



**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

EDITAL DE PREGRÃO PRESENCIAL Nº 005/2016 - FAU

OBJETO: *Pregão presencial para aquisição de gêneros alimentícios - insumos de carne e derivados, destinados ao preparo de refeições oferecidas aos alunos matriculados na UFPel - Universidade Federal de Pelotas, no âmbito do Programa Interdisciplinar de Restaurante Escola (PIRES) com recursos provenientes do Convênio nº 20/2009.*

IMPORTANTE

DATA: 30/08/2016

CREDENCIAMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES: 09h00min

LOCAL: Rua Marcílio Dias, nº 939 - Centro - Pelotas/RS

Sede das Fundações de Apoio à UFPel

JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: O MENOR PREÇO POR ITEM.

FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO

Fones: (53) 3026-6941 / 3026-6938 / 3026-6937 / 3026-6936

Pregoeiro / Coordenador: José Antonio Rodrigues Franco

e-mail: fundacao.compras@gmail.com / fundação.licitacoes@gmail.com

Responsável: Moema Weber Zambiasi - Gerente RE

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2016 – FAU

1. PREÂMBULO

A **FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO**, doravante denominada CONTRATANTE, realizará licitação, na modalidade "**Pregão Presencial**" nº 005/2016 - FAU, sob o critério **menor preço por item**, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – INSUMOS DE CARNE E DERIVADOS**, destinados ao preparo de refeições oferecidas aos alunos matriculados na Universidade Federal de Pelotas no âmbito do Programa Interdisciplinar Restaurante Escola (PIRES), pelo período de 5 (cinco) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme especificações do Termo de Referência (ANEXO I). Os recursos são provenientes do Convênio sob nº 20/2009.

O Pregão será realizado por Comissão Especial de Licitação da Fundação de Apoio Universitário, que se responsabilizará por todos os procedimentos internos e externos desse Edital, na forma do disposto nas Leis Federais nº. 8.666/93 e nº. 10.520/2002, do Decreto Federal nº 3.555/00, Decreto Federal nº 6.204/2007 e a Lei Complementar nº 147/2014 e demais normas complementares aplicáveis.

DATA: 30/08/2016

CRENCIAMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES: 09h00min

LOCAL: Rua Marcílio Dias, 939 - Centro - Pelotas/RS (Sede das Fundações de Apoio à UFPel)

O edital poderá ser consultado e retirado gratuitamente na sede da CONTRATANTE, na Rua Marcílio Dias nº 939, bairro centro, Pelotas/RS ou pelo site

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

www.fundacoesufpel.com.br ou ainda solicitado pelos e-mails:
fundacao.compras@gmail.com e fundacao.licitacoes@gmail.com.

Os documentos de habilitação serão recebidos e abertos no dia, local e horário indicado neste preâmbulo, bem como as propostas de preços.

Na hipótese de ocorrer feriado ou fato impeditivo que impossibilite a realização da sessão pública, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil imediato, no mesmo local e hora.

2. DO OBJETO

Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – INSUMOS CARNE E DERIVADOS**, no âmbito do Programa Interdisciplinar de Restaurante Escola (PIRES), Convênio nº 20/2009 – com as especificações descritas no ANEXO I – Termo de Referência.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As verbas destinadas a presente contratação são oriundas do Convênio nº 20/2009– Programa Interdisciplinar de Restaurante Escola (PIRES).

4. DA RETIRADA DO EDITAL

O edital poderá ser consultado e/ou retirado gratuitamente na sede da CONTRATANTE, na Rua Marcílio Dias nº 939, bairro centro, Pelotas/RS pelo telefone (53) 3026-6941 ou pelo site www.fundacoesufpel.com.br ou ainda solicitado pelos e-mails: fundacao.compras@gmail.com e fundacao.licitacoes@gmail.com.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

5.2. Os valores estimados para a aquisição de cada item estão previstos no termo de referência ANEXO I.

5.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrarem em uma ou mais das situações a seguir:

5.3.1. Estejam constituídos sob a forma de consórcio;

5.3.2. Estejam cumprindo as penalidades previstas no artigo 87, inciso III da Lei Federal nº. 8.666/93 e no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02;

5.3.3. Estejam cumprindo a pena prevista no artigo 87, inciso IV da Lei Federal nº. 8.666/93, imposta por qualquer ente federado;

5.3.4. Estejam sob falência, recuperação judicial, dissolução ou liquidação;

5.3.5. As pessoas jurídicas ou naturais que se enquadrem nas vedações do art. 9º da Lei nº. 8.666/93 e alterações;

5.3.6. Empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Universidade Federal de Pelotas ou trabalhem na CONTRATANTE, ou tenham sido funcionários do CONTRATANTE nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da publicação deste Edital, em consonância com o disposto no artigo 9º, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;

5.3.7. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

5.3.8. Empresário cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;

5.3.9. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

6. DA REPRESENTAÇÃO LEGAL DA EMPRESA (CREDENCIAMENTO)

6.1. O representante da empresa licitante deverá comprovar, na sessão pública, a existência dos poderes necessários para a formulação de proposta/lance e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme modelo Anexo III.

6.2. Se a empresa se fizer representar pelo seu proprietário, deverá este apresentar documento que comprove tal condição (contrato/estatuto social da empresa).

6.3. No ato de credenciamento o representante da licitante deverá identificar-se mediante a apresentação de sua Cédula de Identidade ou documento equivalente, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento, acompanhado do contrato social da empresa.

6.4. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.

6.5. Somente poderá participar da fase de lances verbais e demais atos relativos a este Pregão o representante da licitante devidamente credenciado.

6.6. A Empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar junto ao credenciamento declaração, firmada por contador, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, para que o benefício seja concedido no início do certame;

6.7. O credenciamento far-se-á por meio do termo próprio, na forma do Anexo III deste Edital, devendo ser apresentado em separado, ou seja, fora dos demais envelopes de proposta ou de habilitação, no qual devem estar expressos os poderes do subscritor.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

7. DA ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES

7.1. Não será aceita a participação de interessados retardatários, assim considerados aqueles que apresentarem os envelopes após o início da abertura dos envelopes.

7.2. A entrega e abertura dos envelopes se darão às 9 horas do dia marcado para a sessão.

7.3. Os interessados deverão apresentar no ato da abertura da sessão pública de Pregão 02 (dois) envelopes, lacrados, em cuja parte externa deverá constar:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS
À FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU
ENVELOPE 1
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016
PROPOSTA DE PREÇO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU
ENVELOPE 2
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016
HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1. A PROPOSTA COMERCIAL, que deverá ser emitida em 1 (uma) via, podendo o modelo do Anexo II ser utilizado pela empresa;

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

8.2. A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, emitida por computador ou datilografada, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo responsável com poderes para assinar pela licitante;

8.3. Conter razão social completa, CNPJ da licitante igual aos constantes dos documentos de habilitação, endereço completo da licitante, indicação de conta corrente em nome da licitante na qual pretende receber os valores decorrentes da contratação;

8.4. Descrição detalhada do objeto a ser fornecido de acordo com as especificações constantes do presente Edital, com indicação do valor que será cobrado a título de remuneração/honorários sobre os serviços executados, em moeda corrente nacional, em algarismos – duas casas decimais após a vírgula e também por extenso.

8.5. Em caso de divergência entre os preços em algarismos e por extenso, será considerado o menor.

8.6. O preço ofertado será sempre o preço final, nele devendo estar computadas todas as despesas, incluindo mão de obra, seguros, impostos, peças, aquisições e equipamentos necessários à realização dos serviços que incidam sobre o contrato as quais ficarão a cargo da licitante contratada.

8.7. Pequenas falhas ou defeitos na apresentação das propostas, desde que não comprometam a legalidade do certame, serão resolvidos pelo Pregoeiro.

8.8. Cada licitante apresentará apenas uma proposta.

8.9. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

9. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Habilitação Jurídica

9.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de associação ou sociedade, acompanhada de prova de diretoria em exercício e, no caso de sociedade por ações, apresentar, também, documento de eleição de seus administradores;

9.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da eleição dos administradores ou diretoria em exercício;

9.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e prova de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.1.5. Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, ou seja, de que não tem em seu quadro funcional nenhum menor de 18 anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não tem a seu serviço menor de 16 anos, exceto se na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme modelo no Anexo V.

9.2 Habilitação Fiscal

9.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal deve ser feita mediante a apresentação da Certidão Conjunta de Quitação de Tributos e Contribuições Federais e da Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal;

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

9.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da sede/filial da empresa licitante;

9.2.5. Certificado de Regularidade (CRF), relativo ao FGTS;

9.2.6. Certidão Negativa de Débito (CND) junto à Previdência Social;

9.2.7. Declaração de que a licitante não está cumprindo penalidade administrativa que a impeça de participar da licitação e que se compromete a informar a superveniência de fato impeditivo, conforme modelo Anexo IV.

9.2.8. Declaração de regularidade fiscal, conforme modelo do Anexo VI.

9.2.9. Declaração de regularidade Trabalhista (CNDT).

9.3. Qualificação Econômico-financeira

9.3.1 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedidas pelos cartórios de registro da sede da pessoa jurídica ou da filial que venha a participar do certame, e pelo distribuidor, respectivamente, emitidas com a antecedência máxima de 30 (trinta dias) da data limite fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresso;

9.3.2. A Empresa que utilizou os benefícios previstos da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar no envelope da documentação, **DECLARAÇÃO DE QUE SE ENQUADRA NO SIMPLES NACIONAL COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, assinada pelo contador responsável pela empresa.

9.4. Qualificação Técnica

9.4.1. Comprovação de qualificação da empresa licitante, através de no mínimo 1 (hum) atestado de capacidade técnica de desempenho, expedidos por entidades públicas ou privadas de reconhecida idoneidade, indicando que a licitante prestou serviços análogos em qualidade e quantidade aos do objeto deste Edital.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

9.5 Para as empresas que optarem por participar através de filial, deverão também ser apresentadas certidões negativa para com o cartório/comarca que se encontrar instalada esta filial.

9.6 A CONTRATANTE reserva-se o direito de promover diligência para verificação, esclarecimento e complementação de informações prestadas, obrigando-se a licitante a pronunciarem-se no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

9.7 Os documentos exigidos para habilitação, bem como a proposta vencedora ajustada ao lance, serão encaminhados ao Pregoeiro, em original ou cópia autenticada, por cartório no prazo de até 2 (dois) dias úteis após a Sessão, prorrogável por igual prazo à critério do pregoeiro.

9.7.1 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, emitida por computador ou datilografada, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo responsável com poderes para assinar pela licitante;

9.7.2 Conter razão social completa, CNPJ da licitante igual aos constantes dos documentos de habilitação, endereço completo da licitante, Nome, CPF, CI, cargo do responsável legal pela assinatura do contrato e forma de contato (telefone/e-mail) e indicação de conta corrente em nome da licitante na qual pretende receber os valores decorrentes da contratação;

9.7.3 Descrição detalhada do objeto a ser fornecido de acordo com as especificações constantes do presente Edital, com indicação do valor em moeda corrente nacional, em algarismos – duas casas decimais após a vírgula.

9.8 Os documentos de habilitação deverão ser inseridos no envelope 2.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

10. DOCUMENTAÇÃO FISCAL

10.1. Todos os documentos exigidos deverão estar dentro de seus prazos de validade.

10.2. Para o documento no qual não conste prazo de validade será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sua emissão.

10.3. Serão aceitos documentos em fotocópias desde que autenticadas em cartório.

10.4. Quando o certificado (ou certidão) for emitido por sistema eletrônico, aceitar-se-á tanto em “original” quanto em “fotocópia”, condicionada, contudo, a aceitação à conferência da autenticidade via “Internet” ou junto ao órgão emissor;

10.5. Documento matriz/filial: Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante responsável pelo contrato/fornecimento, apresentando em todos os documentos o mesmo número completo do CNPJ e endereço.

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS LANCES

O processo de julgamento das propostas será efetuado pelo menor preço ou lance. Serão classificadas pelo Pregoeiro as licitantes que apresentarem propostas com menor preço e as demais licitantes que apresentarem propostas até 10% (dez por cento) superior àquela de menor

11.1. Caso não haja no mínimo 3 (três) propostas nas condições do item anterior, serão classificadas as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três.

11.2. Em seguida será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

11.3. O Pregoeiro convidará, individualmente e de forma sequencial, as licitantes classificadas para apresentarem lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e, as demais, em ordem decrescente de valor.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

11.4. A desistência em apresentar lance, quando convocada pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de lances verbais, ficando mantido o último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

11.5. Caso não se realize lances verbais serão verificados a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

11.6. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem desinteresse em apresentar novos lances.

11.7. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor.

11.8. A Contratante pagará somente os valores contidos na proposta, que deverá contemplar todos os tributos, taxas, despesas e demais ônus para a consecução do objeto, não sendo aceito pedidos de majoração sob o argumento de custo não contemplado.

11.9. Será considerada vencedora a licitante que apresentar a MENOR preço/proposta para a prestação dos serviços internos e externos.

11.10. A Contratante não pagará comissão por conta de serviços executados diretamente por pessoas e/ou recursos da própria empresa, nem por terceiros contratados. Todos os custos devem estar incluídos na proposta, tais como: viagens, estadias, transporte, alimentação, compra, locação e disponibilidade de equipamentos e outros materiais.

11.11. Sendo considerada aceitável a proposta da licitante que apresentou o menor preço, o Pregoeiro procederá à abertura de seu envelope n.º 02 – HABILITAÇÃO, caso contrário poderá negociar os valores até o montante considerado aceitável, ou recusar a proposta negando a adjudicação do objeto, mediante decisão fundamentada.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

11.12. Constatada a conformidade da documentação com as exigências do Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto.

11.13. As propostas serão franqueadas aos credenciados para conferência e rubrica.

11.14. Caso a proposta de menor preço não seja válida por carência dos requisitos legais e formais, A MESMA SERÁ DESCLASSIFICADA e o Pregoeiro examinará as propostas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta válida. Não serão válidas as propostas incompletas, que não apresentarem todas as exigências desse edital, com prazo de validade inferior a 60 dias, que forem apresentadas com rasuras, que forem dúbias, e demais casos previstos na legislação.

11.15. No caso de desclassificação de todas as propostas apresentadas, o Pregoeiro convocará todas as licitantes para, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentarem novas propostas escoimadas das causas de sua desclassificação, na forma do art. 48, § 3º da Lei nº 8.666/93.

11.16. Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante vencedora objetivando obter melhor preço.

11.17. Observando-se o disposto no art. 43, § 3º, da Lei n.º 8.666/93, excepcionalmente, o Pregoeiro poderá suspender a sessão pública para realizar diligências visando esclarecer dúvidas surgidas acerca da especificação do objeto, ou da documentação apresentada.

11.18. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro declarará a vencedora proporcionando às licitantes para que manifestem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivadamente, importará na decadência desse direito por parte da licitante, registrando na ata da sessão a motivação do recurso apresentado, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo,

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

manifestarem-se sobre as razões do recurso interposto no prazo de 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo da recorrente, proporcionando-se a todas vista imediata do processo.

11.19. A ausência da licitante ou sua saída antes do término da sessão pública caracterizar-se-á como renúncia ao direito de dar lances ou de recorrer, contudo a proposta entregue, dotada de todos os requisitos e acompanhada de toda a documentação exigida será válida, e, e estando de acordo com os parâmetros fixados neste edital e seus anexos, e, por fim, não havendo lances que superem o valor apresentado, dará direito à adjudicação do objeto, podendo ser declarada vencedora do certame.

11.20. Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros apontamentos, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e dos recursos interpostos, estes, em conformidade com as disposições dos itens acima.

11.21. A ata circunstanciada deverá ser assinada pelo Pregoeiro, pela comissão de licitação designada e por todos os licitantes presentes.

11.22. Será assegurado tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinações da Lei Complementar nº 123/2006:

11.23. No caso de proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, será assegurada a preferência, observado o que segue:

1.23.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos depois de encerrados os lances, sob pena de preclusão, situação em que o objeto será adjudicado a seu favor;

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

11.23.2. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma prevista no item anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes enquadradas na mesma situação, na ordem de classificação, para exercer o mesmo direito;

11.23.3. Em sendo equivalentes os valores apresentados pela microempresa ou empresa de pequeno porte enquadradas no intervalo de até 5% (cinco por cento), deverá ser realizado sorteio entre elas para que seja identificada aquela que ofertará lance em primeiro lugar e, assim, sucessivamente;

11.23.4. Na impossibilidade da adjudicação de empresa enquadrada como descrito nos itens anteriores o objeto será adjudicado à favor da proposta originalmente vencedora. O procedimento somente ocorrerá quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

11.23.5. Em sendo necessário o pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.24. Comprovando-se falhas ou defeitos na documentação apresentada, é facultado ao Pregoeiro solicitar ao licitante que os corrija até o final da sessão, apresentando documentos que supra os defeitos ou omissões, não sendo permitida a concessão de prazos além do final da sessão, exceto quando:

11.24.1. Havendo restrições em documentos que comprovem a regularidade fiscal apresentados por microempresas ou empresas de pequeno porte, deverá ser suspensa a sessão, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo início é o momento em que o proponente for declarado vencedor. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Comissão Especial de Licitações, para fins de saneamento do problema que inclui: pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de negativa.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

11.24.2. A não regularização no tempo determinado implica em decadência do direito à contratação, sem prejuízo da possibilidade de se aplicar as demais sanções previstas neste edital e legislação correlata, sendo faculdade da Administração convocar as remanescentes, na ordem de classificação, para novo pregão, assinar o contrato ou, revogar a licitação;

11.24.3. No caso de concessão de prazo para que seja comprovada a regularidade fiscal (microempresa ou empresa de pequeno porte), o direito a recurso será exercido ao término do referido prazo, em sessão pública a ser marcada pelo pregoeiro, sob anuência da Comissão Especial de Licitações.

11.28. Fica recepcionada por este Edital para efeito de participação da microempresa e empresa de pequeno porte a Lei Complementar nº 123/2006 e legislação que a disciplina.

12. DA ADJUDICAÇÃO E CONTRATAÇÃO

12.1. Após a declaração da vencedora, não se registrando a intenção de interposição de recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto licitado àquela licitante e, posteriormente, submeterá o processo à diretoria da Contratante para homologação. Havendo a interposição de recurso, somente após o seu julgamento será o resultado da licitação submetido à diretoria da Contratante para os procedimentos de adjudicação e homologação.

12.2. A convocação da empresa vencedora será procedida por meio de notificação, via fone/fax, e-mail ou correio com aviso de recebimento para, no prazo de 02 (dois) dias, assinar o respectivo contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais.

12.3. Caso a vencedora recuse celebrar o contrato dentro do prazo de validade da proposta ou o fizer fora das especificações e/ou condições pré-determinadas, a Contratante poderá adjudicar o fornecimento do objeto às empresas remanescentes, na forma da lei, sem prejuízo de aplicação de penalidades à desistente.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

12.4. O contrato decorrente da presente licitação terá vigência a partir de sua assinatura até o último dia do evento.

12.5. O ajuste poderá ser rescindido a qualquer tempo pela Contratante, nos termos da Seção V, do Capítulo III, da Lei n.º 8.666/93, ou seja:

12.5. Nos casos de inexecução total ou parcial do contrato;

12.5.2. Também constituem motivo para rescisão do contrato:

I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Contratante a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço nos prazos estipulados;

IV - o atraso injustificado no início do serviço;

V - a paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação a Contratante;

VI - a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato;

VII - o desatendimento das determinações regulares da supervisão designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução;

VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

IX - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

X - a dissolução da sociedade;

XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da sociedade, que prejudique a execução do contrato;

XII - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela Contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XIII - a supressão, por parte da Contratante ou do Governo Federal do projeto que originou essa licitação;

XIV - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

Parágrafo único. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

XV – descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, ou ainda a perda dos requisitos de habilitação.

12.6. O contrato poderá ser aditado para acréscimos ou supressões nos termos da Lei n.º 8.666/93.

12.7. Farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição, as instruções contidas neste Edital de Pregão, seus anexos, os documentos nele referenciados, além da proposta apresentada.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços com integral observância das disposições contratuais, obedecendo rigorosamente às informações fornecidas pelas Contratantes em estrita obediência às leis e exigências das autoridades federais, estaduais e municipais, isentando as Contratantes de quaisquer responsabilidades pelo seu descumprimento;

13.2. A Contratada deverá garantir que 100% dos serviços estejam de acordo com as especificações previstas no Anexo I, sob pena de aplicação de penalidades previstas neste Edital;

13.3. Organizar os serviços de forma a não causar obstáculos às atividades desenvolvidas pelas Contratantes e/ou terceiros, não podendo tais interferências justificar eventuais atrasos no fornecimento, salvo fatos imprevisíveis de definição exclusiva da Contratante.

13.4. Responsabilizar-se por quaisquer indenizações em decorrência de danos ou prejuízos causados a Contratante ou terceiros em razão do fornecimento contratado, por ação ou omissão sua ou de seus prepostos, bem como pela inobservância ou infração de disposições legais, regulamentos ou posturas vigentes.

13.5. Responder por qualquer ação judicial movida por terceiros com base em legislação de proteção ao meio ambiente ou à propriedade intelectual, direitos de

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

propriedade ou direitos autorais, pertinentes ao objeto do presente contrato, eximindo a Contratante de qualquer responsabilidade;

13.6. Oferecer de pronto à Contratante, esclarecimentos acerca de eventuais fatos ou situações noticiadas a respeito da Contratada;

13.7. Garantir durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem ao contrato, sob pena de rescisão;

13.8. Assumir inteira responsabilidade por todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos de qualquer esfera de poder e natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do contrato;

13.9. Corrigir ou substituir as suas expensas, no total ou em parte, os materiais fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções de execução;

13.10. Apresentar a documentação exigida juntamente com a Nota Fiscal Eletrônica dos serviços prestados para se habilitar a receber os valores a serem pagos pelo CONTRATANTE, sem prejuízo dos demais requerimentos necessários constantes desse edital e seus anexos.

14. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Cumprir, dentro dos limites legais, os compromissos financeiros ajustados com a Contratada;

14.2. Comunicar à Contratada, por escrito e em tempo hábil, quaisquer instruções ou alterações a serem adotadas sobre assuntos relacionados a este Contrato;

14.3. Designar um representante autorizado para acompanhar os serviços e dirimir as possíveis dúvidas existentes;

14.4. Propiciar à Contratada todas as informações necessárias para a execução dos serviços solicitados;

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

14.5. Notificar formalmente a Contratada acerca de quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, assim como da incidência de multas, penalidades ou quaisquer débitos de sua responsabilidade.

15. DAS SANÇÕES

15.1. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/02, se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Contratante pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sendo o fato comunicado ao órgão federal conveniado para as providências cabíveis, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

15.2. A Contratante poderá aplicar à licitante vencedora, ainda, as seguintes penalidades previstas no artigo 87 da Lei n. 8.666/1993, em caso de inexecução total ou parcial do objeto ou contrato resultante deste Pregão:

15.2.1. advertência;

15.2.2. multa de 1% (um por cento) do valor da proposta, para cada dia ou fração de atraso do fornecimento do objeto licitado;

15.2.3. multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente em caso de desistência do fornecimento ou execução;

15.3. Sem prejuízo das sanções previstas no art. 87, da Lei n.º 8.666/93, a licitante adjudicatária ficará sujeita ainda às seguintes penalidades:

15.3.1. 5% (cinco por cento) do valor do contrato atualizado pela execução dos serviços em desconformidade com o especificado e aceito;

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

15.3.2. 0,1 a 0,2% (zero vírgula um a zero vírgula dois por cento) ao dia do valor do contrato atualizado por não refazer os serviços recusados no prazo estipulado, que não poderá exceder a 60 (sessenta) dias, até o limite de 10% (dez por cento);

15.3.3. 1% (um por cento) do valor do contrato atualizado, pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Edital;

15.4. Reconhecida força maior ou comprovado impedimento, deixará de ser aplicada a respectiva multa, conforme justificativa aceita pela Contratante.

15.5. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

15.6. As multas referidas neste item serão deduzidas pela Contratante por ocasião do pagamento da Nota Fiscal Eletrônica/fatura respectiva ou mediante cobrança administrativa ou judicial no caso de penalização de adjudicatária que não celebrar contrato ou de contratada que não realizar fornecimento.

15.7. As sanções previstas nesse Edital somente serão impostas após prévio processo administrativo que garanta ampla defesa da licitante contratada, na forma do disposto na Lei nº 8.666/93. A análise das justificativas será realizada por assessoria jurídica da Contratante designada para tanto, e, sua aceitação ou rejeição se dará por homologação da diretoria da Contratante

16. PAGAMENTO

16.1. A CONTRATANTE efetuará o pagamento, mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, junto ao Banco (a ser indicado pela contratada), em até 30 (trinta) dias úteis após a realização das entregas especificadas no ANEXO I deste edital, juntamente com apresentação da Nota Fiscal Eletrônica atestada pela Unidade Solicitante.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

16.2. A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA;

16.3. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa em função das obrigações contratuais, até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. Declarada a vencedora, faculta-se a qualquer licitante manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais empresas licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contra razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos (Art. 4º, XVIII, da Lei. 10.520).

17.2. A ausência de imediata e motivada intenção de recorrer, na sessão do Pregão, importa a decadência desse direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro à vencedora.

17.3. As razões e as contra razões dos recursos serão protocolizadas pelas empresas licitantes no endereço da Contratante em Pelotas, RS, local desta licitação.

17.4. Os recursos porventura interpostos serão dirigidos à autoridade superior da Contratante, por intermédio do Pregoeiro, que poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo período, encaminhá-la àquela autoridade superior, devidamente informada, para apreciação e decisão, no mesmo prazo, contado do seu recebimento (art.109, §4º, Lei 8.666/93).

17.5. Os recursos terão efeito suspensivo.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

17.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.7. Da aplicação das penalidades previstas no item 15 deste Edital caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da intimação.

17.8. Os resultados dos recursos relativos às fases de habilitação, antes da homologação, serão comunicados aos licitantes via fax e/ou e-mail.

18. DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO

18.1. A diretoria da Contratante poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal decisão, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

18.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

19. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

19.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos deste Edital.

19.2. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição de impugnação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas do seu recebimento.

19.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, superado o problema que lhe deu ensejo e somente se implicar em alteração passível de influenciar a proposta, será designado nova data para realização do certame.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

20. DAS CONDIÇÕES GERAIS

20.1. No interesse do contratante e do patrimônio público e, sem que caiba às participantes qualquer reclamação ou indenização, poderão ser alteradas as condições do Edital, obedecendo ao disposto no § 4º do art. 21, da Lei 8.666/93, especialmente quanto à abertura de novos prazos para a licitação.

20.2. Caso excepcionalmente seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, devidamente rubricados pelo pregoeiro e pelas licitantes, ficarão sob a guarda daquele, sendo exibidos às licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

20.3. Incumbe ao Pregoeiro zelar pela regularidade da sessão, especialmente advertir e, se renitente o comportamento incompatível do representante ou qualquer outro presente, determinar seu afastamento do ambiente, implicando a perda do direito de oferecer lances, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Edital.

20.4. A fiscalização será exercida no interesse público e do CONTRATANTE, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes.

20.5. O CONTRATANTE reserva-se o direito de promover diligência para verificação, esclarecimento e complementação de informações prestadas, obrigando-se a licitante a pronunciar-se no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação ou inabilitação;

20.6. Qualquer exigência da fiscalização inerente ao objeto do contrato deverá ser prontamente atendida pela Contratada sem ônus adicionais para a contratante.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

20.7. A Comissão de Licitação dirimirá dúvidas relativas a este Edital, desde que formuladas por escrito e endereças ao CONTRATANTE, pelo representante legal ou preposto da licitante interessada, até cinco dias úteis antecedentes ao dia fixado para o certame.

20.8. A Fundação se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

20.9. Integram este Edital de Pregão Presencial:

ANEXO I - Termo de Referência (Especificações e Condições de contratação).

ANEXO II – Proposta (Modelo)

ANEXO III – Termo de Credenciamento (Modelo)

ANEXO IV - Declaração de Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de habilitação

ANEXO V - Declaração que atende o Inciso V do Art. 27, da Lei 8.666/93

ANEXO VI - Declaração de Regularidade Fiscal

ANEXO VII - Minuta de Contrato.

Pelotas, 17 de agosto de 2016

José Antonio Rodrigues Franco
Pregoeiro

Afrânio Alberto Tavares Krüger
Autoridade Competente

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES E DERIVADOS, no âmbito do programa Interdisciplinar de restaurante escola (PIRES), Convênio nº 20/2009, com prazo de vigência de 05 (cinco) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

2 - JUSTIFICATIVA

O Restaurante Escola é responsável pelo serviço de alimentação da comunidade acadêmica e, especialmente, dos estudantes em vulnerabilidade social, que têm suas refeições totalmente subsidiadas pela UFPEL. Portanto, esta aquisição é para atender as necessidades do Setor de Nutrição responsável pela confecção das refeições.

3 - ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas pelos Licitantes do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios.

a) Gêneros Alimentícios

Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se, com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano. No ato da entrega, a embalagem (recipiente) deve apresentar-se íntegra, limpa e dentro do prazo de validade observado e cumprido, para fins de entrega, conforme exigência constante de seus itens.

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

b) Qualidade da Embalagem

Atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem amassados, sem estufamentos, sem trincas, sem quebras e sem ferrugem. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Presença de rotulagem, constando nesta, o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme RDC Nº 359 e 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, no que couber.

c) Transporte e Entrega

- i. O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, de acordo com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul Adjunta, e outras legislações vigentes cabíveis;
- ii. Apresentação de cópia do certificado de vistoria do veículo, emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega por cada veículo específico e quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda viger o contrato;
- iii. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e toucas sobre os cabelos;

e) Condições de Fornecimento

Durante o fornecimento, caso o corpo de profissionais do Serviço de Nutrição do Restaurante Escola justifique a necessidade, as mesmas análises da habilitação poderão ser requisitadas aos Licitantes. O custo integral com transporte, análise e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, deverão ocorrer, integralmente, às expensas da Licitante.

f) Critérios de Aceitabilidade

Somente serão aceitos produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

Segue abaixo relação de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES E DERIVADOS a serem adquiridos:

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

4 – ITENS

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	215	Kg	Bacon em cubos - industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	14,30
02	40.100	Unid	Bolinho de batata - composto por fécula de batata, farinha de trigo, margarina e leite; recheio de carne bovina moída, cebola, tomate, sal, alho, salsa, coentro, glutamato monossódico, louro, pimenta calabresa, farinha de trigo e extrato de soja; peso médio de 40g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,42
03	37.100	Unid	Bolinho de legumes - composto por fécula de batata, farinha de trigo, margarina e leite; recheio de cenoura e brócolis; peso médio de 40g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,66
04	3.610	Kg	Carne bovina almôndegas - com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada; peso médio de 25g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	10,00
05	14.300	Unid	Carne bovina bife - carne bovina <i>in natura</i> tipo bife, coxão mole, 120g por unidade resfriada , limpa e resfriada na temperatura adequada à legislação, máximo 3% de gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária	2,78
06	54.100	Unid	Carne bovina croquete – elaborada com carne bovina moída, sal, cheiro verde, glutamato monossódico, bacon, farinha de trigo, ovos e farinha de rosca; 50 a 60g por unidade congelada de acordo com a legislação. Acondicionado em	0,51

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
07	5.070	Kg	Carne bovina cubos - carne bovina in natura de coxão mole, 50g por unidade resfriada , na temperatura adequada à legislação; sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária	19,80
08	600	Unid	Carne bovina escalopes - carne bovina in natura tipo bife, coxão mole, 60g por unidade resfriada , características adicionais limpa e resfriada na temperatura adequada à legislação, máximo 3% de gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	1,35
09	13.900	Unid	Carne bovina hambúrguer empanado - composto por carne bovina moída, aroma artificial de fumaça, sal, cominho, coentro, manjerona, realçador de sabor glutamato monossódico, água, farinha de trigo, farinha de rosca, extrato de soja; 100g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,99
10	6.390	Kg	Carne bovina iscas – carne bovina in natura, coxão mole, <u>2 cm x 5 cm</u> , resfriada na temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	19,90
11	7.000	Unid	Carne bovina kibe - composto por carne bovina moída, trigo, cebola, salsa, hortelã, caldo de carne, alho, sal e glutamato monossódico; 60g por unidade congelada , de acordo com legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,51
12	6.250	Kg	Carne bovina moída primeira - tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, resfriada na temperatura adequada á legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com	18,70

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
13	2.650	Kg	Carne bovina picado – carne bovina in natura, coxão mole, em cubos pequenos (2x2cm), resfriada na temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	19,15
14	400	Kg	Carne bovina picado para carreteiro – carne bovina in natura, coxão mole, em cubos pequenos (1x1cm), resfriada na temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	19,15
15	3.300	Unid	Carne de frango filé de peito em bifes de 120g - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	1,44
16	9.530	Kg	Carne de frango filé de peito em cubos - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	11,10
17	7.000	Unid	Carne de frango hambúrguer empanado - composto por peito de frango, pele de frango, aroma artificial de fumaça, sal, realçador de sabor glutamato monossódico, água, farinha de trigo, farinha de rosca, extrato de soja, vinagre; 100g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,99
18	62.100	Unid	Carne de frango nuggets com recheio de queijo mussarela	

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			- retalho de carne moída de frango, glutamato monossódico, aroma artificial de fumaça, extrato de soja, vinagre e sal; cobertura de farinha de rosca e farinha de trigo; 60g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,72
19	2.420	Kg	Carne de frango salsichão - elaborado com carne de frango e com 25% de gordura moída fina; 90 g por unidade resfriado , de acordo com a legislação, com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	11,70
20	2.270	Kg	Carne de frango sobrecoxa com osso - deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos; estar livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva; 120 a 150g por unidade resfriada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	8,70
21	620	Kg	Carne de peixe - peixe de água doce congelada, filé de pescada ou pescadinha ou abrótea ou merluza; sem pele e sem espinhas; isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	17,80
22	3.200	Unid	Carne de peixe empanado - filé de pescada ou pescadinha ou abrótea ou merluza; sem pele e sem espinhas; cobertura de farinha de rosca e farinha de trigo; isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor; 100 a 120g por unidade congelada . Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	2,13
23	15.800	Unid	Carne suína bife de pernil - sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva; 100g por unidade resfriada de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com	1,50

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária	
24	3.570	Kg	Carne suína em cubos - sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva; 50g por unidade resfriada de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	12,99
25	475	Kg	Lingüiça calabresa fatiada defumada de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em embalagens plásticas contendo 2,5Kg, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	15,30
26	150	Kg	Presunto cozido sem capa de gordura - embalagem atóxica, à vácuo, de 1 a 2 Kg, embalagem própria para alimentos, resfriado na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária	13,50
27	29.400	Unid	Risóles com recheio de queijo - 50g por unidade congelada; acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	0,79

4 - DA ENTREGA E FORNECIMENTO

4.1 - Os insumos, objeto deste Pregão, serão fornecidos de **forma parcelada**, no período compreendido entre setembro de 2016 a janeiro de 2017, conforme **cronograma de entrega**, previamente estabelecido pelo Serviço de Nutrição; a cada semana anterior a entrega, o Serviço de Nutrição irá reforçar os quantitativos às empresas contratadas através de e-mail e/ou telefone.

4.2 - Os insumos deverão ser entregues, conforme cronograma de entrega previamente estabelecido pelo Serviço de Nutrição, impreterivelmente no horário compreendido entre as 08h00min às 12h00min

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

4.3 - *Havendo necessidade de alteração e/ou cancelamento do quantitativo constante no cronograma de entrega, este deverá ser realizado com antecedência de 48 horas anterior a data prevista da entrega através de e-mail ou fac-símile*

4.4 - Local de entrega - os locais de entrega serão de acordo com solicitação do serviço de Nutrição:

- Restaurante Escola Campus Capão do Leão - Campus Universitário, s/nº - Capão do Leão / RS
- Restaurante Escola Campus Pelotas - Rua XV de Novembro, 510 - PelotasRS

4.5 - A entrega será realizada atendendo calendário abaixo, o qual estará sujeito a alterações por parte do Contratante, com aviso prévio.

SETEMBRO

Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CCL	RE CP	
Semana de 01 a 02 / Setembro						
01/set	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	550		550
02/set	Sexta	Carne suína cubos	Kg	200		200
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	150		150
Semana de 05 a 10 / Setembro						
05/set	Segunda	Carne bovina croquete	Unid	4.500	8.200	12.700
		Carne bovina cubos	Kg	600		600
06/set	Terça	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	200		200
		Carne bovina moída	Kg	600		600
09/set	Sexta	Carne bovina almôndega	Kg	200	330	530
10/set	Sábado	Carne peixe filé empanado	Unid		1.500	1.500
		Carne bovina bife	Unid		1.500	1.500
Semana de 12 a 17 / Setembro						
12/set	Segunda	Carne de frango nuggets recheado com queijo	Unid	4.500	8.200	12.700
		Carne bovina moída	Kg	580		580
13/set	Terça	Carne suína cubos	Kg	650		650
14/set	Quarta	Carne bovina iscas	Kg	600		600
15/set	Quinta	Carne de frango sobrecoxa	Kg	1.000	300	1.300
16/set	Sexta	Carne de frango filé de peito em bifés	Unid		1.500	1.500
		Carne bovina picado	Kg	600		600
17/set	Sábado	Carne bovina iscas	Kg		130	130
Semana de 19 a 24 / Setembro						
19/set	Segunda	Carne bovina moída	Kg		150	150

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

		Bolinho de legumes	Unid	4.500	8.200	12.700
		Bacon	Kg		50	50
21/set	Quarta	Carne bovina hambúrguer empanado	Unid	2.300	4.200	6.500
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
22/set	Quinta	Carne de frango salsichão	kg	600	100	700
23/set	Sexta	Carne bovina iscas	Kg		150	150
24/set	Sábado	Carne suína bife pernil	Kg		1.500	1.500
Semana de 26 a 30 / Setembro						
26/set	Segunda	Carne bovina almôndegas	Kg	210	330	540
		Carne bovina iscas	Kg	600		600
27/set	Terça	Lingüiça calabresa	Kg	180		180
28/set	Quarta	Carne de frango nuggets recheado com queijo	Unid	5.000	8.300	13.300
		Carne bovina cubos	Kg	600		600
29/set	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	550		550
30/set	Sexta	Carne bovina moída	Kg	600		600
		Risólis com recheio de queijo	Unid	4.500	8.200	12.700

OUTUBRO

Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CCL	RE CP	
Semana de 01 / Outubro						
01/out	Sábado	Carne bovina kibe	Unid		3.000	3.000
		Bolinho de batata	Unid		3.000	3.000
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		150	150
Semana de 03 a 08 / Outubro						
03/out	Segunda	Carne suína bife de pernil	Unid	5.500	1.500	7.000
04/out	Terça	Carne bovina cubos	Kg	600		600
05/out	Quarta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg	40	30	70
06/out	Quinta	Carne de peixe	Kg	250		250
07/out	Sexta	Carne bovina croquete	Unid	3.800	8.200	12.000
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
		Carne suína cubos	Kg		70	70
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg		30	30
		Carne bovina cubos	Kg		70	70
08/out	Sábado	Carne bovina bife	Unid		1.500	1.500
Semana de 10 a 15 / Outubro						
11/out	Terça	Carne bovina almôndegas	Kg	220	330	550
		Carne de frango sobrecoxa	Kg		400	400
		Carne bovina moída	Kg	580		580

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

13/out	Quinta	Carne bovina iscas	Kg	580		580
14/out	Sexta	Carne bovina bife	Unid		1.300	1.300
		Carne bovina iscas	Kg	600		600
15/out	Sábado	Carne suína cubos	Kg		200	200
Semana de 17 a 22 / Outubro						
17/out	Segunda	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
18/out	Terça	Bolinho de legumes	Unid	4.500	8.200	12.700
		Carne bovina picado	Kg	600		600
20/out	Quinta	Carne de frango hambúrguer empanado	Unid	2.500	4.500	7.000
		Carne bovina cubos	Kg	600		600
21/out	Sexta	Carne bovina moída	Kg		150	150
		Carne bovina iscas	Kg	600		600
		Bacon	Kg		20	20
22/out	Sábado	Carne de frango nuggets recheado com queijo	Unid		3.200	3.200
Semana de 24 a 30 / Outubro						
24/out	Segunda	Carne suína cubos	Kg	650		650
		Bolinho de batata	Unid	5.000	8.200	13.200
25/out	Terça	Carne de frango salsichão	Kg	550	150	700
26/out	Quarta	Carne bovina picado	Kg	600		600
27/out	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	550		550
28/out	Sexta	Carne suína bife de pernil	Kg		1.300	1.300
29/out	Sab	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		150	150
30/out	Segunda	Carne bovina croquete	Unid	5.000	8.200	13.200
		Carne bovina cubos	Kg	550		550

NOVEMBRO

Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CCL	RE CP	
Semana de 1 a 6 / Novembro						
01/nov	Terça	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		150	150
		Carne bovina moída	Kg	600		600
04/nov	Sexta	Carne bovina almôndegas	Kg	180	330	510
05/nov	Sábado	Carne de peixe filé empanado	Unid		1.500	1.500
		Carne bovina bife	Unid		1.500	1.500
Semana de 7 a 12 / Novembro						
07/nov	Segunda	Carne de frango nuggets recheado com queijo	Unid	5.000	8.400	13.400
		Carne bovina moída	Kg	580		580
08/nov	Terça	Carne suína cubos	Kg	650		650
09/nov	Quarta	Carne bovina iscas	Kg	600		600
10/nov	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	580		580

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

11/nov	Sexta	Carne de frango filé de peito em bifes	Unid		1.500	
12/nov	Sábado	Carne bovina iscas	Kg		150	150
		Carne bovina picado	Kg		150	150
		Bacon	Kg		50	50
Semana de 14 a 20 / Novembro						
14/nov	Segunda	Carne bovina hambúrguer empanado	Unid		1.600	1.600
		Carne bovina moída	Kg	600		600
16/nov	Quarta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
17/nov	Quinta	Carne suína bife de pernil	Unid	4.500	1.000	5.500
18/nov	Sexta	Carne bovina iscas	Kg		150	150
		Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	50	60	110
19/nov	Sábado	Carne bovina bife	Unid		1.300	1.300
Semana de 21 a 26 / Novembro						
21/nov	Segunda	Carne bovina almôndegas	Kg	220	330	550
		Carne bovina iscas	Kg	600		600
22/nov	Terça	Carne bovina picado carreteiro	Kg	300		300
23/nov	Quarta	Carne de frango nuggets recheado com queijo	Unid	5.000	8.400	13.400
		Carne bovina cubos	Kg	600		600
24/nov	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
25/nov	Sexta	Risólis com recheio de queijo	Unid	5.000	8.400	13.400
		Carne bovina moída	Kg	600		600
26/nov	Sábado	Carne bovina kibe	Unid		3.000	3.000
		Bolinho de batata	Unid		3.200	3.200
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		150	150
Semana de 28 a 30 / Novembro						
28/nov	Segunda	Carne de frango salsichão	Kg	550	150	700
29/nov	Terça	Carne bovina cubos	Kg	600		600
30/nov	Quarta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg	30	40	70

DEZEMBRO

Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CCL	RE CP	
Semana de 01 a 03 / Dezembro						
01/dez	Quinta	Carne de peixe	Kg	250		250
02/dez	Sexta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	600		600
		Carne bovina croquete	Unid	3.800	8.200	12.000
		Carne bovina cubos	Kg		70	70
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg		30	30
		Carne suína cubos	Kg		70	70

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

03/dez	Sábado	Carne bovina bife	Unid		1.500	1.500
Semana de 05 a 10 / Dezembro						
05/dez	Segunda	Bolinho de batata	Unid	5.000	8.400	13.400
06/dez	Terça	Carne bovina almôndegas	Kg	220	330	550
		Carne suína cubos	Kg	620		620
07/dez	Quarta	Carne bovina moída	Kg	580		580
08/dez	Quinta	Carne bovina iscas	Kg	580		580
09/dez	Sexta	Carne bovina bife	Und		1.400	1.400
		Carne bovina iscas	Kg	450		450
10/dez	Sábado	Bacon	Kg		5	5
		Carne suína cubos	Kg		180	180
Semana de 12 a 17 / Dezembro						
12/dez	Segunda	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	450		450
13/dez	Terça	Bolinho de legumes	Unid	3.000	6.500	9.500
		Carne bovina picado	Kg	450		450
15/dez	Quinta	Carne bovina hambúrguer de frango empanado	Unid	1.800	2.800	4.600
		Carne bovina cubos	Kg	300		300
16/012	Sexta	Carne bovina moída	Kg		80	80
		Bacon	Kg		10	10
		Carne bovina bife	Unid	2.200		2.200
17/dez	Sábado	Carne de frango nuggets recheado com queijo	Unid		1.000	1.000
Semana de 19 a 24 / Dezembro						
19/dez	Segunda	Bolinho de batata	Unid	1.600	2.000	3.600
		Carne bovina iscas	Kg	200		200
20/dez	Terça	Carne de frango salsichão	Kg	120		120
21/dez	Quarta	Carne bovina picado	Kg	100		100
22/dez	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	100		100
23/dez	Sexta	Carne suína cubos	Kg		70	70
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		50	50
Semana de 26 a 31 / Dezembro						
26/dez	Segunda	Carne bovina croquete	Unid	500	400	900
		Carne bovina cubos	Kg	70		70
27/dez	Terça	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	70		70
28/dez	Quarta	Carne bovina moída	Kg	70		70
30/dez	Sexta	Carne bovina almôndegas	Kg	40	30	70
		Carne de peixe filé empanado	Unid		200	200
		Carne bovina bife	Unid		200	200

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO DE LICITAÇÕES

JANEIRO

Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CCL	RE CP	
Semana de 02 a 07 / Janeiro						
02/jan	Segunda	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	1.000	800	1.800
		Carne bovina moída	Kg	100		100
03/jan	Terça	Carne suína cubos	Kg	180		180
		Bacon	Kg	5	5	10
04/jan	Quarta	Carne bovina iscas	Kg	150		150
05/jan	Quinta	Carne de frango sobrecoxa	Kg	250		250
06/jan	Sexta	Carne de frango filé de peito bife	Unid		300	300
		Carne bovina picado	Kg		150	150
07/jan	Sábado	Carne bovina escalope	Unid		600	600
Semana de 09 a 14 / Janeiro						
09/jan	Segunda	Bolinho de legumes	Unid	1.200	1.000	2.200
10/jan	Terça	Carne bovina hambúrguer empanado	Unid	700	500	1.200
		Carne bovina moída	Kg	160		160
		Bacon	Kg	15	15	30
11/jan	Quarta	Carne de frango filé de peito cubos	Kg	180		180
12/jan	Quinta	Carne bovina bife	Unid	800	600	1.400
13/jan	Sexta	Carne bovina iscas	Kg		70	70
		Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	20	20	40
14/jan	Sab	Carne suína bife pernil	Unid		500	500
Semana de 16 a 21 / Janeiro						
16/jan	Segunda	Carne bovina almôndegas	Kg	70	80	150
		Carne bovina iscas	Kg	180		180
17/jan	Terça	Carne bovina picado carreteiro	Kg	100		100
		Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	1.500	1.800	3.300
18/jan	Quarta	Carne bovina cubos	Kg	200		200
		Bacon	Kg	20	20	40
19/jan	Quinta	Carne de frango filé de peito cubos	Kg	200		200
20/jan	Sexta	Risólis com recheio de queijo	Unid	1.500	1.800	3.300
		Carne bovina moída	Kg	220		220
21/jan	Sábado	Carne de frango filé de peito cubos	Kg		100	
		Bolinho de batata	Unid		1.000	
		Carne bovina kibe	Und		1.000	1.000
Semana de 23 a 27 / Janeiro						
23/jan	Segunda	Carne de frango salsichão	Kg	100	100	200
24/jan	Terça	Carne bovina cubos	Kg	180		180

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

25/jan	Quarta	Carne de frango filé de peito cubos	Kg	200		200
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg	15	20	35
26/jan	Quinta	Carne de peixe	Kg	120		120
27/jan	Sexta	Carne bovina croquete	Unid	1.500	1.800	3.300
		Carne bovina cubos	Kg		30	30
		Carne suína cubos	Kg		30	30
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg		20	20
		Carne de frango filé de peito cubos	Kg	200		200
28/jan	Sábado	Carne bovina bife	Unid		500	500
Semana de 26 a 31 / Janeiro						
30/jan	Segunda	Bolinho de batata	Unid	1.500	1.200	2.700
31/jan	Terça	Carne bovina almôndegas	Kg	80	80	160
		Carne de frango sobrecoxa	Kg	200	120	320
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg	20	20	40

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

ANEXO II

PROPOSTA (MODELO)

PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016

NOME DA EMPRESA:.....
 ENDEREÇO:
 CIDADE:.....CEP:.....
 ESTADO:.....
 FONE/FAX DA EMPRESA:.....
 FONE/FAX DO REPRESENTANTE:.....
 CNPJ N.º:
 BANCO:..... AGÊNCIA: CONTA CORRENTE:

A presente proposta tem como objeto a Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNE E DERIVADOS**, no âmbito do Programa Interdisciplinar Restaurante Escola (PIRES), Convênio nº 20/2009, com prazo de vigência de **05 (cinco) meses**, podendo ser prorrogado por igual período. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPel conforme calendário de entrega, no período compreendido entre **01 de setembro de 2016 a 31 de janeiro de 2017**, nas mesmas especificações descritas no ANEXO I – Termo de Referência.

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário
01	215	Kg	Bacon em cubos - industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
02	40.100	Unid	Bolinho de batata - composto por fécula de batata, farinha de trigo, margarina e leite; recheio de carne bovina moída, cebola, tomate, sal, alho, sala, coentro, glutamato monossódico, louro, pimenta calabresa, farinha de trigo e	

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			extrato de soja; peso médio de 40g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
03	37.100	Unid	Bolinho de legumes - composto por fécula de batata, farinha de trigo, margarina e leite; recheio de cenoura e brócolis; peso médio de 40g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
04	3.610	Kg	Carne bovina almôndegas - com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, levemente temperada; peso médio de 25g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
05	14.300	Unid	Carne bovina bife - carne bovina <i>in natura</i> tipo bife, coxão mole, 120g por unidade resfriada , limpa e resfriada na temperatura adequada à legislação, máximo 3% de gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária	
06	54.100	Unid	Carne bovina croquete – elaborada com carne bovina moída, sal, cheiro verde, glutamato monossódico, bacon, farinha de trigo, ovos e farinha de rosca; 50 a 60g por unidade congelada de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
07	5.070	Kg	Carne bovina cubos - carne bovina <i>in natura</i> de coxão mole, 50g por unidade resfriada , na temperatura adequada à legislação; sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária	
08	600	Unid	Carne bovina escalopes - carne bovina <i>in natura</i> tipo bife, coxão mole, 60g por unidade resfriada , características adicionais limpa e resfriada na temperatura adequada à	

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			legislação, máximo 3% de gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
09	13.900	Unid	Carne bovina hambúrguer empanado - composto por carne bovina moída, aroma artificial de fumaça, sal, cominho, coentro, manjeron, realçador de sabor glutamato monossódico, água, farinha de trigo, farinha de rosca, extrato de soja; 100g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
10	6.390	Kg	Carne bovina iscas – carne bovina in natura, coxão mole, <u>2 cm x 5 cm</u> , resfriada na temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
11	7.000	Unid	Carne bovina kibe - composto por carne bovina moída, trigo, cebola, salsa, hortelã, caldo de carne, alho, sal e glutamato monossódico; 60g por unidade congelada , de acordo com legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
12	6.250	Kg	Carne bovina moída primeira - tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, resfriada na temperatura adequada á legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
13	2.650	Kg	Carne bovina picado – carne bovina in natura, coxão mole, em cubos pequenos (<u>2x2cm</u>), resfriada na temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
14	400	Kg	Carne bovina picado para carreteiro – carne bovina in natura, coxão mole, em cubos pequenos (<u>1x1cm</u>), resfriada na	

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva.. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 05 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
15	3.300	Unid	Carne de frango filé de peito em bifes de 120g - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
16	9.530	Kg	Carne de frango filé de peito em cubos - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	
17	7.000	Unid	Carne de frango hambúrguer empanado - composto por peito de frango, pele de frango, aroma artificial de fumaça, sal, realçador de sabor glutamato monossódico, água, farinha de trigo, farinha de rosca, extrato de soja, vinagre; 100g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
18	62.100	Unid	Carne de frango nuggets com recheio de queijo mussarela - retalho de carne moída de frango, glutamato monossódico, aroma artificial de fumaça, extrato de soja, vinagre e sal; cobertura de farinha de rosca e farinha de trigo; 60g por unidade congelada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
19	2.420	Kg	Carne de frango salsichão - elaborado com carne de frango e com 25% de gordura moída fina; 90 g por unidade resfriado , de acordo com a legislação, com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data	

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

			da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
20	2.270	Kg	Carne de frango sobrecoxa com osso - deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos; estar livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva; 120 a 150g por unidade resfriada , de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
21	620	Kg	Carne de peixe - peixe de água doce congelada, filé de pescada ou pescadinha ou abrótea ou merluza; sem pele e sem espinhas; isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
22	3.200	Unid	Carne de peixe empanado - filé de pescada ou pescadinha ou abrótea ou merluza; sem pele e sem espinhas; cobertura de farinha de rosca e farinha de trigo; isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor; 100 a 120g por unidade congelada . Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
23	15.800	Unid	Carne suína bife de pernil - sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva; 100g por unidade resfriada de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária	
24	3.570	Kg	Carne suína em cubos - sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva; 50g por unidade resfriada de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagens plásticas, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

25	475	Kg	Lingüiça calabresa fatiada defumada de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em embalagens plásticas contendo 2,5Kg, que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até três dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	
26	150	Kg	Presunto cozido sem capa de gordura - embalagem atóxica, à vácuo, de 1 a 2 Kg, embalagem própria para alimentos, resfriado na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária	
27	29.400	Unid	Risóles com recheio de queijo - 50g por unidade congelada; acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de até 30 dias a partir da data da entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	

a) Validade da Proposta:

b) Concordo com todas as exigências do Edital

Assinatura do Responsável

LOCAL / DATA

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO (MODELO)

PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016

**(A SER APRESENTADO FORA DOS DEMAIS ENVELOPES DE PROPOSTA E
HABILITAÇÃO)**

Por este instrumento credenciamos o (a) Sr.(a) _____ ,
portador(a) da Cédula de Identidade n.º _____ e CPF n.º
_____, a participar da licitação acima referenciada, na
qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-
se em nome da empresa _____, visando
formular propostas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de
interposição de recurso, renunciar ao direito de interpor recursos e praticar todos os
demais atos inerentes ao certame.

Local/Data.

Diretor ou Representante Legal

Documentos a serem apresentados:

1. Em caso de firma individual, o registro comercial;
2. Nos demais casos, o ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor);
3. Cédula de identidade e CPF (autenticados) do sócio ou diretor que outorgou instrumento de representação

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

ANEXO IV

**Declaração de Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de habilitação
(MODELO)**

PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016

_____ (nome da empresa), CNPJ n.º
_____, sediada na _____ (endereço
completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistente fato
impeditivo de sua habilitação no certame licitatório, ciente da obrigatoriedade de
declarar ocorrências posteriores.

_____, _____ de _____ de 2016.

Assinatura do Responsável Contratante da Empresa



**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

ANEXO V

DECLARAÇÃO QUE ATENDE O INCISO V DO ART. 27, DA LEI 8.666/93

PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016

_____ (nome da empresa), com sede na
_____ (endereço da empresa), CNPJ
_____, por seu representante legal infra-assinado, em atenção ao
inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666/1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de
outubro de 1999, declara, sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma
contida no art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição da República, ou seja, que não possui
em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer
trabalho exceto se aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, _____ de _____ de 2016.

Assinatura do Responsável Contratante da Empresa

**FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL

PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 005/2016

_____ (nome da empresa), com sede na
_____ (endereço da empresa), inscrita no CNPJ sob o
n. _____, licitante no certame acima destacado, promovido pelo
Contratante, declara, por meio de seu representante legal infra-assinado, R.G. nº
_____, que se encontra em situação regular perante as Fazendas
Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS) e Certidão de
Regularidade Trabalhista, bem como atende a todas as exigências de habilitação
constantes desta Edital, e, ainda, que se compromete a manter as condições de
habilitação, ou seja, a regularidade fiscal e demais exigências durante todo o
período de contratação, sem qualquer solução de continuidade.

Por fim, responsabiliza-se a comunicar imediatamente à FUNDAÇÃO qualquer
alteração das condições fiscais, alteração de endereço ou outro fato relevante que
possa ter repercussão sobre o contrato firmado entre as partes.

_____, _____ de _____ de 2016.

Assinatura do Responsável Contratante da Empresa