ferro e Ácido Fólico no teor de 4,2mg e 150mcg respectivamente, para cada 100g do produto.

Com relação GÊNEROS PERECÍVEIS POLPA DE FRUTAS, devem ser observadas as seguintes características gerais: Produto proveniente de frutas 100% natural sabores variados (acerola, caju, cajá, goiaba, graviola e uva) sem conservantes, sem adoçantes, contendo no rótulo informação nutricional; características organolépticas: Aspecto: Sólido; Cor – Próprio; Odor – próprio; Sabor – característico; Macroscópicas e microscópicas: Ausência – Sujidades, larvas e parasitos; Embalagem: o produto deverá ser fracionado, embalado e rotulado por unidade de 1kg de forma a atender à necessidade das unidades e a embalagem do produto deverá ser em plástico flexível, resistente, atóxico, adequado para uso em alimentos sendo considerada imprópria a embalagem inadequada e que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, bem como a que não permita o perfeito armazenamento do produto; Rotulagem: o produto deverá especificar no rótulo as seguintes informações: identificação do produto; marca; nome e endereço do fabricante; data de embalagem e/ou número de lote e prazo de validade ou data de vencimento; peso líquido; marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro; o produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrados em órgão oficial; deverá ser transportado em veículos refrigerados, com temperatura – 18°C (dezoito graus negativos) utilizados unicamente para este fim, constituídos de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias; os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).

Com relação aos GÊNEROS PERECÍVEIS CARNES SALGADAS E GÊNEROS PERECÍVEIS LATICÍNIOS, devem ser observadas as seguintes características gerais: o produto deverá ser manipulado em condições de higiene e temperatura rígidas, em estabelecimentos destinados a este fim, devidamente registrado em órgão oficial; deverá ser transportado em veículos refrigerados, utilizados unicamente para este fim, constituído de material liso, resistente impermeável e atóxico; com estrados; e mantidos em condições higiênicas satisfatórias; os funcionários envolvidos nas entregas dos produtos devem estar uniformizados, com calçados fechados, mantendo-os em bom estado e limpos. Somente será recebido o produto que tenha uma data de fabricação de até 1/3 (um terço) de sua data de validade (tempo de vida útil).

Todas as carnes, frios, embutidos, queijos deverão ser transportados em veículo refrigerado, a fim de não serem entregues em temperatura ambiente. O veículo deverá possuir certificado de inspeção sanitária, em vigência, que deverá estar sempre com o motorista para apresentação junto à entrega dos produtos mencionados, que será vistoriado por um funcionário designado responsável para acompanhar a entrega.

Todas as mercadorias serão conferidas na entrega, em caso de entrega fora das especificações contidas no edital, a mesma será rejeitada e sua reposição deverá ser providenciada no máximo em 48 horas sem ônus para a Escola. Os lotes dos produtos ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos serão imediatamente devolvidos, sendo admitido um prazo máximo de 48 horas para a reposição

As carnes que não forem entregues em sua embalagem original devem ser identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: nome e marca do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. O estabelecimento deverá ter um responsável técnico e garantir que a legislação de manipulação de alimentos esteja sendo cumprida. A temperatura das carnes deve ser de até 7° C, conforme Portaria MAPA 304 de 22 de abril de 1996. A exigência referente ao prazo descrito na ordem de compras se justifica devido ao fato do objeto possuir finalidade em que a demora na entrega poderá prejudicar o andamento das atividades.

Será exigida, no mínimo, a validade de 12 (doze) meses, contados da data de entrega, para os produtos não perecíveis e a validade mínima de 30 dias para produtos perecíveis como as carnes congeladas e demais produtos da mesma classe.

Requisitos Temporais/ Prazo / Local de Entrega / Horário

Inicialmente serão necessárias adequações dos ambientes quanto ao controle e combate da COVID-19, com utilização de equipamentos de proteção e obedecendo aos protocolos determinados pelos órgãos responsáveis.

O prazo de entrega dos bens GÊNEROS SECOS, CARNES E FRIOS é de 10 dias, contados da solicitação do pedido pelo requisitante em dia útil e horário comercial (08h00min às 11h00min e de 14h00min às 16h00min, horário local), previamente agendado, evitando desta forma aglomeração e será acompanhada por servidor habilitado para recebê-las, cabendo a este o direito de recusar materiais em todo ou em partes que apresentem alguma desconformidade ou que não estejam de acordo com o especificado pelo fornecedor nos Editais e nos Termos de Referências.

A entrega dos itens de panificação deverá ser feita semanalmente conforme cronograma em anexo e devem estar devidamente acondicionada em recipientes higienizados e livres de impurezas. O fornecedor receberá semanalmente a programação da entrega contendo quantidade, local e horário de entrega dos referidos itens.

Os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e sanitizados, essa condição é indispensável para recebimento dos produtos.

Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e sanitizados, essa condição é indispensável para recebimento dos produtos.

A entrega dos itens será feita no endereço constante da Nota de Empenho emitida pela Contratante – Universidade Federal da Paraíba. Endereço: Escola de Educação Básica, localizada no Campus I - Lot. Cidade Universitária, João Pessoa - PB, 58051-900.

Ressalta-se aqui ainda, que a Escola possui um espaço pequeno para armazenamento dos gêneros alimentícios, como também não possui câmara frigorífica, tornando as entregas dos produtos de ordem alternada, devendo ser observado cronograma de entrega que segue abaixo.

Fundamenta-se as BOAS PRÁTICAS DE ALIMENTOS que esse sistema de entrega com suas especificidades facilita a rotatividade de alimentos estocados promovendo uma melhor qualidade na refeição fornecida.

Cronograma de fornecimento dos Lotes

A empresa ganhadora do processo licitatório deverá fornecer os produtos solicitados nas quantidades e no prazo estipulado pela solicitação formal do Setor de Nutrição da Escola de Educação Básica, onde estará descrito o endereço do local de entrega conforme cronograma:

LOTE	ENTREGA
LOTE 1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – ITENS DE PANIFICAÇÃO	SEMANAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – FRUTAS E OVOS	02 VEZES POR SEMANA CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 3 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - VEGETAIS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 4 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – POLPA DE FRUTAS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 5 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E ASSEMBLADOS CONGELADOS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 6 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS	QUINZENAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 7 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - BISCOITOS E DOCES	A CADA 02 MESES CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 8 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS – CEREAIS E LEGUMINOSAS	A CADA 02 MESES CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 9 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - PROCESSADOS	MENSAL CONFORME SOLICITAÇÃO
LOTE 10 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - LEITES	A CADA 02 MESES CONFORME SOLICITAÇÃO

Todas as carnes, frios, embutidos, queijos deverão ser transportados em veículo refrigerado, a fim de não serem entregues em temperatura ambiente. O veículo deverá possuir certificado de inspeção sanitária, em vigência, que deverá estar sempre com o motorista para apresentação junto à entrega dos produtos mencionados, que será vistoriado por um funcionário designado responsável para acompanhar a entrega.

Todas as mercadorias serão conferidas na entrega, em caso de entrega fora das especificações contidas no edital, a mesma será rejeitada e sua reposição deverá ser providenciada no máximo em 48 horas sem ônus para a Escola. Os lotes dos produtos ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos serão imediatamente devolvidos, sendo admitido um prazo máximo de 48 horas para a reposição.

As carnes que não forem entregues em sua embalagem original devem ser identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: nome e marca do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. O estabelecimento deverá ter um responsável técnico e garantir que a legislação de manipulação de alimentos esteja sendo cumprida. A temperatura das carnes deve ser inferior a 7°C, conforme 304 de 22 de abril de 1996. A exigência referente ao prazo descrito na ordem compradas se justifica devido ao fato do objeto possuir finalidade em que a demora na entrega poderá prejudicar o andamento das atividades.

Será exigida, no mínimo, a validade de 12 (doze) meses, contados da data de entrega, para os produtos não perecíveis e a validade mínima de 30 dias para produtos perecíveis como as carnes congeladas e demais produtos da mesma classe.

Requisitos Sociais e Culturais

A aquisição de alimentos também visa atender uma necessidade social e cultural especialmente nesse contexto de pandemia em que muitas famílias não estão tendo acesso a uma alimentação digna, plena e saudável.

Requisitos de Garantia

Por se tratar de aquisição de alimentos a garantia não será necessária.

5. Levantamento de Mercado

Segundo a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020 que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional. Assim, segundo o Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepregos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

Nesse caso, a estimativa do valor da contratação foi efetuada após ampla pesquisa de mercado realizada prioritariamente no painel de preços. No momento da pesquisa no painel foram utilizados alguns filtros: nome do alimento, unidade de medida, ano da compra (preferência para 2021), modalidade pregão, compras regionais e realizadas nos últimos 180 dias.

6. Descrição da solução como um todo

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas de acordo com a LEI Nº 11.947, DE 16 de Junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica.

Assim, optamos por realizar o Sistema de Registro de Preços, objetivando atender ao princípio da vantajosidade, apresentando um menor custo para a administração pública. Essa vantajosidade se dá devido a experiência anterior fracassada de Adesão à Ata, uma vez que não consta no Painel de Preços Atas com valores atualizados, dos quais os fornecedores possam atender. Destacamos também, que nessa modalidade de Administração Pública não é obrigada a contratar quaisquer dos itens registrados, sendo uma característica peculiar do SRP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A Lei nº 11.947/2009, Art. 12, relata que “os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada”.

A Resolução do FNDE nº 26/2013, no Art. 12 fala que “compete ao nutricionista RT do PNAE: II – planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares.” e no Art. 14, fala que “Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada”.

A Nota Técnica nº 01/2011 no Art. 14, 9º diz que “Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, 3 porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo que: I.– as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura; e II.– a composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do MAPA.”

Segundo a legislação do PNAE, o cardápio da alimentação escolar tem de ter no mínimo 70% de produtos básicos e no máximo 30% de produtos industrializados. O acesso aos alimentos deve ser igualitário, mas deve-se respeitar as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos. Na escola devem ser desenvolvidas ações educativas, buscando o aprendizado e a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Para um cardápio ser considerado saudável, deve-se respeitar princípios básicos da nutrição, são eles: quantidade, qualidade, variedade, moderação e harmonia. O atendimento a todas as diretrizes sobre alimentação e elaboração de cardápios saudáveis nem sempre garante que as refeições serão aceitas por todos, Especialmente as crianças que podem rejeitar alimentos ou preparações culinárias.

Com isso, para atender os 217 alunos matriculados nos turnos manhã e tarde, na faixa etária dos 2 aos 12 anos de idade, com o fornecimento de duas refeições diárias (lanche da manhã e lanche da tarde), foram elaborados os cardápios quantitativos e qualitativos da Escola respeitando-se as orientações oriundas do PNAE, como também, as preferências e aversões alimentares dos alunos, os conhecimentos ministrados nas aulas de Educação Nutricional (teóricas e práticas), as condições de saúde dos alunos (sejam eles portadores de alergias e/ou intolerâncias alimentares ou síndromes), a sazonalidade para se adquirir frutas,

verduras e legumes da época e na Resolução do FNDE nº 26/2013, Art. 6, parágrafo 9º: “Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas” e Art. 16 que diz a recomendação máxima dos nutrientes para as preparações diárias:

I - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;

V - 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.

Parágrafo único. A oferta de doces e/ou preparações de doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal /porção.

Justificativa para os cardápios do período presencial

A LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, atualizada pelas Leis nº 12.982, de 28 de maio de 2014, e 12.695, de 25 de julho de 2012 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Vários critérios devem ser plenamente atendidos para cumprir a legislação do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

I - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

II - o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Dos cardápios da alimentação escolar

As informações completas deste item estão contidas no processo nº 23074.068483/2021-40, do Centro de Educação da UFPB, que segue anexo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação foi efetuada após pesquisa de mercado, realizada por e-mail a fornecedores e anexada aos autos deste processo, considerando a média dos valores em R\$ 137.074,95 (cento e trinta e sete mil, setenta e quatro reais e noventa cinco centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não será aplicado o parcelamento da contratação, por se tratar de gêneros alimentícios o fornecimento dos materiais deve ser realizado conforme cronograma elaborado pela equipe da administração e expresso em edital, de acordo com as necessidades da Escola respeitado o cardápio alimentar .

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não será necessária nenhuma outra contratação correlata e/ou interdependente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Pró-Reitoria de Assistência e Promoção ao Estudante é responsável por administrar os recursos do Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES na UFPB. Assim, essa contratação está de acordo com a Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003 que trata sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Essa aquisição foi incluída no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC), no Plano Anual 2021, em execução, cadastrada sob os números abaixo discriminados:

ITEM	CATMAT	PAC 2022	Descrição sucinta do objeto
LOTE 1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - ITENS DE PANIFICAÇÃO			
1	416422	8382	BOLO CASEIRO SIMPLES DE 1ª QUALIDADE, sem cobertura, sabores variados: cenoura, laranja, milho, chocolate e mesclado, a base de farinha de trigo, leite, ovos, margarina, açúcar e fermento. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas. Unidades de 1kg. Rotulagem com valor nutricional, data de fabricação e de validade de no mínimo 3 dias a contar da data da entrega.
2	460380	9542	PÃO, TIPO DOCE, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/ açúcar/ margarina e água, peso da unidade 50 g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica de 01kg.
LOTE 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - FRUTAS E OVOS			
3	464374	5457	ABACAXI IN NATURA, espécie Pérola, de primeira qualidade. O fruto deverá apresentar a forma cilíndrica ou cônica (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
4	464379	9559	BANANA IN NATURA, TIPO PRATA OU PACOVAN, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Os frutos deverão ser entregues com, em média, 12 cm de comprimento. Os frutos deverão atingir o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
5	464393	8123	LARANJA PERA IN NATURA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, íntegra, de consistência firme e livre de fungos. Não serão aceitos frutos com amassamentos ou falta de turgescência causada por desidratação. Também não serão aceitos frutos com qualquer tipo de lesão causada por doenças e/ou pragas. Devem apresentar casca firme, fina, lisa e brilhante.
6	464405	8117	MAMÃO FORMOSA IN NATURA, de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem machucados. O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas, lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.

7	464405	8117	MELANCIA IN NATURA, TIPO REDONDA OU RAJADA, de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras. O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.
8	446617	9558	OVO DE GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TAMANHO GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, casca lisa, isenta de sujidades, acondicionados em bandejas com 30 unidades, embaladas com plástico resistente, contendo data da embalagem e prazo de validade. O produto deve estar íntegro. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.
LOTE 3 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - VEGETAIS			

9	463795	8116	AIPIM OU MACAXEIRA de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegro, sem indícios de germinação, sem fungos, de consistência firme, isenta de sujidades, terra e objetos estranhos. O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme, lavadas e sem rachaduras, descascado e embalado à vácuo, em embalagens contendo 01 kg do produto. Devem estar livres de pragas e/ou doenças
10	463832	7220	ALFACE CRESPA IN NATURA, de primeira qualidade. As folhas devem estar frescas e apresentar aparência saudável, sem presença de folhas danificadas nem amareladas, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras.
11	463938	7225	ALHO IN NATURA, de primeira qualidade, grupo comum branco, de consistência firme, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes a cada Kg, contendo data da embalagem e prazo de validade. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucados e não apresentarem doenças (bolor/mofo).
12	463782	9705	CEBOLA SECA IN NATURA, TIPO BRANCA OU AMARELA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indícios de germinação, sem fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. O produto deve ser entregue limpo, firme e com coloração brilhante. A haste deve estar bem seca e sem broto.

13	463770	9186	CENOURA IN NATURA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indícios de germinação, sem fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Devem ser entregues firmes, lisas, sem rugas, de aparência fresca e com homogeneidade em forma e tamanho.
14	463789	8104	INHAME IN NATURA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegro, casca lisa, sem indícios de germinação, sem fungos, de consistência firme, isenta de sujidades, terra e objetos estranhos. O produto deverá ser entregue apresentando consistência firme e cascas finas lavadas e sem rachaduras. Devem estar livres de pragas e/ou doenças.
15	463806	9638	TOMATE IN NATURA, de primeira qualidade, de consistência firme, tamanho médio a grande, casca lisa e íntegra, livre de fungos e sujidades. Deverão ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas.
LOTE 4 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - POLPA DE FRUTAS			

16	464511	7901	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (CAJU), de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
17	464475	7903	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (MANGA), de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
18	464514	7905	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (GOIABA), de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
19	464484	9649	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (ACEROLA), de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.

LOTE 5 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E ASSEMELHADOS CONGELADOS			
20	447449	8058	CARNE BOVINA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE, DESOSSADA, tipo COXÃO MOLE OU PATINHO. A carne deve apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, de forma que as peças sejam mantidas congeladas. As peças devem ser acondicionadas em embalagens À VÁCUO de no máximo 5kg, com selo de identificação das mesmas e de inspeção do SIF, às quais deverão ser embaladas por caixa de papelão envolvida por plástico resistente, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.

21	447581	8093	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM TEMPERO, CONGELADO, acondicionado e transportado sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas. Deve apresentar escaldamento normal, gordura não rançosa, evisceração completa e bem feita. Apresentar-se com pele completa, lisa, aderente a musculatura e não pegajosa. Ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, manchas, bolores e queimaduras pelo frio. O produto deve ser do tipo congelado, sem temperos, embalados em plásticos flexíveis, resistente, próprio para alimentos, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura. Será tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. A rotulagem deve conter identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
LOTE 6 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS			
22	446398	8121	MANTEIGA, com sal, contendo um teor de 80% DE LIPÍDEOS, acondicionada em embalagem plástica de 01 KG, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
23	446643	9646	QUEIJO, tipo MUÇARELA OU PRATO, RESFRIADO, FATIADO, de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas À VÁCUO, de no máximo 5Kg, com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A., e selo de inspeção do SIF.
LOTE 7 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - BISCOITOS			
24	245803	9635	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, com 0% de gorduras trans, isento da proteína do leite. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
25	217132	8373	BOLACHA, tipo CREAM CRACKER, com 0% de gorduras trans. Acondicionado em pacotes, com no mínimo 400g, de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, e embalados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

LOTE 8 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - CEREAIS E LEGUMINOSAS

26	460501	9718	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
27	470688	9719	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO, tipo FLOCÃO, de primeira qualidade, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, insetos de sujidades, parasitas e larvas. Pacotes de 500g. Acondicionados em embalagens plásticas e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. CATMAT: 470688
28	458993	9720	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500g. CATMAT: 458993

29	459002	9721	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500g.
30	464566	9722	FEIJÃO CARIOQUINHA OU MULATINHO, de primeira qualidade, tipo 1, empacotado em embalagem plástica de 1kg, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
31	462122	8127	MILHO DE PIPOCA. Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto.

LOTE 9 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - PROCESSADOS

32	353155	9547	AÇÚCAR REFINADO AMORFO, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, e detritos animais ou vegetais. Deve estar acondicionado em saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 1 kg, com dados de identificação, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e/ou número de lote, registro no IAA - Instituto do Açúcar e do Alcool expressos. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
33	463548	9546	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo enriquecido com vitaminas, fonte de minerais, sem glúten. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, mínimo de 07 (sete) vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. As vitaminas citadas devem fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência p/crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para consumo (considerar o per capita de pó necessário para o preparo de 100 ml) também deve conter minerais como cálcio e ferro. Não contém glúten. Embalagem deve estar intacta e conter 400 gr. Data de fabricação de no
34	463937	9189	COLORAU, Tipo: colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Embalagem de 100 gramas, acondicionados em fardos, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
35	463891	8068	COMINHO, em pó, fino, homogêneo, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Embalagem de 1 quilo acondicionados em fardos, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto
36	469710	9733	ERVILHA, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso DRENADO de 200 G, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amassões, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. CATMAT: 469710
37	346922	9734	EXTRATO DE TOMATE Tipo: concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isentos de sujidades e fermentação, acondicionadas em embalagens TETRA PAK de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

38	462824	8361	MILHO VERDE, em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com peso DRENADO de 200g, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amassões, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
39	463692	9192	ÓLEO DE SOJA, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagem plástica de 900 ml com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com marca registrada. A embalagem deve estar livre de sujeira, material terroso e detritos de animais e vegetais e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.
40	245598	9731	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, composição: básica proteína de soja a 50%, carboidrato 30%, granulado aspecto físico sólido A embalagem, com peso de 500g, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. pct. de 500g.
41	461092	9637	SAL REFINADO, Tipo: refinado, iodado de mesa e cozinha. Embalagem de 1 Kg, em sacos plásticos e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima
42	217096	9641	VINAGRE BRANCO, Tipo: vinagre branco, isentos de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujeira, material terroso e detritos de animais e vegetal, acondicionado em frasco plástico 750 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado.

LOTE 10 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS SECOS - LEITES

43	446019	6456	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Tipo: Leite de vaca em pó integral inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF). Enriquecido com vitaminas A e D. Contendo na sua composição o MÍNIMO, por porção, de: 120 kcal; 6,7g de Proteína; 7g de Gorduras Totais; 4g de Gorduras Saturadas; 230mg de Cálcio; no MÁXIMO 150mg de Sódio. Embalagem deve estar íntegra e conter 400 gramas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto.
----	--------	------	---

44	461028	9747	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE Tipo: alimento com extrato de soja, enriquecido com vitaminas e sais minerais, sabor natural, integral, instantâneo, indicado para intolerantes à lactose (açúcar do leite), alérgicos à proteína do leite. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF). Acondicionado em potes apropriados, hermeticamente fechados, embalagens de 300g acondicionados em caixas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto.
----	--------	------	--

A aquisição está alinhada aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) em relação a atender os estudantes em condição de vulnerabilidade social nos programas de assistência estudantil e com o Programa Nacional de Alimentação ao Estudante - PNAE.

12. Resultados Pretendidos

Proporcionar um complemento alimentar saudável e adequado aos alunos da Escola de Educação Básica da UFPB com objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos estudantes, por meio de alimentos que ajudem a satisfazer as suas necessidades nutricionais.

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas referem-se às relacionadas à prevenção ao COVID-19 que devem ser executadas conforme estabelecidas pelos órgãos competentes.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução do objeto será realizada de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Casa Civil da Presidência da República, no que couber..

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

JUCIMAR CASIMIRO DE ANDRADE

Técnico em Contabilidade

FABIANA RAMALHO DOS SANTOS

Técnico em Contabilidade

ÉRIKA MARIA G. DE A. NÓBREGA

Nutricionista

ANA LÚCIA DE S. M. ASSIS

Nutricionista

EMÍLIA CRISTINA FERREIRA DE BARROS

Docente/Coord. da EEBas

Emitido em 03/08/2021

TERMO Nº 2021/2021 - PRA - SCOM (11.00.47.01)
(Nº do Documento: 2021)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 05/08/2021 09:08)
NATUCIA SANTOS DA SILVA
PRO-REITOR(A)
1221466

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **2021**, ano: **2021**, documento (espécie): **TERMO**, data de emissão: **04/08/2021** e o código de verificação: **8049fa5d3e**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 24/2021**

A **Universidade Federal da Paraíba**, com sede no Campus Universitário S/N, na cidade de João Pessoa/PB, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 24.098.477/0001-10, neste ato representada pelo Sr. Edilean Kleber da Silva Bejarano Aragon, Pró-Reitor de Administração, nomeado pela Portaria nº 2.347 de 22 de novembro de 2020, publicada no dia 25 de novembro de 2020, portador do CPF nº 007.843.614-10, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 24/2021, publicada no de/...../200. , processo administrativo n.º 23074.074878/2021-35, 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 as 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 n.º 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**, para atender à demanda da Escola de Educação Básica - Centro de Educação da UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, especificado no Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 24/2021, 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 (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será a Universidade Federal da Paraíba, Campus I, João Pessoa-PB
3.2. O órgão participante é o CCHSA, Campus III, UFPB Bananeiras-PB

4. VALIDADE DA ATA

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura pelas partes, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 5.1. 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.
- 5.2. 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).
- 5.3. 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.
- 5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
 - 5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - 5.5.1. 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
 - 5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.6. 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.
- 5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos praticados no mercado; ou
 - 5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 5.9. 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:
 - 5.9.1. por razão de interesse público; ou
 - 5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

6.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

6.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. 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.

7.2. 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, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

7.3. 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, compõe anexo 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 ... () vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Local e data
Assinaturas

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE MATERIAL**

ANEXO III- Minuta de Contrato

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 24/2021
(Processo Administrativo n.º 23074.074878/2021-35)**

MODELO

TERMO DE CONTRATO

COMPRA

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/... , QUE
FAZEM ENTRE SI
O(A).....E A EMPRESA**

.....

A Universidade Federal da Paraíba, por intermédio do(a) (órgão contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado....., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a).....inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, *do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013*, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20 , *por Sistema de Registro de Preços nº 24/2021*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1					
2					
3					
...					

*Conforme itens/Grupos especificados no Termo de Referência do Edital Pregão Eletrônico nº 24/2021.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20... , na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da _____ para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-