

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

**EDITAL DE PREGRÃO PRESENCIAL Nº 002/2017 - FAU**

**OBJETO:** *Pregão presencial para aquisição de gêneros alimentícios - 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:** 24/02/2017

**CRENCIAMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:** \_09h00min\_

**LOCAL:** Rua Marcílio Dias, nº 939 - Centro - Pelotas/RS  
Sede das Fundações de Apoio à UFPel

**JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:** MENOR PREÇO POR ITEM

**FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO**

**Fones:** (53) 3026-6936 / 3026-6900

**Pregoeiro:** Eduardo Nobre Medeiros

**e-mail:** fundacao.compras@gmail.com / fundacao.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 002/2017 – FAU**

**1. PREÂMBULO**

A **FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO**, doravante denominada CONTRATANTE, realizará licitação, na modalidade "**Pregão Presencial**" nº 002/2017 - 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 **Fevereiro à Maio de 2017**, 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: 24/02/2017**

**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 [www2.fundacoesufpel.com.br](http://www2.fundacoesufpel.com.br) ou ainda solicitado pelos e-mails: [fundacao.compras@gmail.com](mailto:fundacao.compras@gmail.com) e [fundacao.licitacoes@gmail.com](mailto:fundacao.licitacoes@gmail.com).

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

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 – 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) 3026-6936 ou pelo site [www2.fundacoesufpel.com.br](http://www2.fundacoesufpel.com.br) ou ainda solicitado pelos e-mails: [fundacao.compras@gmail.com](mailto:fundacao.compras@gmail.com) e [fundacao.licitacoes@gmail.com](mailto: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.

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

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

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.

## **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.

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

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.

## 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:

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

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS**

À FUNDAÇÃO DE APOIO UNIVERSITÁRIO - FAU

ENVELOPE 1

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 002/2017

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 002/2017

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;

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

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

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.

### **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;

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

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;

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).

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

### **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.

**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

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

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.

### **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;

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

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 preço.

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.

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.

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

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.

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

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

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, 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, estando de acordo com os parâmetros fixados neste edital e seus anexos, e, por fim, não havendo lances que superem o

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

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;

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;

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

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.

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.

## FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS COMISSÃO 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.

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;

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

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.

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.

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

### **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 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;

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

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;

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

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

seu objeto, não manter 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;

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.

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

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.

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

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

(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.

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,

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

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.

### **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

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

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.

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



**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

**ANEXO VI** - Declaração de Regularidade Fiscal

Pelotas, 13 de fevereiro de 2017

Eduardo Nobre Medeiros  
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 **Fevereiro a Maio de 2017**, podendo ser prorrogado por igual período.

**2 - JUSTIFICATIVA**

O Restaurante Escola é responsável pelo serviço de alimentação da comunidade acadêmica da Universidade Federal de Pelotas e, especialmente, dos estudantes em vulnerabilidade social, que têm suas refeições totalmente subsidiadas pela UFPel. Objetiva servir refeições em quantidade, qualidade e preço razoável à comunidade acadêmica, levando em consideração as atuais demandas por uma alimentação saudável. Portanto, esta aquisição é para atender as demandas 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.

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

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

**4 - ITENS**

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	270	Kg	<b>Bacon em cubos</b> - 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.	R\$ 17,00	R\$ 4.590,00
02	9.600	Unid	<b>Bolinho de batata</b> - 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 extrato de soja. O produto deverá ter validade de até 30 dias após a entrega.	R\$ 0,42	R\$ 4.032,00
03	34.600	Unid	<b>Bolinho de legumes</b> - composto por fécula de batata, farinha de trigo, margarina e leite; recheio de cenoura e brócolis. O produto deverá ter validade de até 30 dias após a entrega.	R\$ 0,66	R\$ 22.836,00
04	2.650	Kg	<b>Carne bovina almôndegas</b> - com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, <b>40g por unidade, congelada</b> na temperatura adequada a legislação, levemente temperada, embalagem plástica contendo 01 Kg. O produto deverá ter validade de 30 dias após a entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 10,00	R\$ 26.500,00
05	12.100	Unid	<b>Carne bovina bife</b> - carne bovina <i>in natura</i> tipo bife, coxão mole, <b>apresentação bife 120g</b> , limpa e resfriada na temperatura adequada à legislação, máximo 3% de gordura, embalados e interfolhados por filme plástico. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 2,82	R\$ 34122,00
06	40.100	Unid	<b>Carne bovina croquete</b> – elaborada com carne bovina moída, sal, cheiro verde, glutamato monossódico, bacon, farinha de trigo, ovos e farinha de rosca. <b>Porções de 50 a 60g</b> . Embalada em embalagens de 01 Kg, congelada	R\$ 0,51	R\$ 20.451,00

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

			na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
07	3.940	Kg	<b>Carne bovina cubos</b> - carne bovina in natura de coxão mole, <b>porções de 50g</b> , <b>resfriada</b> 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	R\$ 19,80	R\$ 78.012,00
08	5.130	Kg	<b>Carne bovina iscas</b> – carne bovina in natura, coxão mole, 2 cm x 5 cm, 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.	R\$ 23,00	R\$ 107.217,00
09	6.200	Kg	<b>Carne bovina moída primeira</b> - tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, resfriada, 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.	R\$ 22,00	R\$ 122.450,00
10	1.310	Kg	<b>Carne bovina picado</b> – 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.	R\$ 22,00	R\$ 26.200,00
11	500	Kg	<b>Carne bovina picado para carreteiro</b> – carne bovina in natura, coxão mole, em cubos pequenos <b>(1x1cm)</b> , resfriada na temperatura adequada à legislação, sem gordura, sem pelanca, sem sebo; com aspecto, cor e cheiro	R\$ 22,00	R\$ 10,000,00

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

			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.		
12	2.900	Unid	<b>Carne de frango filé de peito em bifes de 120g</b> - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 1,68	R\$ 4.872,00
13	7.790	Kg	<b>Carne de frango filé de peito em cubos</b> - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 13,00	R\$ 101.270,00
14	70.900	Unid	<b>Carne de frango nuggets com recheio de queijo mussarela</b> - 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; <b>50 a 60g por unidade</b> , congelada na temperatura adequada a legislação, levemente temperada, embalagem plástica contendo 01 Kg. O produto deverá ter validade de 30 dias após a entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 0,72	R\$ 51.048,00
15	650	Kg	<b>Carne de frango salsichão</b> - elaborado com carne de frango e com 25% de gordura moída fina, porções de <b>90 a 110g</b> , resfriado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 15,00	R\$ 9.750,00
16	2.400	Unid	<b>Carne de peixe empanado - porções de 100 a 120g, congelada</b> , 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; embalada em sacos plásticos própria para alimento, contendo 100 unidades do produto por	R\$ 2,13	R\$ 5.112,00

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

			embalagem O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
17	19.400	Unid	<b>Carne suína bife de pernil</b> - carne suína, <b>porções de 100g</b> , 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	R\$ 1,60	R\$ 31.040,00
18	1.840	Kg	<b>Carne suína em cubos</b> - carne suína, <b>porções de 50g</b> , 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	R\$ 15,00	R\$ 27.600,00
19	16.200	Unid	<b>Hambúrguer empanado de carne de frango</b> - 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. <b>Porção de 90g</b> . Embalada em embalagens de 01 Kg, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 0,99	R\$ 16.038,00
20	6.400	Unid	<b>Kibe</b> - composto por carne bovina moída, trigo, cebola, salsa, hortelã, caldo de carne, alho, sal e glutamato monossódico. <b>Porção de 40 a 50g</b> . Embalada em embalagens de 01 Kg, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 0,51	R\$ 3.264,00
21	100	Kg	<b>Lingüiça calabresa fatiada defumada</b> de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo 2,5 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 17,00	R\$ 1.700,00

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

22	150	Kg	<b>Lingüiça fina defumada</b> de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico de carne suína. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo 2,5 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 20,00	R\$ 3.000,00
23	350	Kg	<b>Presunto cozido sem capa de gordura</b> - 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	R\$ 15,00	R\$ 5.250,00
24	24.600	Unid	<b>Risóles com recheio de queijo</b> , congelado, pesando <b>50g por unidade</b> ; embalados em embalagens plásticas própria para alimento, contendo 5 Kg do produto, contendo 100. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.	R\$ 0,80	R\$ 19.680,00

**4 - DA ENTREGA E FORNECIMENTO**

**4.1** - Os insumos, objeto deste Pregão, serão fornecidos de **forma parcelada**, no período compreendido entre de **Fevereiro a Maio 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 e 12h00min**

**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 - Pelotas / RS

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

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

<b>FEVEREIRO</b>						
Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CP	RE CCL	
27/fev	Segunda	Carne bovina moída	Kg	130		130
		Carne suína cubos	Kg	300		300

<b>MARÇO</b>						
Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CP	RE CCL	
02/mar	Quinta	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	8.200	4.300	12.500
		Carne bovina iscas	Kg		600	600
03/mar	Sexta	Carne de frango filé de peito bife	Unid	1.400		1.400
		Carne bovina picado	Kg		600	600
04/mar	Sábado	Carne bovina iscas	Kg	140		140
06/mar	Segunda	Carne bovina moída	Kg		670	670
		Bolinho de legumes	Unid	8.400	4.200	12.600
07/mar	Terça	Bacon	Kg	30	30	60
08/mar	Quarta	Hambúrguer empanado de carne bovina	Unid	4.200	2.200	6.400
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		620	620
09/mar	Quinta	Carne de frango salsichão	Kg	150	500	650
10/mar	Sexta	Presunto cozido sem capa de gordura	Kg		40	40
		Carne bovina iscas	Kg	180		180
11/mar	Sábado	Carne bovina bife	Unid	1.600		1.600
		Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	60		60
13/mar	Segunda	Carne bovina almôndegas	Kg	330	200	530
		Carne bovina iscas	Kg		600	600
14/mar	Terça	Carne bovina picado para carreteiro	Kg		250	250
15/mar	Quarta	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	8.200	4.200	12.400
		Carne bovina cubos	Kg		670	670

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

16/mar	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		600	600
17/mar	Sexta	Risóles de queijo	Unid	8.400	4.200	12.600
		Carne bovina moída	Kg		700	700
18/mar	Sábado	Kibe	Unid	3.200		3.200
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	180		180
		Bolinho de batata	Unid	3.200		3.200
20/mar	Segunda	Carne suína bife pernil	Unid	1.000	5.200	6.200
21/mar	Terça	Carne bovina cubos	Kg		650	650
22/mar	Quarta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		600	600
24/mar	Sexta	Carne bovina croquete	Unid	8.200	3.800	12.000
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		350	350
		Carne bovina cubos	Kg	70		70
		Carne suína cubos	Kg	70		70
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg	50		50
25/mar	Sábado	Carne bovina bife	Unid	1.400		1.400
27/mar	Segunda	Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	30	30	60
28/mar	Terça	Carne bovina almôndegas	Kg	200	80	280
29/mar	Quarta	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	4.000	2.000	6.000
		Lingüiça fina defumada	Kg	40	30	70
		Carne bovina moída	Kg		380	380
30/mar	Quinta	Carne bovina iscas	Kg		350	350
31/mar	Sexta	Carne suína cubos	Kg	120		
		Carne bovina bife	Unid	1.600		1.600
		Carne bovina iscas	Kg		300	300

<b>ABRIL</b>						
Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CP	RE CCL	
01/abr	Sábado	Carne suína cubos	Kg	180		180
03/abr	Segunda	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		300	300
04/abr	Terça	Carne bovina picado	Kg		300	300
		Bolinho de legumes	Unid	4.200	2.000	6.200
05/abr	Quarta	Bacon	Kg	30	20	50
06/abr	Quinta	Hambúrguer empanado de frango	Unid	2.200	1.200	3.400

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

		Carne bovina cubos	Kg		300	300
07/abr	Sexta	Carne bovina iscas	Kg		200	200
		Carne bovina moída	Kg	120		120
08/abr	Sábado	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	1.600		1.600
10/abr	Segunda	Bolinho de batata	Unid	2.200	1.200	3.400
		Carne suína cubos	Kg		250	250
12/abr	Quarta	Carne bovina almôndegas	Kg	150	80	230
		Carne bovina picado	Kg		250	250
13/abr	Quinta	Carne de peixe empanado	Unid	1.000		1.000
		Carne suína bife de pernil	Unid	1.000		1.000
15/abr	Sábado	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	120		120
17/abr	Segunda	Carne bovina croquete	Unid	2.200	1.500	3.700
		Carne bovina cubos	Kg		250	250
18/abr	Terça	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		250	250
19/abr	Quarta	Carne bovina moída	Kg		250	250
20/abr	Quinta	Carne bovina almôndegas	Kg	80		80
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	120		120
22/abr	Sábado	Carne bovina bife	Unid	1.300		1.300
24/abr	Segunda	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	8.400	4.400	12.800
		Carne bovina moída	Kg		630	630
25/abr	Terça	Carne suína cubos	Kg		650	650
26/abr	Quarta	Carne bovina iscas	Kg		630	630
27/abr	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		600	600
28/abr	Sexta	Carne de frango filé de peito em bife	Unid	1.500		1.500
		Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	20		20
29/abr	Sábado	Carne bovina iscas	Kg	150		150
		Carne bovina picado	Kg	160		160
		Bolinho de legumes	Unid	3.000		3.000

**MAIO**

Entrega		Produto	Unid	Quantidade		Total
Data	Dia			RE CP	RE CCL	
02/mai	Terça	Hambúrguer de carne bovina	Unid	4.200	2.200	6.400
		Bacon	Kg	50	30	80
		Carne bovina moída	Kg		700	700

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

03/mai	Quarta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		600	600
04/mai	Quinta	Carne suína bife de pernil	Unid	1.000	5.000	6.000
05/mai	Sexta	Carne bovina iscas	Kg	160		160
		Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	60	40	100
06/mai	Sábado	Carne bovina bife	Unid	1.600		1.600
08/mai	Segunda	Carne bovina almôndegas	Kg	330	180	510
		Carne bovina iscas	Kg		600	600
09/mai	Terça	Carne bovina picado para carreteiro	Kg		250	250
10/mai	Quarta	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	8.400	4.400	12.800
		Carne bovina cubos	Kg		650	650
11/mai	Quinta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		600	600
12/mai	Sexta	Risóles com recheio de queijo	Unid	8.200	3.800	12.000
		Carne bovina moída	Kg		680	680
13/mai	Sábado	Kibe	Unid	3.200		3.200
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg	160		160
		Bolinho de batata	Unid	3.000		3.000
15/mai	Segunda	Carne suína bife de pernil	Unid	1.000	5.200	6.200
16/mai	Terça	Carne bovina cubos	Kg		650	650
17/mai	Quarta	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		620	620
19/mai	Sexta	Carne bovina croquete	Unid	8.200	3.800	12.000
		Carne bovina cubos	Kg	70		70
		Carne suína cubos	Kg	70		70
		Lingüiça calabresa fatiada	Kg	50		50
		Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		620	620
20/mai	Sábado	Carne bovina bife	Unid	1.600		1.600
22/mai	Segunda	Presunto cozido sem capa de gordura	Kg	40	30	70
23/mai	Terça	Carne bovina almôndegas	Kg	330	180	510
24/mai	Quarta	Carne de frango nuggets recheado com queijo mussarela	Unid	8.400	4.400	12.800
		Carne bovina moída	Kg		670	670
		Lingüiça fina defumada	Kg	50	30	80
25/mai	Quinta	Carne bovina iscas	Kg		600	600
26/mai	Sexta	Carne bovina bife	Unid	1.600		1.600
		Carne bovina iscas	Kg		620	620
27/mai	Sábado	Carne suína cubos	Kg	200		200
29/mai	Segunda	Carne de frango filé de peito em cubos	Kg		650	650
30/mai	Terça	Bolinho de legumes	Unid	8.400	4.400	12.800
		Carne bovina picado	Kg		600	600



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

31/mai	Quarta	Bacon	Kg	50	30	80
--------	--------	-------	----	----	----	----

FUNDAÇÕES DE APOIO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
COMISSÃO DE LICITAÇÕES

ANEXO II

PROPOSTA (MODELO)

PREGÃO PRESENCIAL FAU Nº 002/2017

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 03 (três) meses, podendo ser prorrogado por igual período. Estes alimentos serão entregues nos Restaurantes Escola da UFPel conforme calendário de entrega, no período compreendido entre **Fevereiro a Maio de 2017**, nas mesmas especificações descritas no ANEXO I – Termo de Referência.

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	Valor Unitário	Valor Total
01	270	Kg	<b>Bacon em cubos</b> - 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	9.600	Unid	<b>Bolinho de batata</b> - 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		

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

			calabresa, farinha de trigo e extrato de soja. O produto deverá ter validade de até 30 dias após a entrega.		
03	34.600	Unid	<b>Bolinho de legumes</b> - composto por fécula de batata, farinha de trigo, margarina e leite; recheio de cenoura e brócolis. O produto deverá ter validade de até 30 dias após a entrega.		
04	2.650	Kg	<b>Carne bovina almôndegas</b> - com adição de soja, isenta de gorduras e nervos, <b>40g por unidade, congelada</b> na temperatura adequada a legislação, levemente temperada, embalagem plástica contendo 01 Kg. O produto deverá ter validade de 30 dias após a entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.		
05	12.100	Unid	<b>Carne bovina bife</b> - carne bovina <i>in natura</i> tipo bife, coxão mole, <b>apresentação bife 120g</b> , limpa e resfriada na temperatura adequada à legislação, máximo 3% de gordura, embalados e interfolhados por filme plástico. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
06	40.100	Unid	<b>Carne bovina croquete</b> – elaborada com carne bovina moída, sal, cheiro verde, glutamato monossódico, bacon, farinha de trigo, ovos e farinha de rosca. <b>Porções de 50 a 60g</b> . Embalada em embalagens de 01 Kg, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
07	3.940	Kg	<b>Carne bovina cubos</b> - carne bovina <i>in natura</i> de coxão mole, <b>porções de 50g, resfriada</b> 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	5.130	Kg	<b>Carne bovina iscas</b> – carne bovina <i>in natura</i> , coxão mole, 2 cm x 5 cm, 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.		

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

09	6.200	Kg	<b>Carne bovina moída primeira</b> - tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, resfriada, 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.		
10	1.310	Kg	<b>Carne bovina picado</b> – 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.		
11	500	Kg	<b>Carne bovina picado para carreteiro</b> – 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.		
12	2.900	Unid	<b>Carne de frango filé de peito em bifes de 120g</b> - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
13	7.790	Kg	<b>Carne de frango filé de peito em cubos</b> - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos, resfriado na temperatura adequada à legislação. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
14	70.900	Unid	<b>Carne de frango nuggets com recheio de queijo mussarela</b> - retalho de carne moída de frango, glutamato monossódico, aroma artificial de fumaça,		

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

			extrato de soja, vinagre e sal; cobertura de farinha de rosca e farinha de trigo; <b>50 a 60g por unidade</b> , congelada na temperatura adequada a legislação, levemente temperada, embalagem plástica contendo 01 Kg. O produto deverá ter validade de 30 dias após a entrega. Com certificado da Vigilância Sanitária.		
15	650	Kg	<b>Carne de frango salsichão</b> - elaborado com carne de frango e com 25% de gordura moída fina, porções de <b>90 a 110g</b> , resfriado. 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	2.400	Unid	<b>Carne de peixe empanado - porções de 100 a 120g, congelada</b> , 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; embalada em sacos plásticos própria para alimento, contendo 100 unidades do produto por embalagem O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
17	19.400	Unid	<b>Carne suína bife de pernil</b> - carne suína, <b>porções de 100g</b> , 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		
18	1.840	Kg	<b>Carne suína em cubos</b> - carne suína, <b>porções de 50g</b> , 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	16.200	Unid	<b>Hambúrguer empanado de carne de frango</b> - 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. <b>Porção de</b>		

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

			<b>90g.</b> Embalada em embalagens de 01 Kg, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
20	6.400	Unid	<b>Kibe</b> - composto por carne bovina moída, trigo, cebola, salsa, hortelã, caldo de carne, alho, sal e glutamato monossódico. <b>Porção de 40 a 50g.</b> Embalada em embalagens de 01 Kg, congelada na temperatura adequada à legislação. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
21	100	Kg	<b>Lingüiça calabresa fatiada defumada</b> de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo 2,5 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
22	150	Kg	<b>Lingüiça fina defumada</b> de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico de carne suína. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo 2,5 Kg. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
23	350	Kg	<b>Presunto cozido sem capa de gordura</b> - 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		
24	24.600	Unid	<b>Risóles com recheio de queijo</b> , congelado, pesando <b>50g por unidade</b> ; embalados em embalagens plásticas própria para alimento, contendo 5 Kg do produto, contendo 100. O produto deverá ter validade de três dias após a entrega e possuir certificado da Vigilância Sanitária.		
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$</b>	

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 002/2017**

**(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 002/2017**

\_\_\_\_\_ (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 2017.

\_\_\_\_\_  
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 002/2017**

\_\_\_\_\_ (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 2017.

---

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 002/2017**

\_\_\_\_\_ (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 2017.

---

Assinatura do Responsável Contratante da Empresa