



**Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-reitoria de Assuntos Financeiros
Departamento de Materiais e Serviços Auxiliares
Assessoria Técnica**

Edital de Pregão Eletrônico Para Registro de Preços Nº 25/2018

A Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, mediante o(a) Pregoeiro(a) **Sandro Valerios Gonçalves Martins**, designado pela Portaria nº 1226/GR, de 28/09/2017, publicada no D.O.U no dia 29/09/2017, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados, fará realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, do tipo **menor preço por item**, para a **Aquisição de Generos Alimentícios**, conforme as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O procedimento licitatório observará integralmente as disposições da Lei nº 10.520/2002, do Decreto nº 3.555/2000, do Decreto nº 5.450/2005, do Decreto nº 8.538/2015, do Decreto nº 7.746/2012, do Decreto 7.892/2013, da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei 11.488/2007, da Lei nº 12.440/2011, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1/2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 3/2013 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, **bem como a Lei 8.078/1990, e as exigências estabelecidas neste Edital.**

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Data da Sessão: 29/03/2018

Horário: 10:00h (horário de Brasília/DF)

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

I. DO OBJETO

- 1.1 O objeto da presente licitação é o registro de preços de **aquisição de Generos Alimentícios**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

II. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 A despesa com a aquisição do objeto é estimada em R\$ (3.688.981,67 reais), conforme o orçamento estimativo disposto no Termo de Referência – Anexo I.

III. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1 O órgão gerenciador será a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ.

IV. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

V. DO CREDENCIAMENTO

5.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

5.2 O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal – Compras Governamentais, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de *login* e senha pelo interessado.

5.3 O credenciamento far-se-á mediante a atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverá informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.4 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.5 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

VI. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 6.1 Poderão participar deste Pregão, os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa Nº 2 de 11/10/2010.
- 6.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 6.2.1 **Para os itens cujo valor seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00, a participação neste Pregão será exclusiva para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados (enquadrados no art. 3º caput da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 1º caput do decreto 8538/2015) em cumprimento ao disposto no inciso I do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e o previsto no artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.**
- 6.2.2 **Em relação aos itens 61, 71, 113, 137, 139, 149, 152, 157, 159 e 161, definidos como cota reservada, a participação é exclusiva a licitantes qualificadas como microempresas e empresas de pequeno porte.**
- 6.3 Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições previstas neste edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos na Seção "DA HABILITAÇÃO".
- 6.3.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Termo de Referência deste Edital.
- 6.4 Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 6.4.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 6.4.1.1 Excepciona-se o disposto acima, nos casos em que tais sociedades apresentem autorização específica dos sócios para contratar com a Administração objeto diverso do previsto no contrato social ou estatuto.
- 6.4.1.2 A autorização assemblear deverá observar as regras de convocação e de quórum para instauração e deliberação previstas em lei para cada tipo de sociedade.
- 6.4.1.3 Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar a ata da assembleia ou o documento equivalente.
- 6.4.2 Empresas que, embora qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, incidam em qualquer das vedações do artigo 3º, § 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 6.4.3 Empresas ou sociedades estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

- 6.4.4 Empresas impedidas de licitar ou contratar com a União (art. 7º da Lei nº 10.520/02 e art. 28 do Decreto nº 5.450/05) ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com a UFRRJ;
 - 6.4.5 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98;
 - 6.4.6 Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
 - 6.4.7 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 6.4.8 Empresas de que sejam proprietários, controladores ou diretores Deputados ou Senadores (cfr. art. 54, II da Constituição);
 - 6.4.9 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa);
 - 6.4.10 Empresas cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócios sejam funcionários, empregados ou ocupantes de cargo comissionado na UFRRJ, ou ainda, sejam cônjuges, companheiro (a) ou parente em linha reta colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de funcionários desta Instituição;
 - 6.4.11 Inadimplentes em obrigações assumidas com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, assim como aquelas que se encontram em atraso na entrega de materiais ou serviços;
 - 6.4.12 Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
 - 6.4.13 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;
 - 6.4.14 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.
- 6.5 Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 6.5.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
 - 6.5.1.1 Nos itens exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 6.5.1.2 Nos itens não exclusivos, a assinalação do campo “não”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que a licitante seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.
 - 6.5.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 6.5.3 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

- 6.5.4 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 6.5.5 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 6.5.6 Que não faz utilização de trabalho degradante ou forçado.
- 6.6 Só participarão da reabertura da sessão pública, prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”, os licitantes que informarem seus endereços eletrônicos em campo próprio disponibilizado pelo sistema, após a fase de aceitação, caracterizando renúncia a esta possibilidade a ausência de manifestação neste momento.
- 6.7 O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

VII. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 7.1 Este Edital observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material bem como a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado, e de forma a não frustrar a competitividade.
- 7.2 O licitante deverá observar as demais disposições contidas no Termo de Referência.

VIII. DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

- 8.1 No caso de participação de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparados, será observado o disposto na Lei Complementar nº 123/06, notadamente os seus arts. 42 a 49.
- 8.1.1 O enquadramento como microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123/06;
- 8.1.2 No caso de participação de sociedade cooperativa com receita bruta igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00, em conformidade com as disposições do art. 34 da Lei nº 11.488/07 e do art. 3º, § 4º, VI da Lei Complementar nº 123/06, a sociedade cooperativa receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº 123/06 às ME/EPP;
- 8.1.3 A pessoa física ou o empresário individual enquadrados nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº 123/06, às ME/EPP.

- 8.2 A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/06 independe da habilitação da ME/EPP ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.
- 8.3 Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e não possuírem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado deverão apresentar declaração em campo próprio do sistema que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar (Art. 13 do Decreto nº 8.538/2015).
- 8.3.1 Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, a declaração deverá ser enviada ao pregoeiro até a data e horário marcados para abertura da sessão.
- 8.4 A não apresentação da declaração de ME/EPP e equiparado importará na renúncia ao tratamento consagrado na Lei Complementar nº 123/06.
- 8.5 A identificação das ME/EPP ou equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer após o encerramento dos lances, de modo a impedir a possibilidade de conluio ou fraude no procedimento.

IX. DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA

- 9.1 O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 9.1.1 **O licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, apresentar a proposta de preços de forma detalhada, descrevendo o produto ofertado, indicando a marca, o fabricante, o modelo, a quantidade, a procedência do produto, a embalagem, os prazos de validade, de garantia e de entrega, no que for aplicável, bem como os valores unitários e o total, sob pena de desclassificação de sua proposta.**
- 9.1.2 **O licitante não está obrigado a cotar todos os itens, podendo concorrer a quantos desejar desde que cumpra com 100% do quantitativo solicitado para cada item.**
- 9.2 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 9.3 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 9.4 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- 9.5 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 9.6 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 9.6.1 Valor unitário do item;
 - 9.6.2 A quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;
 - 9.6.2.1 Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.
 - 9.6.3 Marca;
 - 9.6.4 Fabricante;
 - 9.6.5 Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 9.7 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.
- 9.8 Somente a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá oferecer proposta / lances para os itens/lotes de cota reservada.**
- 9.8.1 O disposto neste subitem não impede a contratação das microempresas ou empresas de pequeno porte na totalidade do objeto;**
 - 9.8.2 Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado;**
 - 9.8.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.**
- 9.9 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.10 O prazo de validade das propostas será de **60 dias** a contar da data de sua aceitação.
- 9.10.1 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 9.11 Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa a desclassificação da proposta.
- 9.12 Nos preços ofertados já deverão estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e as despesas decorrentes da execução do objeto. O

Imposto de Renda de Pessoa Jurídica – IRPJ – e a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido – CSLL -, que não podem ser repassados à Administração, não serão incluídos na proposta apresentada.

X. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 10.2 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.
- 10.3 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (Art. 13º, inciso IV, Decreto 5.450 / 2005).

XI. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 11.1 Aberta a sessão, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, contenham vícios insanáveis, forem omissas ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
 - 11.1.1 A desclassificação da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 11.1.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 11.2 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 11.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

XII. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 12.1 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes com propostas classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
 - 12.1.1 **O lance deverá ser ofertado pelo valor (unitário) do item;**
- 12.2 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

- 12.3 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
- 12.3.1 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 12.3.2 Os lances enviados em desacordo com o item **12.3.1** serão descartados automaticamente pelo sistema conforme consta na IN SLTI/MPOG nº 3/2013.
- 12.4 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.
- 12.5 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 12.6 Os lances apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 12.7 Ao **formularem seus lances os fornecedores participantes deverão oferecer lances nos valores unitários para o item, observando-se que o VALOR UNITÁRIO não extrapole o número de DUAS CASAS DECIMAIS após a vírgula (casa dos centavos). Caso isto ocorra, o pregoeiro estará autorizado a adjudicar os itens fazendo-se ARREDONDAMENTOS A MENOR, de forma que o valor unitário (com no máximo duas casas decimais após a vírgula – casa dos centavos), resulte num valor, no máximo, igual ao valor do último lance ofertado.**
- 12.8 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 12.9 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 12.10 Em relação aos aos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 12.10.1 Nessas condições, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de

até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

12.11 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

12.11.1 Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

12.11.2 No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

12.12 O pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível a realização de eventual diligência.

12.12.1 Realizada a diligência, o pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

12.13 Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

12.13.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

XIII. DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO

13.1 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

13.2 No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br

XIV. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS

14.1 Todos os licitantes deverão permanecer conectados até que o Pregoeiro possa verificar a ocorrência de um possível empate, pois, caso aconteça, serão tomadas as seguintes providências:

14.1.1 A ME/EPP ou equiparado considerado empatado e mais bem classificado deverá ser convocado, após o término dos lances, para apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame em até

- 05 (cinco) minutos da convocação, sob pena de preclusão (Art. 45, inciso I c/c § 3º, da LC nº 123/06);
- 14.1.2 A ME/EPP ou equiparado acima indicado que efetivamente apresente nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, desde que em tempo hábil, e atenda as demais exigências previstas neste Edital, terá adjudicado em seu favor o objeto licitado (Art. 45, I, da LC nº 123/06);
- 14.1.3 Não ocorrendo contratação de ME/EPP ou equiparado na forma do subitem anterior, serão convocadas as ME/EPP e equiparados remanescentes considerados empatados na ordem classificatória para o exercício do direito de ofertar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame (Art. 45, II, da LC nº 123/06), em igual prazo já estabelecido no subitem 14.1.1 deste certame.
- 14.2 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME/EPP e equiparados sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao lance mais vantajoso (Art. 44, §§ 1º e 2º, da LC nº 123/06).
- 14.2.1 O critério de empate (5%) deverá ser aferido segundo o preço obtido antes da negociação prevista na Seção “DA NEGOCIAÇÃO”.
- 14.3 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro. No caso de não haver lances e verificada equivalência dos valores constantes das propostas de ME/EPP e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.
- 14.4 Somente se a contratação de ME/EPP ou equiparado que esteja dentro do critério de empate falhar é que o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora, atendidas as demais disposições deste Edital (§ 1º do art. 45 da LC nº 123/06).
- 14.5 O disposto nesta Seção somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP ou equiparado (Art. 45, § 3º, da LC nº 123/06).

XV. DA COTA RESERVADA EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADOS

- 15.1 Será reservada para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte;
- 15.1.1 O disposto no item acima não impede a contratação das microempresas ou empresas de pequeno porte na totalidade do objeto;
- 15.1.2 Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado;
- 15.1.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.
- 15.1.4 As empresas beneficiadas por este dispositivo deverão atender ao estabelecido na lei 123/2006 Art. 3º.

- 15.1.5 O disposto neste item não se aplica a regra de desempate disciplinado pela lei 123/2006 Art. 44, § 2ª.

XVI. DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

- 16.1 Se após a fase de lance, restarem duas ou mais propostas em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência:
- 16.1.1 Sucessivamente, aos bens:
- 16.1.1.1 Produzidos no País;
- 16.1.1.2 Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- 16.1.1.3 Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
- 16.1.2 Ao licitante pessoa física, que tenha exercido o múnus público de jurado, na condição do art. 439 do Código de Processo Penal.
- 16.1.3 Na ausência das hipóteses de preferência acima enumeradas ou no caso de concurso entre as hipóteses previstas nos itens **16.1.1 e 16.1.2**, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 16.1.4 Não se aplica o sorteio disposto no item 16.1.3, quando, por sua natureza, o procedimento não admitir o empate real, como acontece na fase de lances do pregão, em que os lances equivalentes não são considerados iguais, sendo classificados conforme a ordem de apresentação pelos licitantes.

XVII. DA NEGOCIAÇÃO

- 17.1 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.
- 17.1.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 17.1.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

XVIII. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 18.1 Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, sua exequidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 18.1.1 O critério de julgamento será **menor preço por item**.

- 18.2 Será desclassificada a proposta final que:
- 18.2.1 Contenha vícios ou ilegalidades;
 - 18.2.2 Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Edital ou Termo de Referência;
 - 18.2.3 Apresentar preços finais superiores ao valor estimado estabelecido neste Edital;
 - 18.2.4 Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis.
 - 18.2.4.1 Considera-se a proposta inexequível a que apresente preço global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
- 18.3 **O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.**
- 18.4 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
- 18.4.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 18.4.1.1 A documentação mencionada no subitem acima, quando solicitada pelo pregoeiro, deverá ser apresentada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data da solicitação, para conferência do produto com as especificações solicitadas no Termo de Referência.
 - 18.4.1.2 Os documentos deverão ser enviados para o e-mail pregao_dmsa@ufrj.br, em arquivo de extensão .pdf ou .jpg.
 - 18.4.1.3 Os mesmos serão analisados pelo setor técnico responsável que emitirá laudo aprovando ou não o produto ofertado;
 - 18.4.1.4 O documento solicitado deverá vir escrito em Português (Brasil) e deverá conter as características do material ofertado.
 - 18.4.1.5 Serão rejeitados, mediante despacho fundamentado pelo setor responsável, os documentos que não atenderem às especificações descritas neste edital e em seus anexos.
 - 18.4.1.6 Se o(s) documento(s) apresentado(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceitável(eis), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da

proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação do(s) documento (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

- 18.5 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 18.6 O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFRRJ para orientar sua decisão. Caso o Órgão não possua, no seu quadro de pessoal, profissionais habilitados para emitirem parecer técnico, poderá ser formulado por pessoa física ou jurídica qualificada.
- 18.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 18.8 No julgamento das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).
- 18.9 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 18.10 Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 18.11 Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

XIX. DA AMOSTRA

- 19.1 Será exigido amostra das especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho que será aferida pelos meios previstos nos subitens abaixo, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 48 (quarenta e oito) horas contados da solicitação.
 - 19.1.1 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

19.1.2 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

19.1.3 Serão avaliados os itens 46 a 55, 58, 59, 60, 61 66, 68, 70, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 82, 91, 102, 103, 104, 108, 111, 117, 118, 119, 120, 131, 132, 133, 134, 135, 140, 146, 150, 153, 154, 155, 163, 165 e 167 do Termo de Referência, quanto ao seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

19.1.3.1 Serão realizadas análises dos aspectos de textura, sabor, teor de água, teor de sal, aroma e aparência;

19.1.3.2 A análise poderá ser acompanhada por todos os licitantes e será realizada no dia útil imediatamente posterior a finalização do prazo para a entrega, a partir das 09:00h, para produtos que possam ser armazenados sem perda de características e 2 (duas) horas após a finalização do prazo para entrega para produtos que não possam ser armazenados sem perda de suas características.

19.1.4 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

19.1.5 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

19.1.6 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

19.1.7 Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

19.1.8 Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

XX. DA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

20.1 Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do produto e compatibilidade do preço, o pregoeiro verificará, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de

sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 20.1.1 SICAF;
 - 20.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - 20.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
 - 20.1.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 20.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de eventual matriz ou filial (cfr. Acórdão TCU nº 1.793/11) e de seu sócio majoritário (cfr. art. 12 da Lei nº 8.429/92), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário).
- 20.3 Constatada a existência de vedação à participação no certame, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.
- 20.4 Ainda como condição prévia à habilitação, para os itens ou grupos de participação exclusiva para ME/EPP ou equiparados, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br), na seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar no exercício anterior ou corrente extrapola o faturamento máximo permitido como condição para esse benefício.
- 20.4.1 Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, o Pregoeiro indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006, com a consequente inabilitação, sem prejuízo das penalidades incidentes.
- 20.5 Não ocorrendo inabilitação de que tratam os itens anteriores, o pregoeiro solicitará do respectivo licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação que não tiverem sido previamente encaminhados por meio do sistema eletrônico.
- 20.6 No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).
- 20.7 Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá na forma prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.

- 20.8 Quando todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro poderá fixar-lhes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novos documentos, escoimados das causas referidas no ato de inabilitação.

XXI. DA HABILITAÇÃO

- 21.1 O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

21.1.1 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

21.1.2 Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 24 (vinte e quatro) **horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

- 21.2 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e técnica, bem como documentação complementar.

21.3 Documentos relativos à Habilitação Jurídica:

21.3.1 Cédula de identidade, no caso de licitante pessoa física;

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

21.3.3 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

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

- 21.3.6 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC.
- 21.3.7 Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 21.3.8 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 21.3.9 Em caso de cooperativas
 - 21.3.9.1 Registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver;
 - 21.3.9.2 Ata de Fundação;
 - 21.3.9.3 Estatuto Social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede.
- 21.3.10 No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.
- 21.3.11 No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 21.3.12 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

21.4 Documentos **relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- 21.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 21.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- 21.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 21.4.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis de Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 21.4.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 21.4.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- 21.4.6.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 21.4.7 Quando o contrato for executado por filial da empresa, o licitante deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista da matriz e da filial;
- 21.4.8 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 21.4.9 As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor, ou, na hipótese de ausência de prazo estabelecido, deverão estar datadas dos últimos 180 dias contados da data da abertura da sessão pública;
- 21.4.10 As ME/EPP e seus equiparados deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC nº 123/06);
- 21.4.10.1 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 21.4.10.2 A declaração do vencedor do certame acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 21.4.10.3 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais

certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º, da LC nº 123/06). O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

21.4.10.3.1 A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos da Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA” ou revogar a licitação.

21.5 Documentos **relativos à qualificação econômico-financeira:**

21.5.1 Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual;

21.5.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

21.5.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015)

21.5.3 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

21.5.4 A comprovação exigida no item anterior deverá ser feita da seguinte forma:

21.5.4.1 No caso de sociedades anônimas, cópia autenticada do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, publicados no Diário Oficial do Estado/ Distrito Federal ou, se houver, do Município da sede da empresa;

21.5.4.2 No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial e, no caso de sociedades simples (cooperativas), no cartório competente.

- 21.5.5 O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$

$SG = AT / (PC + PNC)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

PNC= Passivo não Circulante

AT= Ativo Total

- 21.5.6 A empresa que apresentar resultado igual ou menor do que 01 (um) em quaisquer dos índices acima referidos, deverá comprovar **patrimônio líquido de 10%** do valor estimado da contratação ou item pertinente.
- 21.5.7 O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- 21.5.8 As empresas sujeitas à apresentação da Escrituração Contábil Digital (ECD) nos termos do art. 2º do Decreto Federal nº 6.022/2007, e suas demais atualizações, com a utilização do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED) deverão apresentar em fotocópias autenticadas extraídas e do livro digital, o Balanço Patrimonial, a Demonstração de Resultado, os Termos de Abertura e Encerramento do livro digital, todos emitidos pelo Programa Validador e Autenticador (PVA).

21.6 Documentos relativos à qualificação técnica:

- 21.6.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 21.7 O Licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

21.8 Documentação complementar:

21.8.1 O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, **NÃO HAVENDO mais a necessidade do envio desses documentos por meio de fax, e-mail ou correios:**

21.8.1.1 Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;

21.8.1.2 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

21.8.1.3 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/09;

21.8.1.4 O enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, nos termos da Lei Complementar nº 123/06;

21.8.1.5 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores (art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93);

21.8.1.6 Que não faz utilização de trabalho degradante ou forçado.

21.8.2 A pessoa que assinar os documentos exigidos na documentação complementar prevista neste item deverá comprovar que detém poderes para agir em nome do licitante.

21.9 Ao licitante regularmente inscrito no SICAF será dispensada a apresentação dos documentos de habilitação referentes aos níveis de cadastro em que tenha obtido o registro regular.

21.10 Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

21.11 Para fins de habilitação, serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal, tributária e trabalhista emitidas pela internet, nos termos do art. 35 da Lei nº 10.522/02.

21.12 Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:

21.12.1 Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome do licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;

21.12.2 Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

21.12.3 Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz.

21.12.4 Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado da UFRRJ.

- 21.13 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, observado o disposto no item 22.9, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do fac-símile (21) 2682-1241 ou do e-mail pregao_dmsa@ufrj.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 3 (três) dias, após solicitação do pregoeiro para o endereço BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000 - Seção de Pregão – sala 21 do Prédio Principal da UFRRJ.
- 21.14 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 21.15 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 21.15.1 A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 21.16 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 21.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 21.18 O pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, consultará os sistemas de registros de sanções SICAF, LISTA DE INIDÔNEOS DO TCU, CNJ E CEIS, visando aferir eventual sanção aplicada à licitante, cujo efeito torne-a proibida de participar deste certame.
- 21.19 Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 21.20 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

21.21 Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital, o licitante será declarado habilitado.

XXII. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

22.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

22.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

22.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor for inabilitado, não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

22.1.3 O licitante subsequente, sendo respeitada a ordem de classificação, e observadas as regras de desempate da Seção “DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE”, será convocado tendo por base o próprio preço que ofereceu na sessão de lances;

22.1.4 O direito de preferência previsto na Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS” deverá ser recalculado levando-se em consideração o lance apresentado pelo licitante subsequente;

22.1.5 Existindo ME/EPP ou equiparado dentro do novo critério de preferência, prosseguir-se-á, normalmente, nos termos da Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS”;

22.1.6 Finalizado o procedimento previsto na Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS”, ou inexistindo direito de preferência de ME/EPP ou equiparado, será realizada a negociação prevista na Seção “DA NEGOCIAÇÃO”;

22.1.7 Declarado o vencedor, o procedimento deverá ser registrado em ata e abrir-se-á novo prazo recursal, nos termos da Seção “DOS RECURSOS”, prosseguindo-se, normalmente, com as demais fases previstas neste Edital.

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

22.2.1 A convocação poderá ser por meio do “chat”, e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

XXIII. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 23.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) **horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.
- 23.1.1 Posteriormente ao envio por meio eletrônico, a proposta deverá ser entregue/enviada para a Seção de Pregão – sala 21 do Prédio Principal da UFRRJ, no endereço BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000, no **PRAZO MÁXIMO DE 03 (três) dias úteis**, após solicitação do pregoeiro, **em envelope fechado com os seguintes dizeres: Seção de Pregão e nº do Pregão Eletrônico.**
- 23.2 A Proposta de Preços escrita contendo as especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado deverá ser formulada e enviada, contendo os seguintes dados:
- 23.2.1 Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua aceitação;
- 23.2.2 A especificação clara, completa e minuciosa do material ofertado; indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso, em conformidade com o Anexo I deste Edital.
- 23.2.3 Declaração de que nos preços cotados estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão;
- 23.2.4 Razão Social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ/MF, endereço eletrônico (e-mail), banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento, telefone e celular do licitante vencedor;
- 23.2.5 Marca, fabricante e demais referências que bem indiquem os itens cotados;
- 23.2.6 Valor unitário e total do item;
- 23.2.7 Procedência do material informando se é: nacional, importado adquirido no mercado interno ou importado adquirido no mercado externo;
- 23.2.8 Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão;
- 23.2.9 Descrição do objeto, marca, modelo e demais informações conforme cadastro realizado pelo licitante no sistema.
- 23.3 O não cumprimento das exigências do item 23.2 e seus subitens implicará na perda dos itens ganhos pelo licitante.

- 23.4 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 23.5 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado.
- 23.5.1 Caso os documentos sejam de procedência estrangeira deverão também ser devidamente consularizados.
- 23.6 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 23.6.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 23.7 **Se o licitante declarado vencedor for desclassificado, o pregoeiro poderá proceder na forma prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.**
- 23.7.1 **Os licitantes classificados em segundo e/ou subsequentes que forem convocados pelo Pregoeiro no sistema eletrônico, terão o prazo de 24h para envio da proposta e documentos de habilitação no sistema comprasnet.** Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do fac-símile (21) 2682-1241 ou do e-mail pregao_dmsa@ufrj.br.

XXIV. DOS RECURSOS

- 24.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido pelo Pregoeiro o prazo de no mínimo 30(trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretente recorrer e por quais motivos, em campo próprio no sistema.
- 24.2 Durante o prazo para manifestação da intenção de recorrer, caso não seja possível a visualização no sistema dos documentos de habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor do certame ou de qualquer outro documento dos autos, os licitantes interessados poderão solicitar ao Pregoeiro o envio através do e-mail: pregao_dmsa@ufrj.br.
- 24.3 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentalmente.
- 24.3.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

- 24.3.2 A falta de manifestação motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor;
- 24.3.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 24.4 Manifestado o interesse de recorrer, o pregoeiro poderá:
- 24.4.1 Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;
- 24.4.2 Motivadamente, reconsiderar a decisão;
- 24.4.3 Manter a decisão, encaminhando o recurso para autoridade julgadora.
- 24.5 Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.
- 24.5.1 Caso os autos do processo não estejam disponíveis para vista dos licitantes interessados, o prazo para recurso será suspenso.
- 24.6 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

XXV. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 25.1 Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.
- 25.2 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.
- 25.2.1 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

XXVI. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 26.1 Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de até **05 (cinco)** dias úteis, contados da data da convocação, procederem à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após

cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

- 26.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 26.3 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.
- 26.4 A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata dentro do prazo estabelecido pela Administração ensejará o cancelamento dos itens ganhos e a aplicação das penalidades estabelecidas em lei ou no presente instrumento convocatório.
- 26.5 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 26.6 Desde que atendidos os pressupostos dos artigos 11 e 26 do Decreto nº 7.892/13, serão registrados em ata os preços e quantitativos dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais ao do licitante mais bem classificado; segundo a ordem de classificação baseada na última proposta apresentada durante a fase competitiva, que deverá ser observada para fins de eventual contratação.
- 26.7 No momento da assinatura da Ata a Administração verificará se os licitantes mantêm as mesmas condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas durante toda a vigência da ata.
- 26.8 Constatada a irregularidade no SICAF, quando o licitante vencedor recusar-se a assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente, ou em qualquer outra hipótese de cancelamento do registro prevista nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/13, a UFRRJ poderá convocar o licitante subsequente na ordem de classificação para assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente.
- 26.9 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 26.9.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

XXVII. DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO DA ATA

- 27.1 A alteração da Ata de Registro de Preços e o cancelamento do registro do fornecedor obedecerão à disciplina do Decreto nº 7.892/13, conforme previsto na Ata de Registro de Preços anexa ao Edital.
- 27.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da possibilidade de alterações dos contratos eventualmente firmados.

XXVIII. DO INSTRUMENTO EQUIVALENTE AO TERMO DE CONTRATO

- 28.1 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de **Nota de Empenho de Despesa**, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666/93, e obedecidos os requisitos pertinentes do Decreto nº 7.892/13.
- 28.2 Previamente à formalização de cada contratação, a UFRRJ realizará consulta ao SICAF para identificar possível proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação, conforme **IN SLTI/MPOG nº 04, de 15/10/2013**.
- 28.3 **A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.**
- 28.3.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 5(cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 28.3.1.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 28.4 Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 28.4.1 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

- 28.5 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.
- 28.6 A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 28.7 Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem durante sua vigência, de tudo dando ciência à Administração.

XXIX. DO PREÇO

- 29.1 Os preços são fixos e irrevogáveis.
- 29.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 29.3 As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
- 29.4 As demais regras para alteração de preços são estabelecidas da Ata de Registro de Preços.

XXX. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

XXXI. DAS VEDAÇÕES À CONTRATADA

- 31.1 As vedações à Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

XXXII. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

- 32.1 As Condições de Entrega do Objeto estão estabelecidas no Termo de Referência.

XXXIII. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

- 33.1 As Condições para o Recebimento Provisório e Definitivo estão estabelecidas no Termo de Referência.

XXXIV. DA RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

- 34.1 O contratado é responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- 34.2 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

XXXV. DA VALIDADE DO PRODUTO

- 35.1 Os alimentos deverão estar em boas condições para serem consumidos, devendo ser observado os seguintes aspectos:
- 35.1.1 Textura;
 - 35.1.2 Sabor;
 - 35.1.3 Teor de Água;
 - 35.1.4 Teor de Sal;
 - 35.1.5 Aroma e Aparência.

XXXVI. DO PAGAMENTO

- 36.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças – DCF**; contados do aceite definitivo do produto, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.
- 36.1.1 Os pagamentos decorrentes de contratos cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666/93 serão efetuados em até 05 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 36.2 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.
- 36.3 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste Edital, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e indenização pelos danos decorrentes.
- 36.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a

comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

- 36.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 36.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 36.6.1 **Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis (estabelecido pela IN SLTI/MPOG nº 04, de 15/10/2013) o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.**
- 36.7 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 36.8 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 36.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 36.10 Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.
- 36.11 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 36.11.1 Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará a retenção do Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/Pasep, conforme disposto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB Nº 1540, DE 05 DE JANEIRO DE 2015.
- 36.12 A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

36.13 É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

XXXVII. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

37.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

37.1.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

37.2 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

37.3 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

XXXVIII. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

38.1.1 Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

38.1.2 Apresentar documentação falsa;

38.1.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

38.1.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

- 38.1.5 Não manter a proposta;
- 38.1.6 Cometer fraude fiscal;
- 38.1.7 Comportar-se de modo inidôneo;
 - 38.1.7.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

- 38.2 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 38.2.1 Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 38.2.2 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

- 38.3 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

- 38.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

- 38.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

- 38.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

- 38.7 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

XXXIX. DA RESCISÃO DO CONTRATO OU DO INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 39.1 Os motivos para rescisão do contrato estão previstos no art. 78 da Lei nº 8.666/93.

- 39.2 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

XL. DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

- 40.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão.

- 40.1.1 **A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao_dmsa@ufrj.br, pelo Tel.-Fax: (21)2682-1241, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço BR 465, Km 07 - Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000 - Seção de Pregão - Sala 21 do Prédio Principal.**
- 40.2 Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 40.2.1 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.
- 40.3 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 40.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 40.5 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão autuados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

XLI. DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 41.1 A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
- 41.2 A revogação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

XLII. DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 42.1 A Administração, de ofício ou por provocação de terceiros, deverá anular o procedimento quando eivado de vício insanável.
- 42.2 A anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 42.3 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
- 42.4 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dependam ou sejam consequência do ato anulado.

- 42.5 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
- 42.6 A nulidade do contrato administrativo opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 42.6.1 A nulidade do contrato não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.
- 42.7 Nenhum ato será declarado nulo se do defeito não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

XLIII. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 43.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 43.2 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 43.3 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 43.4 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 43.5 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 43.6 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive fixando prazo para resposta dos licitantes quando lhes for solicitada qualquer informação ou documento, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da Sessão Pública.

- 43.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na UFRRJ.
- 43.8 Serão realizadas pesquisas periódicas de mercado, para comprovar a vantajosidade da referida ata de registro de preços, a cargo do gestor da mesma.
- 43.9 Em caso de divergência entre as especificações dos materiais inseridos no sistema SIASG e as deste edital, prevalecerão as constantes neste último.
- 43.10 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 43.11 As notas de empenho emitidas em favor da empresa fornecedora ganhadora do regular processo licitatório, serão encaminhadas, de acordo com a necessidade da Administração, por e-mail com link redimensionando ao www.portaldatransparencia.gov.br, e somente de forma subsidiária ou força maior, via fax, assim respeitando o princípio da eficiência e economicidade pública.
- 43.12 Se o licitante declarado vencedor recusar-se, injustificadamente, a assinar o Termo de Contrato ou retirar/aceitar a Nota de Empenho de Despesa, será convocado outro licitante, obedecida a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, podendo o pregoeiro negociar diretamente para que seja obtido preço melhor. A recusa injustificada, poderá ensejar na aplicação das penalidades estabelecidas no edital, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades cabíveis.
- 43.13 A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 43.14 Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso ao sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.
- 43.15 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.555/00, do Decreto nº 7.892/13, do Decreto nº 3.722/01, da Lei Complementar nº 123/06, e da Lei nº 8.666/93, subsidiariamente.
- 43.16 Para fins de aplicação das sanções administrativas, o lance é considerado proposta.
- 43.17 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no

endereço Rod. BR 465 Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23897-000, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

XLIV. DOS ANEXOS

44.1 Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:

44.1.1 ANEXO I - Termo de Referência;

44.1.2 ANEXO II - Declaração de Composição de Preços;

44.1.3 ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preço;

44.1.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Sustentabilidade;

44.1.5 ANEXO V – Modelo de Declaração de Menores;

44.1.6 ANEXO VI- Modelo de Declaração de Fatos Impeditivos;

XLV. DO FORO

45.1 Nos termos do art. 109, Inciso I da Constituição da República Federativa do Brasil, é competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária Federal do Rio de Janeiro, para dirimir questões relativas ao presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa.

Seropédica – RJ, de de 201....

Assinatura da autoridade competente



Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitor de Assuntos Financeiros
Departamento de Materiais e Serviços Auxiliares
(Restaurante Universitário/RU – Campus Nova Iguaçu)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 25/ 2018

PROCESSO Nº: 23083.011154/2017-14

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO

I. DO OBJETO

- 1.1 **O presente Pregão tem por objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios, visando o abastecimento do Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.**

II. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 **Tal solicitação faz-se necessária para atender Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu, com demanda de produção de aproximadamente 1000 refeições diárias. A previsão realizada tem por base o consumo de cada item necessário para a produção das refeições diárias, divididas entre desjejum, almoço e jantar.**

III. DA ESPECIFICAÇÃO

- 3.1 **Estimativa de consumo estabelecidas neste instrumento:**

ITEM	Descrição detalhada	Unidade	Quant.	Vlr. Unit.
1.	<p>Abacaxi in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Quilograma	8000	R\$ 5,50
2.	<p>Abóbora in natura, madura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Quilograma	6000	R\$ 2,71
3.	<p>Abobrinha, tipo italiana ou menina de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da</p>	Quilograma	8000	R\$ 3,01

	<i>variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
4.	<i>Acelga in natura, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	3000	R\$ 4,95
5.	<i>Agrião in natura, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	3000	R\$ 5,40

6.	<p>Aipim in natura, lavado, espécie manteiga, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Quilograma	10000	R\$ 2,66
7.	<p>Alface in natura, espécie crespa, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	10000	R\$ 5,91
8.	<p>Alho, aspecto físico em cabeça, inteiro tipo branco, aplicação culinária em geral.</p>	Quilograma	3000	R\$ 21,35
9.	<p>Banana in natura, espécie da terra, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e</p>	Quilograma	3000	R\$ 4,00

	<i>limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
10.	Banana in natura, espécie prata, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Quilograma	8000	R\$ 3,46
11.	Batata doce in natura, espécie rosada, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto	Quilograma	8000	R\$ 3,52

	<i>selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
12.	<i>Batata in natura, espécie calabresa, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	2000	R\$ 4,15
13.	<i>Batata inglesa in natura, lavada, espécie hbt, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	15000	R\$ 2,83
14.	<i>Berinjela in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e</i>	Quilograma	6000	R\$ 3,52

	<i>sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
15.	<i>Beterraba in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	8000	R\$ 3,37
16.	<i>Brócolis in natura, espécie comum/japonês, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas e flores firmes, frescas, íntegras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a</i>	Quilograma	4000	R\$ 5,38

	<i>manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>			
17.	<i>Cebola in natura, tipo branca, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	5000	R\$ 3,41
18.	<i>Cebolinha in natura, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, íntegras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	400	R\$ 12,00
19.	<i>Cenoura in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na</i>	Quilograma	12000	R\$ 3,10

	<i>casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
20.	<i>Chicória in natura, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	4000	R\$ 4,91
21.	<i>Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes</i>	Quilograma	8000	R\$ 2,00

	<i>amassadas ou batidas.</i>			
22.	<i>Coentro in natura, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	100	R\$ 13,57
23.	<i>Couve in natura, espécie comum/manteiga, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	6000	R\$ 6,00
24.	<i>Couve-flor in natura, espécie comum, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas e flores firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de</i>	Quilograma	6000	R\$ 4,91

	entrega.			
25.	Espinafre in natura, espécie comum, <i>de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	5000	R\$ 3,90
26.	Hortelã in natura, espécie comum, <i>de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	30	R\$ 10,21
27.	Inhame in natura, <i>apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar</i>	Quilograma	7000	R\$ 4,63

	<i>deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
28.	<i>Jiló in natura, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	3000	R\$ 5,40
29.	<i>Laranja in natura, espécie pera, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	10000	R\$ 2,47
30.	<i>Limão in natura, espécie taiti, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes</i>	Quilograma	1000	R\$ 3,68

	<i>no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
31.	<i>Louro, de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, secas, íntegras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	60	R\$ 22,09
32.	<i>Maçã in natura, espécie fuji, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou</i>	Quilograma	10000	R\$ 4,35

	<i>batidas.</i>			
33.	Mamão in natura, espécie formosa, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Quilograma	9000	R\$ 3,45
34.	Melancia in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Quilograma	9000	R\$ 2,53
35.	Melão in natura, espécie amarelo, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo	Quilograma	9000	R\$ 3,83

	<i>apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
36.	<i>Pepino in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	5000	R\$ 2,85
37.	<i>Pera in natura, espécie william, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	6000	R\$ 8,90

	<i>Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
38.	<i>Pimentão in natura, espécie verde, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	2600	R\$ 3,51
39.	<i>Quiabo in natura, espécie comum, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>	Quilograma	5000	R\$ 5,40

40.	Repolho roxo in natura, espécie comum, <i>de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	6000	R\$ 3,60
41.	Repolho verde in natura, espécie comum, <i>de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	6000	R\$ 2,64
42.	Salsa in natura, espécie comum, <i>de primeira, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, frescas, integras, sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega.</i>	Quilograma	600	R\$ 11,01

43.	<p>Tangerina in natura, espécie ponkan, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Quilograma	6000	R\$ 4,77
44.	<p>Tomate in natura, espécie salada, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Quilograma	8000	R\$ 3,97
45.	<p>Vagem in natura, espécie manteiga, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na</p>	Quilograma	3000	R\$ 6,19

	<i>casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 07 (sete) dias contados a partir da data de entrega. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</i>			
46.	Biscoito doce, tipo tortinha, sabor limão.	Pacote com 165 gramas	1000	R\$ 3,40
47.	Biscoito doce, tipo maizena.	Pacote 200 gramas	2000	R\$ 3,19
48.	Biscoito doce, tipo recheado, sabor chocolate, vitaminado.	Pacote com 400 gramas	1000	R\$ 2,10
49.	Biscoito, apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado, características adicionais sem recheio.	Pacote com 200 gramas	2000	R\$ 3,71
50.	Biscoito doce, tipo tortinha, sabor morango.	Pacote com 165 gramas	1000	R\$ 1,90
51.	Pão de forma, farinha de trigo enriquecida com ácido, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, sal e água.	Pacote 500 gramas	1500	R\$ 6,63
52.	Pão, tipo bisnaguinha.	Pacote 300 gramas	600	R\$ 7,08
53.	Pão de queijo congelado tamanho festa/coquetel.	Quilograma	500	R\$ 10,42
54.	Pão, tipo careca. Peso unitário aproximado: 50g.	Quilograma	400	R\$ 11,47
55.	Pão, tipo doce, com cobertura de goiaba. Peso unitário aproximado: 50g.	Quilograma	300	R\$ 11,71
56.	Adoçante, aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, características adicionais bico dosador.	Frasco 100 ml	200	R\$ 6,06

57.	Açúcar refinado.	Saco com 1 kg	3000	R\$ 3,54
58.	Café torrado e moído, tradicional, embalado à vácuo, com selo abic de pureza e selo do programa de qualidade do café - pqc ou laudo de qualidade sanitária emitido por laboratório da rede brasileira de laboratórios analíticos em saúde, credenciado pelo MS/Anvisa.	Pacote com 500 gramas	1500	R\$ 9,38
59.	Arroz integral- tipo 1 , tipo classe longo fino.	Saco com 1 kg	1000	R\$ 3,23
60.	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo agulhinha.	Saco com 5 kg	5600	R\$ 14,44
61.	O item 61 foi aplicada cota de até 25% do item 60, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo agulhinha.	Saco com 5 kg	1400	R\$ 14,44
62.	Lentilha tipo 1, em grãos.	Pacote com 1 kg	400	R\$ 13,05
63.	Grão de bico tipo-1.	Saco 500 gramas	1000	R\$ 6,50
64.	Farinha de rosca	Pacote com 1 kg	200	R\$ 6,65
65.	Farinha de trigo em pó, sem fermento.	Pacote 1 com kg	1500	R\$ 2,91
66.	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1.	Saco com 1 kg	3000	R\$ 4,29
67.	Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú.	Saco com 1 kg	500	R\$ 9,90
68.	Feijão, tipo 1, tipo classe carioquinha.	Saco com 1 kg	5000	R\$ 4,08
69.	Feijão, tipo 1, tipo classe fradinho.	Saco com 1 kg	1000	R\$ 5,11
70.	Feijão, tipo 1, tipo classe preto.	Saco com 1 kg	11959	R\$ 6,69

71.	O item 61 foi aplicada cota de até 25% do item 60, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Feijão, tipo 1, tipo classe preto.	Saco com 1 kg	41	R\$ 6,69
72.	Feijão, tipo 1, tipo classe vermelho	Saco com 1 kg	1000	R\$ 6,33
73.	Fubá, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho, tipo mimoso.	Saco com 1 kg	1000	R\$ 2,75
74.	Macarrão para lasanha, massa sêmola.	Pacote com 500g	1000	R\$ 7,94
75.	Macarrão, tipo com ovos, formato penne.	Pacote com 1 kg	3000	R\$ 3,89
76.	Macarrão, tipo comum, formato espaguete.	Pacote com 1 kg	6000	R\$ 3,57
77.	Macarrão, tipo comum, formato parafuso.	Pacote com 1 kg	3000	R\$ 4,39
78.	Amido, aplicação mingau, tipo tradicional.	Pacote com 1 kg	400	R\$ 4,30
79.	Azeite oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos.	Lata com 500 ml	3000	R\$ 13,50
80.	Azeitona, tipo preta, apresentação com caroço, tamanho grande, sem tempero, em conserva.	Balde com 01kg (peso drenado)	400	R\$ 23,41
81.	Azeitona, tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, sem tempero, em conserva.	Balde com 02kg (peso drenado)	200	R\$ 32,99
82.	Batata frita embalada, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes.	Pacote com 1 kg	1200	R\$ 10,30
83.	Chá, tipo chá de hortelã. Cada sachê deve conter aproximadamente 1g.	Caixa com 15 sachês	500	R\$ 6,83
84.	Chá, tipo chá de erva cidreira. Cada sachê deve conter aproximadamente 1g.	Caixa com 15 sachês	500	R\$ 6,81
85.	Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas, instantâneo, a base de açúcar, cacau em pó e lecitina de soja.	Embalagem com 500 gramas	300	R\$ 16,10
86.	Creme de leite uht homogeneizado, embalagem tetra pack, com	Caixa com 200 gramas	4000	R\$ 2,81

	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.			
87.	Doce de leite pastoso.	Lata com 10 kg	100	R\$ 54,98
88.	Doce fruta, tipo pasta, tipo fruta abóbora com coco.	Lata com 10 kg	100	R\$ 85,10
89.	Doce fruta, tipo pasta, tipo fruta cocada branca.	Lata com 10 kg	100	R\$ 94,14
90.	Ervilha hidratada em conserva, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Balde com 02kg (peso drenado)	400	R\$ 11,95
91.	Extrato de tomate, sem aromatizantes, sem corantes artificiais, sem conservadores, contendo tomate, açúcar e sal. não contém glúten.	Quilograma	1200	R\$ 7,65
92.	Fermento em pó químico, tradicional, não contém glúten.	Pacote com 500 gramas	150	R\$ 7,08
93.	Gelatina alimentícia, tipo comum, apresentação pó, sabor abacaxi.	Embalagem com 1 kg	200	R\$ 7,03
94.	Gelatina alimentícia, tipo comum, apresentação pó, sabor limão.	Embalagem com 1 kg	200	R\$ 7,92
95.	Gelatina alimentícia, tipo comum, apresentação pó, sabor morango.	Embalagem com 1 kg	200	R\$ 7,50
96.	Geléia de goiaba embalada em sachê. Cada sachê com 15g.	Caixa com 144 sachês	100	R\$ 43,84
97.	Geléia de laranja embalada em sachê. Cada sachê deve conter 15g.	Caixa com 144 sachês	100	R\$ 36,35
98.	Palmito em conserva, inteiro.	Pote com 300 gramas (peso drenado)	2000	R\$ 12,42
99.	Leite condensado tradicional.	Embalagem com 395g	800	R\$ 3,44
100.	Leite de coco tradicional.	Frasco com 1000 ml	500	R\$ 19,90
101.	Leite, tipo uht, integral, embalagem longa vida.	Litro	8000	R\$ 3,03

102.	Maionese tradicional.	Balde com 3 kg	400	R\$ 12,94
103.	Manteiga extra com sal, tablete, embalagem individual.	Caixa com 240	125	R\$ 102,82
104.	Margarina, 0% de gordura trans, 80% de lipídios, óleos vegetais líquidos e interesterificados.	Balde com 15 kg	400	R\$ 100,98
105.	Milho verde cozido, grãos em conserva.	Balde com 02 kg (peso drenado)	800	R\$ 14,06
106.	Mistura alimentícia para bolo, sabor baunilha.	Embalagem com 500 gramas	120	R\$ 5,03
107.	Mistura alimentícia para bolo, sabor cenoura.	Embalagem com 450 gramas	134	R\$ 8,18
108.	Molho de tomate pronto, contendo tomate, cebola, açúcar, sal, óleo vegetal, amido, especiarias e glutamato mosossódico.	Balde com 4,1 kg	200	R\$ 21,67
109.	Molho inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e carne, m.soja, condimentos, especiarias, corante.	Frasco com 900 ml	500	R\$ 4,50
110.	Molho pimenta, composição água/pimenta vermelha moída/vinagre de álcool/sal, aplicação alimentos, tipo uso culinária em geral.	Pote com 1000 ml	200	R\$ 9,89
111.	Nhoque de batata pré-cozido congelado.	Pacote com 500 gramas	2000	R\$ 13,89
112.	Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação frituras, quantidade calorias 810/100.	Lata com 18 litros	950	R\$ 95,75
113.	O item 113 foi aplicada cota de até 25% do item 112, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação frituras, quantidade calorias 810/100.	Lata com 18 litros	150	R\$ 95,75

114.	Pêssego em calda em metades tipo extras.	Lata com 450 gramas (peso drenado)	2000	R\$ 7,18
115.	Proteína texturizada de soja fina escura, pacote, não contém glúten.	Pacote com 500 gramas	1200	R\$ 6,34
116.	Sal, tipo refinado, iodado, para consumo doméstico.	Saco com 1 kg	2000	R\$ 0,87
117.	Suco concentrado, sabor artificial de abacaxi, apresentação líquido, tipo natural industrializado, polpa de fruta natural, pasteurizado, isento de corante e acidulante, adoçado para diluição automática. Rendimento 1 parte de concentrado para 9 partes de água.	Embalagem com 18 litros	300	R\$ 86,00
118.	Suco concentrado, sabor artificial de acerola, apresentação líquido, tipo natural industrializado, polpa de fruta natural, pasteurizado, isento de corante e acidulante, adoçado para diluição automática. Rendimento 1 parte de concentrado para 9 partes de água.	Embalagem com 18 litros	300	R\$ 86,00
119.	Suco concentrado, sabor artificial de laranja, apresentação líquido, tipo natural industrializado, polpa de fruta natural, pasteurizado, isento de corante e acidulante, adoçado para diluição automática. Rendimento 1 parte de concentrado para 9 partes de água.	Embalagem com 18 litros	300	R\$ 86,00
120.	Suco concentrado, sabor artificial de manga, apresentação líquido, tipo natural industrializado, polpa de fruta natural, pasteurizado, isento de corante e acidulante, adoçado para diluição automática. Rendimento 1 parte de concentrado para 9 partes de água.	Embalagem com 18 litros	300	R\$ 86,00
121.	Vinagre embalagem garrafa, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Embalagem com 750 ml	1000	R\$ 3,45

122.	Xarope concentrado sabor artificial de groselha.	Embalagem com 5 litros	1000	R\$ 16,17
123.	Xarope concentrado sabor artificial de guaraná.	Embalagem com 5 litros	1000	R\$ 17,50
124.	Xarope concentrado sabor artificial de uva.	Embalagem com 5 litros	1000	R\$ 20,00
125.	Amaciador de carne, com tempero.	Embalagem com 1 kg	100	R\$ 9,86
126.	Condimento in natura, orégano seco.	Quilograma	100	R\$ 25,40
127.	Urucum, apresentação em pó, uso culinário.	Quilograma	50	R\$ 11,55
128.	Creme de cebola à base de farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, açúcar, pimenta do reino, noz moscada, corante caramelo e aromatizantes. Apresentação em pó.	Pacote com 1kg	70	R\$ 9,43
129.	Tempero, tipo caldo, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor carne.	Quilograma	100	R\$ 8,00
130.	Tempero, tipo caldo, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor galinha.	Quilograma	100	R\$ 8,00
131.	Queijo minas frescal, embalado individualmente, características próprias, conservação 0 a 10°C.	Quilograma	800	R\$ 28,84
132.	Queijo prato, embalado à vácuo individualmente, características próprias, conservação 0 a 10°C.	Quilograma	800	R\$ 23,14
133.	Queijo, ingredientes leite vaca, tipo parmesão, características adicionais curado, 1ª qualidade.	Quilograma	400	R\$ 37,96
134.	Queijo, tipo muçarela, características adicionais primeira qualidade/embalado a vácuo/saco plástico.	Quilograma	1000	R\$ 18,56

135.	Requeijão cremoso. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pote com 1kg	600	R\$ 31,97
136.	Acém congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses.	Quilograma	6000	R\$ 14,97
137.	O item 137 foi aplicada cota de até 25% do item 136, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Acém congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses.	Quilograma	2000	R\$ 14,97
138.	Alcatra sem maminha congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	7500	R\$ 20,30
139.	O item 139 foi aplicada cota de até 25% do item 138, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Alcatra sem maminha congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	2500	R\$ 20,30
140.	Almondegas (ave e bovina-mista) unidades de 25 gr aproximadamente, congelada a -18°C.	Quilograma	1500	R\$ 11,17
141.	Bacon defumado, carne suína congelada de 0 a 4°C, bacon em manta com baixo teor de gordura, sem fatiar, embalado à vácuo.	Quilograma	300	R\$ 17,14
142.	Carne porco in natura, tipo lombo, apresentação defumado.	Quilograma	1000	R\$ 26,75
143.	Carne seca trazeiro bovino, embalada a vácuo.	Quilograma	2000	R\$ 17,48
144.	Carré, costela de carne suína, fatiado, com 200 gr aproximadamente cada	Quilograma	4000	R\$ 10,69

	peça, congelada a -18°C			
145.	Costela bovina, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com ossos, sem pele, pouco gordura, embaladas em saco de polietileno hermeticamente fechados, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%.	Quilograma	3000	R\$ 16,01
146.	Empanado de frango tipo "nuggets", pesando aproximadamente 25 gr por unidade, composto de peito de frango sem pele e sem osso, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelada a -18°C.	Quilograma	1000	R\$ 17,43
147.	Fígado bovino, víscera deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encontrar qualquer alteração, em cubos, congelados, sem pele, embalado a vácuo, em plástico flexível atóxico, resistente, transparente, reembalada em caixa de papelão, congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	800	R\$ 11,14
148.	Filé de pescado tipo merluza de 200 a 300 gr por unidade aproximadamente, congelado sem pele e sem espinha. o produto deverá estar congelado a -18°C, em embalagem plástica flexível, atóxica resistente ao transporte e armazenamento, íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento na fase de descongelamento sob refrigeração. os pacotes deverão estar acondicionados em caixa de papelão. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	7500	R\$ 26,10
149.	O item 149 foi aplicada cota de até 25% do item 148, exclusiva para	Quilograma	2500	R\$ 26,10

	participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Filé de pescado tipo merluza de 200 a 300 gr por unidade aproximadamente, congelado sem pele e sem espinha. o produto deverá estar congelado a - 18°C, em embalagem plástica flexível, atóxica resistente ao transporte e armazenamento, íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento na fase de descongelamento sob refrigeração. os pacotes deverão estar acondicionados em caixa de papelão . contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.			
150.	Hamburguer bovino sabor picanha, contendo carne bovina moída, condimentos naturais, sem pimenta, corante natural, proteína texturizada de soja e proteína vegetal hidrolisada. embalagem individual em polietileno, unidade de 80 gr aproximadamente, congelada a -18°C, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 1 mês, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Caixa com 36 gramas	134	R\$ 19,25
151.	Lagarto plano, carne congelada a - 18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	4500	R\$ 18,19
152.	O item 152 foi aplicada cota de até 25% do item 151, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Lagarto plano, carne congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03	Quilograma	1500	R\$ 18,19

	meses, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.			
153.	Linguiça calabresa defumada, inteira, embalada à vacuo em sacos de polietileno hermeticamente fechados e rotulados conforme legislação em vigor. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	3000	R\$ 8,85
154.	Linguiça tipo paio defumado, inteiro, livre de corante e conservante, empacotado à vacuo e rotulado conforme legislação sanitária vigente. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	800	R\$ 19,62
155.	Linguiça tipo toscana de carne suína, pura, industrializada, frescal em gomos de 80 gr cada, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 1 mês, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnica para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	3000	R\$ 9,07
156.	Patinho, carne congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	7500	R\$ 16,23
157.	O item 157 foi aplicada cota de até 25% do item 156, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Patinho, carne congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	2500	R\$ 16,23
158.	Peito de frango sem osso, peças inteiras, acondicionada em filme pvc transparente ou plástico transparente. sem adição de sal e outros ingredientes, congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a	Quilograma	9000	R\$ 9,00

	10%, embalagem íntegra.			
159.	O item 159 foi aplicada cota de até 25% do item 158, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Peito de frango sem osso, peças inteiras, acondicionada em filme pvc transparente ou plástico transparente. sem adição de sal e outros ingredientes, congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a	Quilograma	1000	R\$ 9,00
160.	Peixe in natura, espécie namorado, apresentação em posta.	Quilograma	2250	R\$ 44,00
161.	O item 161 foi aplicada cota de até 25% do item 160, exclusiva para participação de ME/EPP, para atender ao disposto no art. 8 do Decreto n. 8.538 de 2015. Peixe in natura, espécie namorado, apresentação em posta.	Quilograma	750	R\$ 44,00
162.	Pernil de porco traseiro, com osso, congelado, acondicionado em caixa de papelão, pré embalados individualmente. com data de produção igual ou superior a 1 mês a contar da data de entrega.	Quilograma	2000	R\$ 12,19
163.	Presunto, tipo cozidos, ingredientes carne suína, temperatura conservação 0 a 4, prazo validade 90 dias. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos	Quilograma	900	R\$ 13,72
164.	Rabada bovina embaladas em saco de polietileno hermeticamente fechados, congelada a -18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 03 meses, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	2000	R\$ 16,09
165.	Salsichão de carne suína e bovina, embalado em filme pvc ou em saco plástico transparente, temperatura conservada a 4°C, validade de 60 dias. embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 1 mês, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas	Quilograma	1000	R\$ 8,00

	para aquisição de carnes e embutidos.			
166.	Sobrecoxa de frango sem tempero, peso aproximado de 200 gr por unidade, congelada a - 18°C, percentual de degelo igual ou inferior a 10%, embalagem íntegra e em boa condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 1 mês, a contar da data de entrega. contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	8000	R\$ 5,99
167.	Steak de frango tipo empanado, temperado, cozido. embalagem plastificada de 125 gr, armazenado em caixa íntegra e em boas condições de armazenamento, com data de produção igual ou inferior a 1 mês, a contar da data de entrega. congelada a -18°C, contemplar as observações técnicas para aquisição de carnes e embutidos.	Quilograma	2000	R\$ 12,98
168.	Ovo, tamanho jumbo, peso 72, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	6000	R\$ 3,73

- 3.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 3.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 3.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 7º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

IV. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1 Os objetos da presente aquisição podem ser objetivamente especificados por meio de padrões usuais no mercado. Desta forma, entendemos que os objetos podem ser classificados com bens comuns, podendo, portanto, ser adquiridos por meio de processo licitatório na modalidade pregão.

- 4.2 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002; do Decreto nº 3.555, de 2000 e do Decreto 5.450, de 2005.

V. DA AMOSTRA

- 5.1 **Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra dos itens 46 a 55, 58, 59, 60, 61 66, 68, 70, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 82, 91, 102, 103, 104, 108, 111, 117, 118, 119, 120, 131, 132, 133, 134, 135, 140, 146, 150, 153, 154, 155, 163, 165 e 167, para a verificação da compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado no edital.**
- 5.2 **No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.**
- 5.3 **Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.**
- 5.4 **Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.**
- 5.5 **Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.**
- 5.6 **Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.**
- 5.7 **As amostras dos itens, deverão ser apresentadas no prazo de 48 horas, a contar da data da solicitação, feita pelo "CHAT", no Restaurante Universitário – Campus de Nova Iguaçu, localizado na Av. Governador Roberto da Silveira, s/nº, Moquetá, Nova Iguaçu - RJ, para conferência do produto com as especificações solicitadas neste Termo de Referência.**
- 5.8 **Serão realizadas análises dos aspectos de textura, sabor, teor de água, teor de sal, aroma e aparência.**
- 5.8.1 **A análise poderá ser acompanhada por todos os licitantes e será realizada no dia útil imediatamente posterior a finalização do prazo para a entrega, a partir das 09:00h, para produtos que possam ser armazenados sem perda de características e 2 (duas) horas após a finalização do prazo para entrega para produtos que não possam ser armazenados sem perda de suas características.**

VI. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 6.1 Dentre as recomendações voltadas para a sustentabilidade ambiental, a presente licitação observará também os seguintes critérios elencados na Instrução Normativa nº 1 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012:
- 6.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2 (caso houver);
- 6.1.2 Que sejam observados os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares (caso houver);
- 6.1.3 Que os serviços apresentem, na medida do possível, as diretrizes sustentáveis estabelecidas art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, quais sejam: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência por materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra (caso houver);
- 6.1.4 A comprovação do disposto neste item (da sustentabilidade) poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre as exigências do edital, conforme art. 7º e 8º do Decreto nº 7.746/2012.
- 6.2 O Decreto Federal nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, cita no art. 18 que os fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes dos produtos e embalagens, deverão estruturar e implementar sistemas de logística reversa, mediante o retorno dos produtos e embalagens após o uso pelo consumidor, ficando estes responsáveis pela realização da Logística Reversa. Essa Logística é um instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado pelo conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada (caso houver).
- 6.3 A Licitante vencedora terá a responsabilidade pelo recolhimento dos materiais que por ventura forem utilizados e transformados em lixo, sendo de sua inteira responsabilidade a retirada desses materiais conforme previsto na legislação e normas ambientais para o tratamento, armazenamento, transporte e destinação do lixo ou resíduos hospitalares para os materiais compatíveis com o objeto desta licitação.
- 6.4 A Licitante vencedora, na qualidade de produtora, comerciante ou importadora, deverá providenciar o recolhimento e o adequado descarte do lixo tecnológico originário da contratação, entendido como aqueles produtos ou componentes

eletrônicos em desuso e sujeitos à disposição final, para fins de sua destinação final ambientalmente.

- 6.5 Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15 de março de 2013, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981 (caso se enquadre).
- 6.6 Os veículos automotores utilizados no fornecimento dos materiais deverão atender aos limites máximos de emissão de poluentes provenientes do escapamento fixados no âmbito do Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores – PROCONVE, conforme Resolução CONAMA nº 18, de 06/05/1986.

VII. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

- 7.1 A contratada deverá atender à RDC nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 7.2 Todos os itens deverão ser entregues no Restaurante Universitário do Instituto Multidisciplinar, para a devida inspeção técnica dos aspectos dos alimentos no momento da entrega e o devido armazenamento.
- 7.3 Todos os itens devem ser entregues em condições adequadas de higiene e conservação, com embalagens íntegras, contendo data da fabricação, data da validade, identificação do fabricante, lote e demais identificações que se fizerem necessárias.
- 7.4 A EMBALAGEM deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto.
- 7.5 O prazo de entrega será de 10 dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única, podendo o mesmo prazo se estendido conforme cronograma de entregas acetadas com o Gestor da Ata previamente, sendo assegurado ao contratado o prazo mínimo de 10 dias, exceto quando o mesmo se dispuser a entregar em prazos menores e para os itens que tratam de bens de consumo imediato ou com prazos reduzidos de consumo, casos a serem acordados com o Gestor da Ata.
- 7.6 Os materiais objeto desta licitação terão sua entrega coordenada, **exclusivamente, pelo Restaurante Universitário – Campus de Nova Iguaçu**, que terá absoluta autonomia para distribuir e/ou fracionar a entrega nos diversos setores requisitantes dentro do Campus Universitário, localizado na **Av. Governador Roberto da Silveira, s/nº, Moquetá, Nova Iguaçu /RJ.**

- 7.6.1 **TODA E QUALQUER ENTREGA DEVERÁ** ser prévia e obrigatoriamente agendada, seja por Empresa Fornecedora ou Transportadora Contratada, de segunda à quinta-feira, de 08:00 às 11:00 horas e de 13:00 às 16:00 horas nos telefones (21) 2669-5661 – Elisângela Canêdo dos Santos.
- 7.7 No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de entrega, a contratada deverá comunicar por escrito a UFRRJ tal ocorrência, pelo e-mail: mari.gomes.oliva@gmail.com ou cobranças_dmsa@ufrj.br, ou ainda outro a ser informado pelo Gestor da Ata, com a devida justificativa e comprovação, indicando a data em que efetivará a entrega, não podendo o adiamento da entrega ser superior a 10 (dez) dias.
- 7.8 Todos os materiais deverão vir acondicionados em suas embalagens originais.
- 7.9 Todos os materiais de que trata esta licitação deverão obedecer às especificações constantes deste Edital e seus Anexos. Para os materiais de procedência estrangeira a empresa deverá apresentar nota de importação que comprove a legalidade da entrada do material no país.
- 7.10 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 7.10.1 A CONTRATADA estará sujeita às sanções administrativas estabelecidas nesse Termo de Referência, caso não sejam respeitados os prazos estabelecidos no subitem anterior.
- 7.11 O material deverá ser entregue acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

VIII. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

- 8.1 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de **5 (dias) dias úteis**, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou da entrega do objeto, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta.
- 8.2 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 8.2.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, **reputar-se-á como realizada**, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 8.2.2 Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/1993, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e alimentação preparada.
- 8.3 O recebimento será formalizado mediante recibo expedido pela Administração.

- 8.4 A Administração rejeitará os bens fornecidos em desacordo com o edital e seus anexos, através de termo circunstanciado, no qual deverá constar o motivo da não aceitação do objeto.
- 8.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta, devendo ser **substituídos no prazo de 10 (dez) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

IX. DA VALIDADE DO PRODUTO

- 9.1 Os alimentos deverão estar em boas condições para serem consumidos, devendo ser observado os seguintes aspectos:
 - 9.1.1 Textura;
 - 9.1.2 Sabor;
 - 9.1.3 Teor de Água;
 - 9.1.4 Teor de Sal;
 - 9.1.5 Aroma e Aparência.
- 9.2 Caso seja verificado que o produto não atende alguma das condições especificadas acima, a contratada deverá substituir o item no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 9.3 Com exceção dos produtos perecíveis, todos os demais estocáveis deveram ser entregues com prazo mínimo de 06 meses de armazenagem até a data de vencimento indicada na embalagem dos produtos.

X. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1 São obrigações da Contratante:
 - 10.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - 10.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 10.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 10.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 10.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

- 10.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

XI. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

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

11.1.2 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.3 Fornecer o produto conforme especificação e preço registrados;

11.1.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.1.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte e no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

11.1.6 Ressarcir os eventuais prejuízos causados à UFRRJ e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;

11.1.7 Atender as as normas de qualidade, pois todas as empresas produtoras, manipuladoras e beneficiadoras de alimentos deve obedecer às normas de controle e vigilância das áreas, como: RDC 275/2002, ABNT NBR ISO 22000:2006, ABNT NBR NM 323:2010.

11.1.8 Participar imediatamente, por intermédio do Gestor da Ata, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que inviabilize a execução deste Instrumento;

11.1.9 Manter, durante a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.1.10 No ato da entrega, deverá constar nos produtos que estão submetidos ao controle da vigilância Sanitária, obrigatoriamente e de maneira clara e precisa, a marca e o registro no SIF / SIE / SIM;

11.1.11 O gênero alimentício não deve estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado/plástico reciclado), conforme a legislação sanitária vigente a data de fabricação e a validade do produto deverão estar em local visível na embalagem do produto;

11.1.12 Os produtos industrializados deverão ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

11.1.13 Apresentar, sempre que solicitado pelo gestor da ata, no prazo concedido no pedido, documentação referente às condições exigidas na licitação;

11.1.14 Participar ao Gestor da Ata, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas em seus dados cadastrais, durante o prazo de vigência da Ata, apresentando a documentação pertinente;

11.1.15 Efetuar o pagamento da multa prevista neste Termo de Referência que lhe seja aplicada por descumprimento de obrigações assumidas.

XII. DAS VEDAÇÕES À CONTRATADA

12.1 São expressamente vedadas à Contratada:

12.1.1 A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Contratante, durante a vigência do contrato;

12.1.2 A veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Contratante; e

12.1.3 A subcontratação de outra empresa para a execução total ou parcial do objeto do contrato.

XIII. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

XIV. CONTROLE DA EXECUÇÃO

14.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

14.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

14.1.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.3 O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

XV. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 15.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 15.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 15.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 15.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
 - 15.1.5 Cometer fraude fiscal;
 - 15.1.6 Não mantiver a proposta.
- 15.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 15.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 15.2.2 **Multa moratória de 0,3 % (zero vírgula três por cento), em caso de inexecução parcial do objeto, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, por dia de inadimplência. Neste caso, a contratada deve adequar-se às exigências contratuais em até 5 dias corridos. Findo o prazo e mantendo-se os motivos que levaram à multa, o grau de severidade será elevado e a contratada estará sujeita à multa descrita no item abaixo;**
 - 15.2.3 **Multa de 0,5 % (zero vírgula cinco por cento) calculada sobre o valor da parcela inadimplida, por dia de inadimplência. Neste caso, a contratada deve adequar-se às exigências contratuais em até 5 dias corridos.**
 - 15.2.3.1 Considera-se inexecução parcial do objeto o descumprimento do disposto no item 7.4 deste Termo de Referência.
 - 15.2.3.2 Findo os prazos mencionados acima e mantendo-se os motivos que levaram à multa, a CONTRATADA ensejará na inexecução total do objeto e ficará sujeita à multa compensatória equivalente a 05% (cinco por cento) do valor adjudicado, rescisão contratual, e/ou cancelamento da ata de registro de preço, podendo ficar impedida de licitar e contratar com a União e ser descredenciada no SICAF por até 5 (cinco) anos.
 - 15.2.4 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;
 - 15.2.5 Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002;
 - 15.2.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

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

15.2.7.1 Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.2.7.2 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.2.7.3 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.3 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999:

15.4 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

15.5 A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos pela contratante;

15.6 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15.8 O contrato, sem prejuízo das multas e demais cominações legais previstas, poderá ser rescindido unilateralmente, por ato formal da Administração, nos casos enumerados no art. 78, incisos I a XII e XVII, da Lei nº 8.666/93.

Seropédica – RJ, de de 201....

Equipe de Planejamento da Contratação	
Integrante Técnico	Integrante Requisitante
Nome: Matrícula:	Nome: Matrícula:

Aprovo o presente Termo de Referência e os seus demais anexos, sendo estes elaborados de acordo com a legislação vigente. Lembrando que a referida licitação está em consonância com a legislação pertinente, que autoriza a sua realização, em especial a Lei 10.520/2002, o Decreto 5.450/2005 e a Lei 8.666/93.

Reginaldo Antunes dos Santos
Pró-reitor de Assuntos Financeiros



ANEXO II – DECLARAÇÃO DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

MINUTA DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/ 2018

DECLARAÇÃO DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA _____ CNPJ _____ SEDE
_____ **(endereço completo e telefone)**, declara, sob as penas da lei, que nos
preços cotados estão incluídas todas as despesas, de qualquer natureza, que incidam sobre
o material objeto deste pregão, tais como: mão-de-obra, fretes, seguros, impostos e taxas
em geral, conforme constante do Anexo I do referido Edital.

Nome, CPF e número da identidade do declarante

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E SERVIÇOS AUXILIARES
SEÇÃO DE PREGÃO

Rodovia BR 465, km 07– Seropédica /RJ; CEP: 23.897-000. Pavilhão Central, Sala 21 – Telefone/ FAX: (21) 2682-1241.
E-mail: pregao_dmsa@ufrj.br

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 25/ 2018

ATA DE REGISTRO DE PREÇO DO PROCESSO Nº 23083.011154/2017-14

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 000/201...
TERMO Nº: 000

VALIDADE: 12 MESES

Aos dias do mês de de, a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, com sede na BR 465, Km 07, Seropédica – RJ, inscrita no CNPJ sob o nº 29.427.465/0001-05, neste ato representado pela Pró-Reitor de Assuntos Financeiros, Reginaldo Antunes dos Santos, nomeada pela Portaria nº 115 /GR de 19 de março de 2018, publicada no D.O.U. de 20 de março de 2018, inscrito(a) no CPF sob o nº 713.234.907-44, portador(a) da Carteira de Identidade nº 052.622.057; Nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 7.892/13; do Decreto nº 3.555/00; do Decreto nº 5.450/05; do Decreto nº 3.722/01; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas; Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 25/2018**, conforme publicação no D.O.U em/...../..... e homologada pela Pró-Reitor de Assuntos Financeiros; Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na, CEP, Telefone:, neste ato representada pelo(a) Sr(a)., portador(a) da Cédula de Identidade nº e CPF nº, cuja proposta foi vencedora no presente certame.
inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na, CEP, Telefone:, neste ato representada pelo(a) Sr(a)., portador(a) da Cédula de Identidade nº e CPF nº, cuja proposta foi vencedora no presente certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o registro de preços para eventual **Aquisição de Generos Alimentícios**, visando atender às necessidades da **UFRRJ**, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
			ÓRGÃO GERENCIADOR (UFRRJ)	

- 1.2 São registrados no CADASTRO DE RESERVA abaixo, nos termos do art. 11 do Decreto nº 7.892/13, os seguintes fornecedores que aceitaram cotar o fornecimento dos bens com preço igual ao do(s) vencedor(es) da licitação:

ITEM	DADOS DO FORNECEDOR	QUANTIDADE

- 1.3 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR

- 2.1 O órgão gerenciador será a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 4.2 O preço registrado poderá ser revisto nos termos da alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666/93, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.
- 4.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:
- 4.3.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- 4.3.2 Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido e cancelar o registro, sem aplicação de penalidade;
- 4.3.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação, observada a ordem de classificação original do certame.
- 4.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 4.4.1 Convocar o fornecedor visando à negociação de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado nos termos da alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666/93, quando cabível, para rever o preço registrado em razão da superveniência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda em caso de força

- maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual;
- 4.4.2 Caso inviável ou frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento (emissão da nota de empenho), sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- 4.4.3 Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, quando cabível.
- 4.5 A cada pedido de revisão de preço deverá o fornecedor comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada anteriormente, demonstrando analiticamente a variação dos componentes dos custos devidamente justificada.
- 4.6 Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Administração adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, devendo a deliberação, o deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 30 (trinta) dias. Todos os documentos utilizados para a análise do pedido de revisão de preços serão devidamente autuados, rubricados e numerados, sendo parte integrante dos autos processuais.
- 4.7 É vedado ao contratado interromper o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas no Edital Convocatório, salvo a hipótese de liberação do fornecedor prevista nesta Ata.
- 4.8 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação parcial ou total da Ata de Registro de Preços, mediante publicação no Diário Oficial da União, e adotar as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa, nos termos do parágrafo único do art. 19 do Decreto 7.892/13.
- 4.9 É proibido o pedido de revisão com efeito retroativo.
- 4.10 Não cabe repactuação ou reajuste de preços da contratação.
- 4.11 Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUINTA - DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO

- 5.1 A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 5.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 5.3 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 5.4 O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

- 5.4.1 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.4.2 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - 5.4.3 liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
 - 5.4.4 convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.5 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 5.6 O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 5.6.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 5.6.2 não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 5.6.3 não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 5.6.4 sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 5.7 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 5.8 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
 - 5.8.1 por razão de interesse público; ou
 - 5.8.2 a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA SEXTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

- 6.1 A contratação com o fornecedor registrado observará a classificação segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva da licitação que deu origem à presente ata e será formalizada mediante **nota de empenho de despesa**, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666/93, e obedecidos os requisitos pertinentes do Decreto nº 7.892/13.
- 6.2 Previamente à formalização de cada contratação, a UFRRJ realizará consulta ao SICAF para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação.
- 6.3 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.
- 6.4 A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO

- 7.1 Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis, , ressalvado o disposto no item 5.2. da cláusula quinta.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

- 8.1 As obrigações do contratante e da contratada são aquelas previstas, respectivamente, nas Seções “DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE” e “DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA” do edital e do termo de referência.

CLÁUSULA NONA - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 9.1 Os bens serão recebidos na forma do item “DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO” do edital e do termo de referência.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

- 10.1 O pagamento dar-se-á na forma do item “DO PAGAMENTO” do edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 11.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
- 11.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.
- 11.3 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1 A apuração e aplicação de sanções dar-se-á na forma da Seção “DAS SANÇÕES” do edital.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1 Será anexada a esta Ata cópia do Termo de Referência.
- 13.2 Integram o Edital, independentemente de transcrição, a Ata de Registro de Preços, o Termo de Referência e a proposta da empresa.

- 13.3 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.555/00, do Decreto nº 7.892/13, do Decreto nº 3.722/01, da Lei Complementar nº 123/06, e da Lei nº 8.666/93, subsidiariamente.
- 13.4 Nos termos do art. 109, Inciso I da Constituição da República Federativa do Brasil, é competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária Federal do Rio de Janeiro, para dirimir questões relativas a presente Ata, não resolvidas na esfera administrativa.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Seropédica – RJ, de de 2018

Prof^a. Reginaldo Antunes dos Santos
Pró-Reitor de Assuntos Financeiros

Sr. REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
NOME DA EMPRESA Ltda.



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/ 2018

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ **FONE/FAX:** _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 25/2018, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 5º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG (e suas demais atualizações).

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa se enquadre nesta condição (Instrução Normativa IBAMA nº 31, de 03 de dezembro de 2009; Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15 de março de 2013 e Instrução Normativa IBAMA nº 10, de 27 de maio de 2013).

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de 20__.

Nome: _____

RG/CPF: _____



ANEXO V – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE

MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/ 2018
PROCESSO Nº: 23083.011154/2017-14

.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº (MATRIZ)
....., por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a)..... portador(a) da Carteira de
Identidade - RG nº..... e do CPF nº.....DECLARA, sob as
penas da lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei federal nº 8.666/93,
cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega
menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor
de dezesseis anos, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de
qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

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

.....
(Assinatura do representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/ 2018

PROCESSO Nº 23083.011154/2017-14

.....(razão social), inscrito no CNPJ n.º....., com sede na
n.º....., cidade....., Estado....., por intermédio do seu(s) representante(s) legal(is),
Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º..... e inscrito no
CPF/MF sob o n.º....., DECLARA, sob as penas da lei, que até a presente data
inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

.....
(Data)

.....
(Assinatura (s) do (s) representante (s) legal (is))



ANEXO VII – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	TEMPERATURA NO RECEBIMENTO
Produtos Defumados	Ausência de coloração acinzentada, de mela e de cheiro desagradável.	Temperatura Ambiente
Curados	Não devem apresentar sinais de mela, cor acinzentada, sinais de mofo e nem cheiro desagradável.	Temperatura Ambiente
Embutidos	<i>Aspecto:</i> firme, não pegajoso. <i>Cor:</i> característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. <i>Odor:</i> característico.	Máximo de 10°C ou de acordo com o fabricante.
Produtos de Laticínios	<i>Leite:</i> odor e cor características. Verificar a validade. <i>Queijos:</i> observar características como aspecto, cor, odor e consistência de cada tipo. Embalagens íntegras. Verificar a validade. <i>Outros:</i> verificar características do produto, integridade das embalagens e data de validade.	Entre 0°C e 8°C.
Enlatados	Não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas. Data de validade estampada na lata.	Temperatura Ambiente.
Produtos em embalagem de vidro	Líquido límpido e sem sinais de fermentação, bolhas de ar; embalagem íntegra e sem trincamento. A tampa não deve estar enferrujada. Verificar presença de vazamentos e validade impressa no rótulo.	Temperatura Ambiente ou de acordo com o fabricante.

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	TEMPERATURA NO RECEBIMENTO
Carnes bovinas resfriadas	<i>Aspecto:</i> firme, não amolecido e não pegajoso. <i>Cor:</i> vermelho vivo, sem escurecimento. <i>Odor:</i> característico.	Entre 0°C e 10°C.
<i>Pescados resfriados</i>	<i>Aspecto:</i> firme, não amolecido e não pegajoso; olhos brilhantes e salientes, guelras róseas ou vermelhas úmidas e escamas brilhantes, aderentes e firmes. <i>Cor:</i> amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. <i>Odor:</i> característico.	Entre 0°C e 10°C.
<i>Aves resfriadas</i>	<i>Aspecto:</i> firme, não amolecido e não pegajoso. <i>Cor:</i> branco ou ligeiramente róseo. <i>Odor:</i> característico.	Entre 0°C e 4°C.
Pescados resfriados (postas ou filetados)	<i>Aspecto:</i> firme, não amolecido e não pegajoso. Frio ao toque. <i>Cor:</i> branco ou ligeiramente róseo, sem resíduos de sangue. <i>Odor:</i> característico, não amoniacal.	Entre 0°C e 4°C.
Carnes congeladas (aves, peixes, bovinas, suínas e vísceras)	Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	-12°C ou inferior.

Teste Sensorial

1.1 Para avaliar os aspectos sensoriais de textura, sabor, aroma e odor será utilizado um teste sensorial, afetivo, chamado “teste dentro-fora”, recomendado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

1.2 As análises de teor de sódio, prazo de validade, rotulagem e adequação às normas sanitárias serão realizadas através da observação das embalagens e rótulos dos produtos.

1.3 Teste “Dentro-Fora”

1.3.1 A equipe de avaliação sensorial no processo licitatório será constituída por 10 pessoas, devendo todas assinar o relatório de avaliação sensorial.

1.3.2 Esse relatório deverá conter os produtos analisados e o respectivo resultado da equipe de análise sensorial, não devendo revelar o nome do fornecedor.

1.3.3 Os provadores nesta etapa serão os membros da equipe do restaurante universitário: coordenadores, nutricionista e funcionários. Todos serão devidamente registrados como membro da equipe de avaliação sensorial em processos licitatórios.

- 1.3.4 Portanto, o produto testado só estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro” no teste “dentro-fora”.
- 1.3.5 Para que o teste “dentro-fora” seja aplicado, uma equipe de provadores será treinada a avaliar alguns atributos sensoriais de grande importância em um produto por meio do uso de referências que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão. Esse treinamento deverá ser realizado pelo nutricionista responsável.
- 1.3.6 Após o treinamento a equipe avaliará rotineiramente amostras deste produto verificando se estão dentro ou fora dos atributos aprendidos durante o treinamento. Ao final de cada teste os resultados serão tabulados e o produto será aprovado ou reprovado, de acordo com atributos estabelecidos pela equipe de avaliação sensorial. Desta forma, o teste “dentro-fora” é uma ferramenta decisória em controle de qualidade, auxiliando a coordenação da alimentação a tomar a ação de aprovar ou reprovar um produto antes que seja comprado e distribuído.
- 1.3.7 Cada produto será preparado pela Entidade Executora conforme as instruções de uso e em quantidade suficiente para que cada provador receba uma porção deste.
- 1.3.8 Será analisado um produto de cada vez, não sendo preparadas ou servidas duas ou mais amostras de produtos diferentes simultaneamente. Nenhum provador receberá qualquer informação sobre a marca ou procedência do produto, pois isso poderá influenciar seu julgamento e comprometer a isenção e a imparcialidade da avaliação. Logo, será garantido que o teste seja cego, ou seja, apenas quem está preparando o teste tem acesso à marca e a outras informações do produto.
- 1.3.9 Não serão analisados mais do que 3 produtos por dia, por causa da fadiga sensorial (quando degustado muitas as últimas amostras servidas ficam prejudicadas por conta do cansaço ou mesmo da adaptação dos órgãos sensoriais, que passam a perceber menos o aroma e o sabor).