



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-000.
Fone: (35) 3299-1072/1070 - Fax: (35) 3299-1071 - pregao@unifal-mg.edu.br



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 085/2015
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 23087.006006/2015-78
ABERTURA: 18 / 11 / 2015 às 9h.

1. PREÂMBULO

1.1. A Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, “ex vi” da Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a Licitação por **PREGÃO ELETRÔNICO nº 085/2015, no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E POR GRUPO**, observadas as disposições da Lei nº 10.520 de 17/07/2002, Lei Complementar 123 de 14/12/2006, Lei 11.488, de 15/06/2007, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, do Decreto nº 5.450 de 31/05/2005, do Decreto nº 6.204 de 05/09/2007 e do Decreto nº 7.892 de 23/01/2013, da Instrução Normativa nº 01, da SLTI/MPOG, de 19/01/2010, da Instrução Normativa nº 02, da SLTI/MPOG, de 16/09/2009, da Instrução Normativa nº 05, da SLTI/MPOG, de 27/06/2014 e da Lei nº 8.666 de 21/06/1993 em sua redação atual e, ainda as condições estipuladas neste Edital.

1.2. **Órgão Gerenciador:** órgão ou entidade da administração pública federal responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

1.2.1. Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, UASG 153028, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, Alfenas – MG, CEP 37130-000.

1.3. **Órgão Participante:** órgão ou entidade da administração pública federal que participa dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integra a ata de registro de preços.

2. OBJETO

2.1. Implantação do **Sistema de Registro de Preços** para possível aquisição futura de equipamentos e utensílios para os Restaurantes Universitários da UNIFAL/MG, conforme especificações e exigências constantes do Termo de Referência e do Anexo I deste Edital;

2.1.1. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.

2.2. A Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, conforme o limite legal.

2.3. Em atendimento ao Decreto nº 6.204/2007 art. 6º, esta Licitação destina-se exclusivamente à participação de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou, conforme art. 34 da Lei 11.488/2007, às sociedades cooperativas.

2.3.1. O caput anterior não se aplica ao item 83, por apresentar valor global estimado acima de R\$ 80.000,00 e este será fracionado em cota de 25% (COTA RESERVADA – ITEM 84) para participação exclusiva de ME, EPP e MEI, sendo o quantitativo restante de 75% (COTA PRINCIPAL – ITEM 83), aberto para ampla participação, tudo em conformidade com o inciso III, artigo 48 da lei complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar 147/2014;

2.3.1.1. O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123/2006 e do artigo 1º da Lei Complementar 147/2014, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.

2.4. Nos termos do artigo 3º, §§ 5º a 10, da Lei nº 8.666, de 1993, e Decreto nº 7.546, de 2011, será aplicada na presente licitação a margem de preferência instituída pelo Decreto nº 8.224/2014, em favor do produto manufaturado nacional para os itens constantes do anexo III deste edital.

3. DO EDITAL

3.1. A Empresa interessada em participar desta Licitação terá que examinar o Edital e seus Anexos, disponíveis no sítio da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no endereço: www.unifal-mg.edu.br/licitacao, ou fazer cópia da via disponível no Setor de Compras desta instituição ou ainda, solicitá-lo através do correio eletrônico: pregao@unifal-mg.edu.br. Alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus Documentos de Habilitação ou na Proposta.

3.2. Só terão valor legal para efeito do Processo Licitatório os Anexos disponibilizados conforme item 3.1, valendo as demais versões, inclusive a do sítio: www.comprasnet.gov.br, apenas como divulgação;

3.3. Impugnação do Edital:

3.3.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este Edital, desde que, com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, artigo 18, Dec. 5.450/2005;

3.3.1.1. A data limite para impugnação deste edital é dia 13/11/2015, até às 17 horas.

3.3.2. Caberá ao Pregoeiro e sua Equipe de apoio decidir sobre a petição interposta, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da petição, § 1º do artigo 18 do Decreto 5.450/2005;

3.3.3. Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste certame;

3.3.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet no endereço indicado neste edital, artigo 19 do Decreto 5.450/2005;

3.3.4.1. A data limite para solicitação de esclarecimentos é dia 12/11/2015, até às 17 horas.

- 3.3.5. Os pedidos de esclarecimento e impugnação deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail pregao@unifal-mg.edu.br;
- 3.3.6. Todas as solicitações, impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser enviados dentro do horário de expediente normal, das 07h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira.
- 3.3.7. Qualquer comunicação realizada fora do horário de expediente acima serão considerados recebidos no primeiro dia útil imediatamente posterior, sendo utilizada a data e hora de registro no e-mail como comprovação.

4. DO ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

- 4.1. Todos os procedimentos desta Licitação serão conduzidos pelo Pregoeiro e sua respectiva Equipe de apoio, designados pela Portaria nº 1.640 de 03 de agosto de 2015;
- 4.2. O Pregoeiro poderá, ainda, convocar, por meio de Ato administrativo, qualquer servidor da área ou unidade administrativa responsável pela especificação ou recebimento do objeto deste Pregão Eletrônico.

5. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- 5.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados do ramo pertinente ao objeto licitado, obrigatoriamente, **cadastrados no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF** e que atenderem a todas as demais exigências constantes neste Edital e seus anexos;
- 5.2. Não serão permitidos a participação no mesmo item de empresas cujos sócios/proprietários possuam grau de parentesco ou vínculo, capaz de indicar que houve quebra de sigilo das propostas, conforme acórdão TCU - 2725/2010 Plenário.
- 5.3. A Licitante deverá estar devidamente autorizada junto ao **ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA**, para cumprimento do que determina o artigo 2º da Lei nº 6.360 de 23/09/76, para os itens em que forem exigido a obrigatoriedade de que se trata o artigo aqui mencionado;
- 5.4. **A licitante deverá apresentar Laudos, Selos e/ou Certificados em seu nome e/ou do produto ofertado conforme legislação vigente, quando for o caso.**
- 5.5. A licitante deverá cumprir o que determina o Artigo 13, incisos I ao VII do Decreto 5.450/2005;
- 5.6. A licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico Comprasnet, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital – §2º, Artigo 21, Decreto 5.450/2005;
- 5.7. A licitante é obrigada e deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, afim de que o Sistema gere: Declaração de Conhecimento das Condições Editalícias, Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Declarações de Menor, Declaração do Porte da Empresa quando enquadrar como ME/EPP e Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- 5.8. A licitante ao declarar porte ME/EPP e se beneficiar pelo Decreto nº 6.204/2007, assume todas as responsabilidades e conseqüências civis e criminais, isentando o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio de culpa, em caso de má-fé ou uso indevido dos benefícios.
- 5.9. Não poderão participar desta licitação:

- 5.9.1. Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 5.9.2. As empresas suspensas e impedidas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas, ou no âmbito da União;
- 5.9.3. Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem a punição.
- 5.10. As licitantes ou seus representantes legais deverão estar **previamente credenciados junto ao órgão provedor**, sendo o uso da senha de acesso de responsabilidade exclusiva do usuário;
- 5.11. **As especificações do Anexo I deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio www.comprasnet.gov.br.** Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos deste Edital, dos avisos e esclarecimentos lançados no Comprasnet.
- 6. DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA PARA OS LANCES**
- 6.1. DATA: 18 / 11 / 2015
- 6.2. HORÁRIO: 09 : 00
- 6.3. LOCAL: <http://www.comprasnet.gov.br>
- OBS: Todos os horários estipulados neste edital obedecerão ao horário oficial de Brasília.
- 7. DA REMESSA ELETRÔNICA, ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS PARA ACEITAÇÃO**
- 7.1. O envio da proposta poderá ocorrer a partir da data de liberação do edital no Comprasnet, até segundos antes do horário estipulado para início da sessão pública de lances.
- 7.2. Durante este período, o fornecedor poderá incluir, modificar ou excluir sua proposta.
- 7.3. Para inclusão, os licitantes credenciados efetuarão o lançamento do **VALOR UNITÁRIO** de cada item da proposta, através do sítio www.comprasnet.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;
- 7.4. **Para o grupo, as licitantes deverão apresentar proposta para todos os itens, sob pena de desclassificação.**
- 7.5. A licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subseqüentes lances, se for o caso, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão tais como avisos e esclarecimentos, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, de sua desconexão ou por uso indevido;
- 7.6. Não serão aceitas as propostas com exigência de faturamento mínimo ou proposta alternativa;
- 7.7. Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem pedido de reconsideração da mesma, observando o disposto no item 7.4 do Edital;

- 7.8. Os preços (unitários), em moeda corrente, com duas casas decimais para os centavos, estando neles incluídas todas as despesas diretas e indiretas, tais como frete, impostos etc;
- 7.9. A Proposta deverá ter validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 7.10. A apresentação da Proposta em desacordo com as exigências deste Edital acarretará, sumariamente, a desclassificação da Empresa proponente e sua exclusão do certame;
- 7.11. No caso de omissões em Propostas, exceto marca e modelo, serão considerados aqueles previstos no Edital, no Termo de Referência e seus anexos;
- 7.12. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da Proposta, ou incorretamente cotados, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o fornecimento ser efetuado à Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG sem ônus adicionais;
- 7.13. **NÃO DEVERÁ SER ENVIADA NOVA PROPOSTA DE PREÇOS** (preços negociados), pois todos os lances e valores resultantes de negociações serão registrados no Sistema, gerando uma Ata, a qual será instrumento do processo e a única proposta válida para a licitação, inclusive para conferência do produto no momento de sua entrega.

8. DO CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1. A proposta deverá conter **OBRIGATORIAMENTE** a marca e fabricante do produto ofertado em seus campos específicos;
- 8.1.1. **No campo “MARCA” e/ou “descrição detalhada do objeto ofertado” do Sistema Comprasnet poderá, também, informar o MODELO do produto ofertado;**
- 8.2. A proposta deverá trazer ainda no campo **“descrição detalhada do objeto ofertado”** as seguintes informações: **Nome Comercial (quando houver)**, além das demais informações necessárias para cada item;
- 8.3. As propostas que apresentem no **“campo descrição detalhada do objeto ofertado”** a informação **“de acordo com o edital”** ou similar serão **consideradas como produto/material ofertado EXATAMENTE igual ao registrado na especificação do Anexo I do Edital.**

9. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 9.1. No dia e horário indicado, o Pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais devem estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no Anexo I – deste Edital;
- 9.2. Em caso de dificuldade em verificar a aceitabilidade das propostas, o Pregoeiro informará aos participantes através de mensagem via Sistema e encaminhará as propostas para a etapa de lances;
- 9.3. O encaminhamento das propostas para a fase de lances não implica que estas atende à todas as exigências de especificação, não garantindo assim que estas foram classificadas como previsto no artigo 22 e seguintes do Decreto 5.450/2005;
- 9.4. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o acompanhamento disponibilizado imediatamente;

- 9.5. As Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos. Será considerada aceitável a proposta que:
- a) Atenda a todos os termos deste Edital;
 - b) Contenha preço compatível com os praticados no mercado, dentro do estipulado conforme as disponibilidades orçamentárias da UNIFAL-MG.
- 9.6. Serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado pela licitante, não necessariamente lances menores que o menor lance registrado no sistema;
- 9.7. Serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 9.8. Sendo efetuado lance, aparentemente inexecutável, o Pregoeiro alertará a proponente, sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, podendo ainda, o lance ser excluído pelo Pregoeiro e posteriormente vir a ser confirmado pela proponente;
- 9.9. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação das mesmas, através de ferramenta do sistema Comprasnet;
- 9.10. Em caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o envio dos lances, sendo possível o retorno do pregoeiro para atuação na etapa, sem prejuízo dos atos realizados;
- 9.11. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa, no sistema eletrônico, aos participantes;
- 9.12. A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico às licitantes, após o que transcorrerá período de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;
- 9.13. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o menor lance, através do sistema eletrônico, para que seja obtido preço melhor e assim decidir sobre sua aceitação;
- 9.14. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 9.14.1. A apresentação de novas propostas na forma do **caput** não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10. DA APLICAÇÃO DE MARGEM DE PREFERÊNCIA SOB A FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 10.1. Após a fase de lances, será aplicada a margem de preferência para os produtos manufaturados nacionais tratados pelo Decreto 8.224/2014, conforme descrito no anexo III deste Edital.

10.2. O licitante declarará, durante a fase de cadastramento das propostas, em campo próprio no sistema, que atende ao Processo Produtivo Básico ou à regra de origem a que se referem o Decreto 8.224/2014, devendo apresentar cópia da referida declaração no momento da entrega dos documentos exigidos para habilitação.

10.3. A margem de preferência será calculada sobre o menor preço ofertado de produto manufaturado estrangeiro, conforme a fórmula abaixo e as seguintes condições:

10.3.1. O preço ofertado de produto manufaturado nacional será considerado menor que PE sempre que seu valor for igual ou inferior a PM; e

10.3.2. O preço ofertado de produto manufaturado nacional será considerado maior que PE sempre que seu valor for superior a PM.

10.3.1. Fórmula:

- $PM = PE \times (1 + M)$, sendo:
- PM = preço com margem
- PE = menor preço ofertado do produto manufaturado estrangeiro
- M = margem de preferência em percentual, conforme estabelecido no Anexo III.

10.4. A margem de preferência não será aplicada caso o preço mais baixo ofertado seja de produto manufaturado nacional.

10.5. Para produtos abrangidos por margem de preferência, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto manufaturado nacional, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos manufaturados nacionais que estão enquadradas dentro da referida margem, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

10.5.1. Nesta situação, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E ACEITABILIDADE

11.1. A presente Licitação é do tipo **MENOR PREÇO**, sendo vencedora(s) a(s) Licitante(s) que ofertar (em) o **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E POR GRUPO**, conforme especificado neste Edital e seus Anexos, respeitadas as determinações legais previstas na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014;

11.1.1. Para o Grupo serão observados os valores ofertados de cada item (individualmente), devendo os mesmos serem iguais ou inferiores aos valores de referência informados no Termo de Referência, parte integrante deste Edital

11.2. A aceitação da proposta ocorrerá em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará às licitantes através do sistema eletrônico;

11.2.1. Na data e hora marcada as licitantes devem acompanhar e atender aos chamados do Pregoeiro via chat;

- 11.2.2.** Valores com mais de duas casas decimais para os centavos, conforme exigido no subitem 7.7 deste Edital, serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação.
- 11.3.** Quando os valores unitários ou totais, se divididos pela quantidade do item, não obtiverem valor com apenas duas casas decimais nos centavos, estes serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação, independentemente de autorização do licitante.
- 11.4.** Quando uma mesma Licitante, enquadrada como ME/EPP/MEI, for vencedora dos itens da cota principal e da cota reservada com valores diferentes, prevalecerá a proposta de menor valor para ambos os itens;
- 11.5.** Se a proposta ou lance de menor valor não atender as especificações solicitadas, inclusive com relação à aceitabilidade do produto, após parecer técnico do interessado na aquisição, ou então, se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;
- 11.6.** Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido menor preço;
- 11.7.** Das propostas vencedoras poderão ser solicitados catálogos, folders ou manual do fabricante que deverão ser enviados na forma digital através da opção “Anexo” disponibilizada no Sistema Comprasnet, no prazo máximo de 30 minutos após solicitação.
- 11.7.1.** Os catálogos, folders ou manual do fabricante a que se refere o item anterior deverão apresentar especificação completa, em Língua Portuguesa, incluindo foto do produto ofertado;
- 11.7.2.** O não envio do “Anexo” no prazo estabelecido acarretará na recusa da proposta da empresa solicitada.
- 11.7.3.** O não envio do “Anexo” no prazo estabelecido acarretará na recusa da proposta da empresa solicitada e na aplicação das penalidades previstas no item 20 deste Edital.
- 11.8.** O Pregoeiro poderá solicitar, via chat, na fase de aceitabilidade, amostras dos produtos, objetos desta licitação, que deverão ser entregues, no Almoxarifado Central desta Universidade, em até 04 (quatro) dias úteis.
- 11.8.1.** **As amostras serão analisadas pelo Setor Requisitante e/ou Comissão de Avaliação e Recebimento de Materiais a ser nomeada pela Autoridade Competente da Universidade Federal de Alfenas UNIFAL-MG, e sua decisão, com a devida justificativa quando da recusa, deverá ser emitida em até 03 dias úteis;**
- 11.8.2.** **As licitantes poderão retirar as amostras enviadas e não aceitas, em até 30 dias a contar da data de emissão do laudo; após esse período, as mesmas serão descartadas;**
- 11.8.3.** As amostras aprovadas, material permanente, serão deduzidas da quantidade a ser entregue.
- 11.9.** O não atendimento aos chamados via chat ou do fornecimento da amostra será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação, acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada;

- 11.10.** O licitante que não tiver declarado inicialmente, em campo próprio no sistema, que o item atende ao Processo Produtivo Básico ou à regra de origem, ou não entregar a documentação solicitada para o benefício da margem de preferência, será considerado como item manufaturado estrangeiro para fins de classificação.
- 11.11.** Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, com posterior encaminhamento por via postal, o documento comprobatório da caracterização do produto manufaturado nacional.
- 11.12.** Caso o licitante da proposta classificada em primeiro lugar seja inabilitado, ou deixe de cumprir a obrigação prevista no item 11.11, será realizada a reclassificação das propostas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.
- 11.13.** A autorização da empresa Licitante junto ao **ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA** bem como o registro do produto ofertado serão consultados por meio eletrônico através do endereço www.anvisa.gov.br;
- 11.14.** Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;
- 11.15.** A **LICITANTE VENCEDORA**, cuja proposta for aceita, deverá enviar **pelo correio eletrônico** pregao@unifal-mg.edu.br, **no prazo máximo de 02 (duas) horas**, após o aceite da proposta:
- 11.15.1.** A **Declaração constante do Anexo II**, preenchida com os dados cadastrais da empresa, indicando a Razão Social da Empresa Proponente, o número do seu CNPJ, endereço, telefone, fax e e-mail; dados bancários: Banco, Número da Conta e Agência, bem como as informações necessárias para a identificação do Representante Legal da Empresa;
- 11.16.** **Não há necessidade de envio de documentos ou propostas via correio.**

12. DA HABILITAÇÃO

- 12.1.** Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas;
- 12.1.1.** A consulta da regularidade fiscal será verificada “ON LINE”, na fase de habilitação, através do SICAF no sítio do Comprasnet. Estando com certidões vencidas, a proponente será comunicada para enviá-las, através do correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br.
- 12.1.2.** A consulta da regularidade trabalhista será realizada através da emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, na fase de habilitação, no sítio do Tribunal Superior do Trabalho, www.tst.jus.br, para atendimento da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011 e da Resolução do Tribunal Superior do Trabalho nº 1.470, de 24 de agosto de 2011.
- 12.1.3.** O CNPJ indicado nos documentos de habilitação terá que ser, obrigatoriamente, do mesmo estabelecimento da Empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da presente Licitação e emitir a respectiva Nota Fiscal / Fatura.

- 12.2.** A apresentação das Declarações exigidas pela Lei 8.666/93 (Atendimento das exigências editalícias, Declaração de Inexistência de fato superveniente), as exigências da CF/88 (Declaração de menor e Declaração de trabalho forçado e degradante) e a Declaração de Elaboração Independente de Proposta (IN nº 2 da SLTI/MPOG) serão consultadas através do campo específico no COMPRASNET, não havendo necessidade de envio;
- 12.3.** A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005;
- 12.4.** Se a proposta aceita desatender as exigências habilitatórias e o licitante tiver apresentado proposta que inviabilizou a disputa entre os concorrentes, caracterizando indícios de fraude na licitação (pulo do coelho), a UNIFAL-MG além de outras providências cabíveis aplicará ao infrator as penalidades previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, e poderá anular a licitação para aquele item, caso contrário o pregoeiro voltará à fase de aceitação e examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a aceitabilidade da proposta, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

13. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

- 13.1.** As licitantes poderão interpor recursos, mediante manifestação prévia, após habilitação da proposta, devendo apresentar sucintamente suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios, sendo que, ao final da sessão pública, o pregoeiro informará os prazos legais para registro da razão do recurso para a licitante com intenção de recurso aceita e para os demais licitantes registrarem as contra-razões;
- 13.1.1.** O prazo de registro da intenção de recurso será informado para cada item habilitado, sendo que os itens que estiverem na situação "em análise" terão seus prazos abertos após habilitação dos mesmos, não impedindo o andamento da licitação;
- 13.1.2.** A licitante dispõe do prazo de 03 (três) dias para apresentação dos recursos, sendo eles escritos por meio eletrônico, sendo disponibilizados a todos os participantes;
- 13.1.3.** As demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 03 (três) dias contados a partir do término do prazo do recorrente;
- 13.1.4.** A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade competente;
- 13.1.5.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos que não sejam passíveis de aproveitamento;
- 13.2.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do recurso;
- 13.3.** Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados no Setor de Compras da UNIFAL-MG, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Centro – Alfenas/MG.
- 13.4.** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente Vencedora;
- 13.5.** Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e a indicação do lance vencedor, divulgada no sistema eletrônico.

14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 14.1. Depois de declarada a Proponente Vencedora ser-lhe-á adjudicado o objeto desta licitação para o qual apresentou proposta;
- 14.2. A adjudicação do objeto do presente certame será realizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso, e a homologação, de responsabilidade da autoridade competente, só podendo ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor ou, quando houver recursos, após o devido julgamento.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. A classificação será mantida durante o período de validade da Ata, a partir da data de sua publicação, exceto nos casos em que houver exclusão do SRP (Sistema de Registro de Preços), a título de penalidade imposta pela Administração;
- 15.2. Homologado o resultado da licitação, a UNIFAL-MG, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, podendo ser assinada por certificação digital, conforme § 1º do art. 5º do Decreto 7.892 de 23/01/2013.**
- 15.3. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a partir do registro da homologação no sitio do Comprasnet e no Sistema SIASG, podendo ser registrado uma única data de vigência para todos os itens da licitação ou uma data para cada item homologado.
- 15.3.1. 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.
- 15.4. Após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:
- 15.4.1. será incluído, na respectiva ata, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;
- 15.4.2. o preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal de Compras do Governo federal e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços; e
- 15.4.3. a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.
- 15.5. O registro a que se refere o caput tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto 7.892 de 23/01/2013.
- 15.6. Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:
- 15.6.1. preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva; e
- 15.6.2. os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceito cotar seus bens ou serviços em valor igual ao do licitante mais bem classificado.

15.7. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o inciso II do § 2º, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

15.8. Constarão da Ata de Registro de Preços, todas as informações necessárias à:

- a) Identificação do processo;
- b) Caracterização do objeto;
- c) Identificação das empresas;
- d) Preços ofertados pelas classificadas, item a item;
- e) Direitos e responsabilidades das partes.

15.9. A ARP será lavrada em tantas vias quantas forem as empresas classificadas;

15.10. É obrigatória a assinatura da ARP pelas partes envolvidas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da convocação da UNIFAL-MG, aplicando-se, em caso de descumprimento, o disposto no art. 7º, da Lei 10.520/2002.

15.11. Se o contratado não assinar a Ata de Registro de Preços na presença do Chefe da Divisão de Material e Patrimônio a assinatura do representante legal deverá ser reconhecida junto ao Tabelionato de Notas, até que seja disponibilizada a assinatura por certificação digital, **conforme § 1º do art. 5º do Decreto 7.892 de 23/01/2013.**

16. DAS COMPETÊNCIAS DO ÓRGÃO GERENCIADOR

16.1. Registrar sua intenção de registro de preços no Portal de Compras do Governo federal;

16.2. Consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência ou projetos básicos encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização;

16.3. Promover atos necessários à instrução processual para a realização do procedimento licitatório;

16.4. Realizar pesquisa de mercado para identificação do valor estimado da licitação e consolidar os dados das pesquisas de mercado realizadas pelos órgãos e entidades participantes;

16.5. Confirmar junto aos órgãos participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e termo de referência ou projeto básico;

16.6. Realizar o procedimento licitatório;

16.7. Gerenciar a ata de registro de preços;

16.8. Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;

16.9. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório; e

16.10. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

17. DAS COMPETÊNCIAS DO ÓRGÃO PARTICIPANTE

- 17.1.** Garantir que os atos relativos a sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente;
- 17.2.** Manifestar, junto ao órgão gerenciador, mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório; e
- 17.3.** Tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições.
- 17.4.** Cabe ao órgão participante aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

18. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 18.1.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da UNIFAL-MG.
 - 18.1.1.** Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com a UNIFAL-MG e órgãos participantes.
 - 18.1.2.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do Anexo I do Edital e registrados na ata de registro de preços da UNIFAL-MG e órgãos participantes.
 - 18.1.3.** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quintuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
 - 18.1.4.** A UNIFAL-MG somente autorizará adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação, exceto quando, justificadamente, não houver previsão no edital para aquisição ou contratação.
 - 18.1.5.** Após a autorização da UNIFAL-MG, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.
 - 18.1.6.** Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
 - 18.1.7.** É vedada aos órgãos e entidades da administração pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal, distrital ou estadual.

18.1.8. É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Universidade Federal de Alfenas / UNIFAL-MG.

19. DA ENTREGA DO OBJETO

19.1. Locais e horários para entrega: os itens deverão ser entregues, **conforme nota de empenho e ofício de encaminhamento:**

19.1.1. Órgão Gerenciador: UASG 153028 - nos *campi* da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG nas cidades de Alfenas-MG, Poços de Caldas-MG e Varginha-MG, das 7h às 10h30 e das 13h às 16h30 horas, em dias úteis:

> Sede Alfenas - Rua Pio XII, 794 – Centro - Alfenas/MG – CEP 37130-000 – Alfenas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37130-000.

>Unidade Santa Clara – Av. Jovino Fernandes Salles, 2600, Santa Clara - Alfenas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37130-000.

> Campus de Poços de Caldas - Rod. José Aurélio Vilela, km 533 - BR 267 nº 11.990 - Bairro Cidade Universitária - Poços de Caldas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37715-400.

>Campus de Varginha – Avenida Celina Ferreira Ottoni nº 4000, Padre Vitor – Varginha/MG, Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, CEP: 37048-395.

19.1.2. Provisoriamente: Será recebido pelo Almoarifado Central na Sede e na Administração dos Campi, sem a verificação do conteúdo (quando embalados) apenas verificando a quantidade de volumes constante na NF-E - Nota Fiscal Eletrônica/Danfe, no ato do recebimento do material para efeito de posterior verificação de conformidade do material com as especificações constantes do edital e seus anexos, mediante a emissão do Termo de Recebimento Provisório, desde que:

19.1.2.1. Esteja compatível com esta licitação e não exista a cobrança de frete;

19.1.2.2. Estejam os produtos embalados de acordo com a nota fiscal/empenho, não enviando materiais/produtos de notas fiscais/empenhos diferentes numa mesma embalagem;

19.1.2.3. Não apresente avaria ou adulteração;

19.1.2.4. Seja o material da mesma marca e oferecida na proposta inicial, possua as mesmas características da amostra enviada, sob pena de devolução;

19.1.2.5. Seja entregue em embalagem original, contendo a data e número do lote de fabricação, informando, inclusive, seu prazo de validade;

19.1.2.6. Esteja identificado quanto ao número da licitação, nome da Empresa, número do item a que se refere e outras informações de acordo com a legislação pertinente.

19.1.3. Definitivamente: Pelo Requisitante, após o decurso do prazo de observação ou vistoria da quantidade e qualidade dos materiais fornecidos que comprove a adequação do objeto aos termos exigidos, mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo.

19.2. A entrega dos materiais deverá ocorrer em perfeita consonância com o estipulado no ofício de encaminhamento da nota de empenho à empresa, no que se refere ao local de entrega.

- 19.2.1.** Para que não haja desatendimento da exigência do item 19.2 deste Edital, alertamos às Licitantes que aguardem o recebimento do ofício e da nota de empenho e se abstenham de fazer a entrega de materiais com base em consulta ao Portal de Transparência do Governo Federal.
- 19.3.** Após o recebimento dos materiais, mesmo que definitivamente, se, a qualquer tempo, durante a sua utilização normal, vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata substituição dos mesmos, com ônus por exclusiva responsabilidade e custo da adjudicatária;
- 19.4.** Prazo para entrega: até 30 (trinta) dias corridos para nacionais e até 60 (sessenta) dias para importados, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.
- 19.5.** A Licitante vencedora se obriga a cumprir plenamente o previsto no artigo 71 da lei 8666/93 e suas alterações posteriores.

20. DA GARANTIA

- 20.1.** A garantia deverá ser pelo período mínimo de 01 (um) ano;
- 20.1.1.** Para os itens 06, 43 e 100, o período mínimo de garantia deverá ser de 18 (dezoito) meses, conforme descrito no anexo I deste edital.
- 20.1.2.** Para os itens 35 e 79, o período mínimo de garantia deverá ser de 24 (vinte e quatro) meses, conforme descrito no anexo I deste edital.
- 20.1.3.** Para o item 49 o período mínimo de garantia deverá ser de 03 (três) anos, conforme descrito no anexo I deste edital.
- 20.1.4.** Para o item 22 o período mínimo de garantia deverá ser de 05 (cinco) anos, conforme descrito no anexo I deste edital.
- 20.2.** As despesas com o transporte (ida e volta) do material defeituoso, dentro do prazo de garantia, será de responsabilidade da proponente ou do fabricante;

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 21.1.1.** não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar a ata de registro de preço e/ou o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2.** apresentar documentação falsa;
- 21.1.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.5.** não mantiver a proposta;
- 21.1.6.** cometer fraude fiscal;
- 21.1.7.** comportar-se de modo inidôneo;

21.2. 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.

21.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 5.450/05 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00:

21.3.1. Advertência

21.3.2. Multa:

21.3.2.1. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na entrega do material caracterizando inexecução parcial; e

21.3.2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

21.3.3. Suspensão temporária de participação em licitação com a Administração;

21.3.4. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União;

21.3.5. Declaração de inidoneidade.

21.4. 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.

21.5. 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.

21.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. DA CONTRATAÇÃO

22.1. A contratação formalizar-se-á mediante a emissão da Nota de Empenho.

22.2. A Nota de Empenho será encaminhada ao 1º classificado para o item na Ata de Registro de Preços, quando da necessidade da aquisição do material.

22.3. Farão parte da contratação as declarações disponibilizadas pelo COMPRASNET, o Edital e seus Anexos e a Ata de Registro de Preços.

22.4. Conforme disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, será feita, pela UNIFAL-MG, a consulta junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), previamente à contratação a ser feito para a **LICITANTE VENCEDORA**, a qual deverá manter este seu Cadastro atualizado;

23. DO PAGAMENTO

- 23.1. O documento Fiscal terá que ser emitido obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo documento Fiscal emitido com outro CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou matriz;
- 23.2. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data do recebimento definitivo e pela apresentação do documento fiscal, desde que atendidas às exigências deste Edital e o disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, mediante crédito em Conta corrente bancária da **LICITANTE VENCEDORA**, através do Banco do Brasil S/A;
- 23.3. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 23.4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 23.5. 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.
- 23.6. 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.
- 23.7. 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.
- 23.8. Considerar-se-á como último dia útil para pagamento, o de emissão da respectiva Ordem Bancária pelo SIAFI (Sistema da administração Financeira do Governo Federal);
- 23.9. No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes, no âmbito da União, Estado e Município;
- 23.10. Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de multa aplicada;
- 23.11. Nenhum pagamento será efetuado à **LICITANTE VENCEDORA** enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.
- 23.12. 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 = (TX)

I = (6/100)

I = 0,00016438

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

24. DA REVISÃO DOS PREÇOS

24.1. A revisão dos preços dar-se-á, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da Ata, ou a qualquer tempo, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato, que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo à UNIFAL-MG promover negociações junto aos fornecedores, conforme determinação do Decreto nº 7.892 de 23/01/2013;

24.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a UNIFAL-MG deverá:

24.2.1. Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

24.2.1.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

24.2.2. A revisão dos preços deverá ser devidamente justificada e acompanhada de documentos comprobatórios, a qual deverá ser aceita pela UNIFAL-MG ou pela empresa/contratada;

24.2.3. A UNIFAL-MG se reserva o direito de solicitar a "lista de preços do fabricante".

24.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a UNIFAL-MG poderá:

24.3.1.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

24.3.2. Não havendo êxito nas negociações, a UNIFAL-MG revogará a Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, bem como no Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005;

25.2. Deverão ser observadas, no que couber, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE**

AMBIENTAL constantes na **IN 01/2010** e demais normas específicas, dentre as seguintes:

- 25.2.1.** Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
 - 25.2.2.** Que sejam observados os requisitos ambientais para a 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;
 - 25.2.3.** Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
 - 25.2.4.** Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);
 - 25.2.5. Deverão ser observadas, também, a exigência do selo PROCEL, classificação “A” e que sejam livres do gás CFC, para os eletrodomésticos de refrigeração;**
- 25.3.** A presente Licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;
 - 25.4.** O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e Proposta, desde que não contrariem a Legislação vigente e não comprometa a lisura da Licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;
 - 25.5.** Ocorrendo, em qualquer hipótese, a negativa do fornecimento do Objeto desta licitação por parte da LICITANTE VENCEDORA, o mesmo poderá ser adjudicado às Licitantes remanescentes, na ordem de classificação e de acordo com as Propostas apresentadas, sem prejuízo às demais sanções previstas em lei;
 - 25.6.** Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Edital, poderão ser solicitadas, por escrito, ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: pregao@unifal-mg.edu.br;
 - 25.7.** No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente na Instituição, no dia previsto para a Abertura da Sessão Pública, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário;
 - 25.8.** As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;
 - 25.9.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento;

25.10. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 7.892/13 e Decreto 5.450/2005, nos regulamentos que vierem a ser adotados e, ainda, nas normas técnicas gerais ou especiais aplicáveis.

25.11. O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes desta Licitação é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha/MG, "ex vi" do artigo 109, I, da Constituição da República.

Alfenas, 04 de novembro de 2015.

Vera Lúcia de Carvalho Rosa
Pró-Reitora de Administração e Finanças
- UNIFAL-MG -

UNIFAL-MG

ANEXO I**PREGÃO ELETRÔNICO 085/2015**

SIGE	Item	Descrição	UN	Qtd. Licitada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
67026	1	Amaciador de carnes e bifés, em aço inox. Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Gabinete, tampa e suporte dos rolos em aço inox. Conter: botão de emergência, chave geral e botão reset. Tampa com sensor de segurança, impedindo o funcionamento da máquina sem tampa. Bocal de alimentação e bocal de saída dimensionado conforme norma de modo a impedir o acesso das mãos às partes cortantes. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica. Painel de Comando em 25V. Potência: 0,33CV, Frequência: 60Hz, Tensão: 220V. Dimensões aproximadas: Altura: 510.00 mm x Largura: 490.00 mm x Profundidade: 180.00 mm. Capacidade de produção: 400 kg/h. Garantia mínima de 12 meses.	un	4		
66974	2	Amolador de facas estriado imantado (chaira), profissional, 10 polegadas, com cabo em polipropileno branco.	un	2		
66975	3	Amolador de facas estriado imantado (chaira), profissional, 12 polegadas, com cabo em polipropileno branco.	un	2		
29420	4	Assadeira Hotel n°8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8 x 40 60 cm (A x L x C).	un	30		
67027	5	Balança de mesa eletrônica. Capacidade de pesagem: 30kg, sensibilidade mínima de 10g, pesagem mínima de 200g, com função TARA. Carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência com canaletas para evitar o escoamento de líquidos e sólidos fora da área de pesagem; Suporte do prato em alumínio injetado. Pés reguláveis. Display/visor duplo com LED vermelho, com no mínimo cinco dígitos. Fonte interna ou externa bivolt automático (110/220V). Consumo máximo de 15W. Garantia mínima de 12 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	un	2		
67028	6	Balança de plataforma eletrônica. Capacidade de pesagem: 150 kg, sensibilidade mínima de 50g; voltagem 110/220V. Plataforma e coluna em chapa de aço inoxidável AISI-304, com rodízios e coluna. Display de LC, e indicador de carga de bateria, tipo digital, com 06 dígitos; com função TARA, com bateria ou célula inclusa, display fixado à coluna. Altura mínima da coluna: 100 cm. Dimensões da plataforma: 40 x 55 cm (mínimo) a 50 x 85 cm (máximo). Garantia mínima de 18 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	un	4		
29422	7	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 36 x 46 cm.	un	800		
66976	8	Bandeja tipo travessa em plástico. Capacidade: 9 Litros.	un	10		
67029	9	Batedeira planetária. Capacidade para 12L de mistura. Acompanha, no mínimo, 3 tipos de batedores em alumínio: globo, raquete e espiral. Com 6 variações de velocidade, com troca por meio de alavanca externa; com dispositivo de segurança no acesso à cuba. Cuba em aço inoxidável e corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi. Potência: 1/3 cv. Consumo aproximado: 0,3 kw/h. Dimensões aproximadas (altura x largura x comprimento): 560 x 315 x 695 mm. Garantia mínima de 12 meses.	un	4		
67030	10	Bebedouro: capacidade de refrigeração de 3,5 litros/hora.; Tipo coluna, gabinete confeccionado em chapa pré-tratada; Tampo em aço inox polido; Duas torneiras (para copo e boca) ambas com regulagem do jato de água, reservatório em aço inox 304N com serpentina externa em cobre, isenta de chumbo, envolta por material de isolamento térmica. Dreno para limpeza. Sifão na saída do esgoto; Tubulações atóxicas; Filtro com carvão ativado; Compressor silencioso que utilize gás R134. Dimensões aproximadas: 0,38 m largura x 0,27 m comprimento x 0,96 m altura. Certificado pelo INMETRO. Garantia mínima de 12 meses.	un	4		

GRUPO I						
67129	11	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos e talheres, com três cubas para talheres. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 750 mm, lateral 800 mm, altura 620 (820 mm considerando as cubas para talheres).	un	2		
67128	12	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos ou módulo neutro. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 850 mm, lateral 900 mm, altura 850 mm.	un	2		
67067	13	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo refrigerado para 4 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 1,6 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo). Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.	un	2		
67066	14	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo térmico/aquecido para 6 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 2,4 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo). Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.	un	2		
66977	15	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 40 litros. Dimensões: 50x21x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	un	4		
66978	16	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 50 litros. Dimensões: 55x22x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	un	4		
66979	17	Caçarola Hotel nº 60, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 73 litros. Dimensões: 60x26x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	un	4		
67031	18	Cafeteira elétrica confeccionada em inox. Capacidade para 5 litros, com duas saídas para o café pronto (torneiras). Aquecimento da água na temperatura entre 80 e 90°C. Reservatório de água de 13L. Potência: 1300W. Voltagem: 110/220V. Dimensões aproximadas: 400 mm (diâmetro) x 530 mm (altura). Garantia mínima de 12 meses.	un	4		
66980	19	Caixa plástica branca, não vazada, empilhável, sem tampa, com capacidade para 20 litros.	un	20		
66981	20	Caixa plástica branca, não vazada, empilhável, sem tampa, com capacidade para 45 litros.	un	30		

66982	21	Caixa plástica/contentores empilháveis, com alça, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	un	40		
67032	22	Caldeirão a gás autogerador de vapor 300L, tampa americana. Painel interno de cocção e revestimento externo construídos inteiramente em aço inoxidável 304, liga 18.8, espessura mínima de 3mm, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento; com acabamento polido padrão sanitário; fundo com amplo raio de concordância entre o fundo e a parede da panela para facilitar a limpeza; borda (aba) unida à panela interna, isenta de cavidades, com acabamento polido padrão sanitário. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Manipulos em braquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acendimento manual de chama piloto. Câmara de Combustão: construída em chapa de aço-carbono de 4,75mm, com revestimento anticorrosivo, resistente às altas temperaturas. Deverá acompanhar: válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvulas de segurança, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro, bem como todas as peças e acessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento. Pés: tubulares, com sapatas de alumínio com regulagem de altura. Não deve ser necessário adquirir nenhuma peça à parte. Dimensões aproximadas: 1180 x 910mm. Capacidade: 300 litros. Garantia mínima: 05 anos. Deverá ser entregue instalado e testado.	un	5		
29413	23	Caldeirão Hotel n° 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 38 litros. Dimensões: 38x34x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material.	un	4		
66983	24	Caldeirão Hotel n° 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa no mesmo material.	un	4		
66984	25	Caldeirão Hotel n° 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 68 litros. Dimensões: 45x43x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material.	un	4		
66985	26	Canecão Hotel n° 22, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 7,5 litros. Dimensões: 22x22x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	un	8		
67033	27	Carro cantoneira para transporte de 11 Gns 1/1. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8; cantoneiras com perfil limitador para 11 Gns 1/1x100mm. Deverá ser dotado de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os 2 posteriores com freio, equipado com parachoques em PVC. Estrutura tubular Ø1 1/4". Dimensões aproximadas de 400x600x1600mm. Garantia mínima de 12 meses.	un	2		
67034	28	Carro de serviço com três planos/bandejas em aço inox AISI 430. Características: varandas contornando as mesmas e estrutura tubular; dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava (freio). Dimensões aproximadas de 800x550x900mm (CxLxA). Garantia mínima de 12 meses.	un	2		
67035	29	Carro funcional para limpeza, transporte de produtos e descartáveis, com bolsa para coleta de 90 litros com tampa e conjunto balde duplo dobrô 30L (removível); 3 organizadores para acessórios e rodízios dos tipos fixos e giratórios. Possibilitar utilizar mop plano e vertical. Fabricado em polipropileno e estrutura tubular em alumínio, cantos arredondados. Acompanha suporte de fixação de baldes com: 02 baldes de 15 L cada, 01 cavalete para espremedor, 01 espremedor. Procedência Nacional. Garantia mínima de 12 meses.	un	2		
67036	30	Carro para detritos, formato redondo. Características: fabricado em aço inox 304, com tampa acionada por pedal; rodízios de 3 polegadas. Capacidade para 60 litros. Garantia mínima de 12 meses.	un	7		
67037	31	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18:8. Cuba de 600x600x300mm com dreno inferior de fecho rápido de 1/2". Fundo perfurado removível. Pés tubulares Ø1 1/2" com contraventamento, dotado de 4 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio. Deverá ter capacidade aproximada de 100 litros. Garantia mínima de 12 meses.	un	2		
67038	32	Carro para transporte de pratos. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18:8. Com quatro colunas para pilhas de pratos, capacidade	un	2		

		para 160 pratos (Ø máximo 300mm). Dotado de 4 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio. Dimensões aproximadas: 575 x 575 x 800mm. Garantia mínima de 12 meses.			
67039	33	Carro plataforma: construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassi totalmente inox extra reforçado, dotado de guidão tubular inox. Capacidade de movimentação de 300 a 500 kg. Dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Dimensões: plataforma com 60 x 90 cm a 60 x 100 cm; altura da alça de 80 a 90 cm. Garantia mínima de 12 meses.	un	6	
66986	34	Cesto plástico empilhável expositor (gôndola), em polipropileno PP, resistente a baixas temperaturas (até -12°C). Cor: branca. Dimensões aproximadas: Altura: 27 cm; Comprimento: 41 cm; Largura / Profundidade: 57 cm.	un	60	
67040	35	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e gabinete inferior em aço inoxidável, com acabamento escovado; chapa que receberá o alimento em aço inox sendo completamente lisa; calha lateral para coleta de gordura proveniente dos canais de grelha superior; ignição automática para acendimento do piloto; regulagem de fogo do máximo ao mínimo; conjunto de queimadores de alto rendimento comandados por registro de gás niquelado; consumo de gás (aproximado): 3,50 kg/hora. Dimensões aproximadas de 900x900x900 mm. Deverá acompanhar todas as peças e acessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento. Não sendo necessário adquirir nenhuma peça à parte. Garantia mínima de 24 meses. Deverá ser entregue instalada e testada.	un	4	
66987	36	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões aproximadas: 8x4x41cm (LxAxP).	un	20	
66988	37	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	un	800	
66989	38	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	un	800	
29424	39	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	un	800	
42694	40	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30cm.	un	20	
67041	41	Cortador de legumes grande com tripé, desmontável. Certificação do INMETRO. Fabricado em aço fundido, com facas em aço inox padrão 10mm, macho em polipropileno, pintura eletrostática. Deve possuir duas molas para conferir maior resistência. Altura mínima: 1m. Garantia mínima de 12 meses.	un	2	
66990	42	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox 6 polegadas e cabo em polipropileno branco com antibacteriano.	un	2	
67042	43	Descascador industrial de legumes e tubérculos. Produção por operação: 10Kg/ciclo; Produção horária: 200 Kg/hora. Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Estrutura em aço inox equipada com bocal especial para descarregamento do produto após processado. Montada sobre pés metálicos, com borracha antiderrapante. Deve conter: botão de emergência; chave geral; botão de resetagem; acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; alimentação pela parte superior; tampa com sensor de segurança (máquina não funciona com a tampa aberta); bocal especial impedindo o acesso das mãos do operador às áreas de risco durante o processamento; interface do operador em 25V. Potência: 0,5CV/520W; Frequência 60Hz; Voltagem: 220V. Dimensões aproximadas: 900mm (altura) x 620mm (largura) x 710mm (profundidade). Pontos Hidráulicos: Entrada de água = 1/2" Saída de esgoto = 2". Garantia mínima de 18 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.	un	2	
66991	44	Dispenser para papel higiênico em rolo. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 28 cm (altura) x 27 cm (largura) x 14 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	un	14	
67076	45	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x 09 cm (profundidade).	un	30	
66992	46	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico	un	22	

		ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.			
66993	47	Escorredor de massa Hotel nº 45, dotado de alças laterais e pé. Confeccionado em alumínio polido. Medidas aproximadas: 19x45 cm (altura x diâmetro). Capacidade: 20 litros.	un	8	
42693	48	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32 cm.	un	20	
67043	49	Esguicho de Pré-Lavagem. Tubo flexível com proteção em aço inox e pistola com acionamento vertical, oferecendo maior mobilidade nos processos de pré-lavagem, pode ser instalado em pia ou parede. Altura 670 mm e Largura 45mm. Para uso de água fria ou quente. Conexão padrão de 1/2" BSP (acompanhado de bucha de redução de 3/4" para 1/2" para quando forem instalados em paredes). Garantia de 3 anos contra defeitos de fabricação.	un	2	
66994	50	Espátula raspadeira em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	un	8	
67044	51	Estante prateleira em aço inox - lisa, quatro planos, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de Ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia mínima de 12 meses.	un	10	
67045	52	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro plano, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de Ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia mínima de 12 meses.	un	16	
66995	53	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em atileno branco.	un	4	
29389	54	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas e cabo em atileno branco.	un	4	
66996	55	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 4 polegadas, cabo em atileno branco.	un	4	
66999	56	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em atileno branco.	un	4	
67000	57	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em atileno branco.	un	4	
66997	58	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em atileno branco	un	4	
66998	59	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em atileno branco.	un	4	
29425	60	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104 mm de comprimento da lâmina e 212 mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0 mm, com cabo em aço inox.	un	800	
67001	61	Faca Mezzaluna, tamanho grande, comprimento aproximado de 280mm, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	un	3	
67046	62	Fatiador automático de frios. Construído em liga de alumínio injetado, pintado com sistema eletrostático a pó em duas camadas sendo a última com verniz atóxico. Lâmina com 275 mm de diâmetro em aço temperado com tratamento superficial antioxidante. Todas as partes em contato com alimentos são de aço inoxidável. Produto em conformidade com a norma regulamentadora NR12 do Ministério do Trabalho. Capacidade de corte: 150 x 165 mm. Capacidade de trabalho mínima de 15 kg de frios/dia. Regulador da espessura de fatia graduado, permitindo corte até 25 mm. Voltagem: 110/220 V com chave seletora. Dimensões aproximadas: 57x41x43 cm (LxAxP). Pés anti-derrapantes. Motor de 1/3 CV. Garantia mínima de 12 meses.	un	2	
67002	63	Filtro alta vazão de água potável, acompanha torneira. Alta resistência de durabilidade, equipado com elemento filtrante, com tripla filtração; cartucho descartável com durabilidade média de 06 meses. Capacidade mínima de filtração: 150 litros/hora. Garantia de 01 ano.	un	4	
67047	64	Fogão industrial em inox 430 a gás com 08 bocas. Características: queimadores duplos; grelhas e queimadores em ferro fundido; pintura eletrostática; pés de borracha; bocas de 40 x 40 cm; dotado de bandejas aparadoras de resíduos; estrutura em perfil "U" prateleira inferior gradeada em perfil "U". Acendimento através de registros apís (com tubo coletor ou com botoeiras em baquelite). Opções de instalações: centro de cozinha.	un	2	

		Dimensões aproximadas: 151 x 80 x 88 cm . Consumo médio de gás: 8 kg/h. Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.			
67048	65	Forno guilhotina a gás duplo inox. Características: corpo em aço carbono revestido em inox, frente em inox e a guilhotina cromada; porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina, com contra-peso; 2 pedras refratárias no chão dos fornos que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado; bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente; cada câmara deverá possuir 3 trilhos de encaixe para grelhas, possibilitando regulagem de altura; deverá acompanhar uma esteira/grelha reforçada por câmara; queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular com regulador de entrada de ar para uma chama mais perfeita; partes internas em aço galvanizado com isolamento térmico em manta de lã de rocha; termômetro na lateral do forno com marcação de temperatura. Com suporte. Dimensões aproximadas: 1850 mm (altura) x 2090 mm (altura com vidro aberto) x 920 mm (largura) x 645 mm (profundidade). Medidas aproximadas de cada câmara: 300 mm (altura) x 800 mm (largura) x 600 mm (profundidade). Consumo de gás GLP: 5 kg/h em cada câmara. Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.	un	8	
67003	66	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, antiaderente, com 36cm de diâmetro, 7cm de altura e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	un	4	
67004	67	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, antiaderente, com 40cm de diâmetro, 8cm de altura e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	un	4	
67049	68	Fritadeira elétrica Água e Óleo. Capacidade total: 20 a 25 litros, sendo: Capacidade de Óleo de 15 a 23L e de Água de 2 a 5L. Produção média: 58kg/hora. Potência: 5000W. Voltagem: 220V. Dimensões aproximadas: 97 cm (altura) x 41 cm (largura) x 50 cm (profundidade). Consumo aproximado: 2,5 kw/hora. Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalada e testada.	un	4	
67005	69	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	un	8	
67008	70	Garfo de mesa em aço inoxidável.	un	800	
67007	71	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	un	800	
67023	72	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	cj	40	
67009	73	Guichê metralhadora multibox, com 6 boxes. Dimensões; 1000 x 400 x 600 mm. Corpo, planos, tubo de Ø25mm para divisão dos box, acabamento frontal em moldura de 40x40mm e acabamento interno em moldura de 20x20mm, confeccionado em Aço Inoxidável +AISI-304, liga 18.8. Equipamento a ser chumbado na alvenaria com medidas da alvenaria de 1010 mm x 610 mm.	un	2	
67050	74	Liquidificador industrial basculante, capacidade de 15L. Copo monobloco feito em aço inox sem solda. Faca em inox, afiada. Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo, com sobretampa acrílica. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Potência: 1,5CV. Frequência: 60Hz. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Dimensões aproximadas: 1080x350x525 cm (AxLxP). Garantia mínima de 12 meses.	un	2	
67051	75	Liquidificador industrial inox com copo monobloco inox para 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo, com sobretampa acrílica. Potência: 0,5CV/665W, Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões aproximadas: 75x33x32 cm (AxLxP). Consumo aproximado: 0,35 kw/h. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm. Garantia mínima de 12 meses.	un	2	
29381	76	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento a pedal, capacidade para 50 litros.	un	20	
67011	77	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capacidade de 12 litros.	un	26	
67010	78	Lixeira plástica em polipropileno (PP), com armação e pedal de ferro SAE 1020 zincado, acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, com alças laterais, formato arredondado e capacidade de 100 litros. Dimensões aproximadas: 72 cm (altura) x 40 cm (base) x 50 cm (tampa). Altura total com o	un	22	

		suporte: 83 cm. Cor: Branca.				
67130	79	Máquina de lavar louças profissional com moto bomba de enxágue, com sistema Genius X ² . Capacidade: 18 pratos de 28 cm de diâmetro ou 9 pratos de 32 cm de diâmetro ou 09 bandejas ou 36 copos de 10 cm ou 160 talheres por ciclo; ciclo de 45 segundos; 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem (65°C) + enxágue (90°C). Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 44 cm de altura; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágue tipo anti-entupimento. Dimensões externas aproximadas com capô fechado sem as mesas laterais: 73,5 x 73 x 148 cm (LxPxA). Painel de comando: autodiagnóstico de funções; instalado no bordo superior do capô munido de termômetro digital. Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável. Potência da bomba de lavagem: 600 litros/min. Genius X ² - Sistema avançado de filtragem e drenagem por ciclo que reduz o consumo de detergente em até 30%. Controles que indicam o status da operação através de cores. Abertura completa do capô, através de braço articulável. Sistema fechado nos quatro lados. Capô duplo com revestimento interno térmico. Dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante a operação. Enchimento e controle automático do nível de água do tanque de lavagem e do aquecedor de enxágue. Aquecimento e controle da temperatura de lavagem aos 55°-60°C através de resistência elétrica. Cesto coletor dos resíduos de lavagem em aço inoxidável AISI 304. Braços de lavagem giratórios, intercambiáveis, estampados em aço inoxidável, dotados de bicos especiais de relevo anti-entupimento. Conjunto da estrutura apoiado sobre pés dotados de sapatas de nivelamento. Tanque de lavagem estampado com cantos arredondados para facilitar o escoamento da água e a limpeza interna. Sistema integrado com filtro coletor de resíduo e protetor da bomba de lavagem. Aquecedor do enxágue, incorporado, para aquecimento da água de enxágue aos 80°-90°C, construído em aço inoxidável, com resistências do tipo imersão, controlado por termostato. Sistema exclusivo de controle do volume e temperatura da água de enxágue. Motobomba enxágue incorporada. Motobomba de drenagem incorporada. Garantia mínima de 24 meses. Deverá ser entregue instalada e testada.	un	2		
67052	80	Mesa de apoio 1,2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, sem espelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 120 cm (comprimento). Garantia mínima de 12 meses.	un	10		
67053	81	Mesa de apoio 2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, sem espelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 200 cm (comprimento). Garantia mínima de 12 meses.	un	2		
67056	82	Mesa em aço inox com tampo em polietileno, espessura de 15 mm. Bancada com espelho em polietileno e prateleira gradeada em aço inox. Medidas aproximadas: 150 x 70 x 85 cm. Garantia mínima de 12 meses.	un	2		
67057	83	Mesa para restaurante fixa conjugada com 04 assentos giratórios com encosto. Assento: formato circular com diâmetro de 38 cm; tampo em polipropileno; cor azul bic; espaço entre assentos laterais de 26 cm; chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1"; Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras horizontais de 3 cm de largura cada, comprimentos: tira superior 37 cm, tira do meio 35 cm, tira inferior 33 cm; altura do encosto: 42 cm (medindo no centro) e 40 cm (nas extremidades); pintura eletrostática a pó prata verniz; Tampo: maple em MDF; inteiro; com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC; 2,5 cm de espessura; medindo 1,15 m x 68 cm; fixação na estrutura por 8 pontos para parafusos; Estrutura: em aço tubular, parede 1,5mm; pintura eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização, cor prata com verniz; ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis; toda estrutura soldada com solda "MIG"; distância entre o pé e o assento de 41 cm; estrutura que liga os pés dos assentos laterais de 60 cm de comprimento; não há nenhuma estrutura entre as pessoas que se assentarem de frente uma para a outra. Garantia mínima de 12 meses. (COTA PRINCIPAL)	un	135		
67057	84	Mesa para restaurante fixa conjugada com 04 assentos giratórios com encosto. Assento: formato circular com diâmetro de 38 cm; tampo em polipropileno; cor azul bic; espaço entre assentos laterais de 26 cm; chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1"; Encosto: em	un	45		

		chapa de aço moldada, com 03 tiras horizontais de 3 cm de largura cada, comprimentos: tira superior 37 cm, tira do meio 35 cm, tira inferior 33 cm; altura do encosto: 42 cm (medindo no centro) e 40 cm (nas extremidades); pintura eletrostática a pó prata verniz; Tampo: maple em MDF; inteiro; com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC; 2,5 cm de espessura; medindo 1,15 m x 68 cm; fixação na estrutura por 8 pontos para parafusos; Estrutura: em aço tubular, parede 1,5mm; pintura eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização, cor prata com verniz; ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis; toda estrutura soldada com solda "MIG"; distância entre o pé e o assento de 41 cm; estrutura que liga os pés dos assentos laterais de 60 cm de comprimento; não há nenhuma estrutura entre as pessoas que se assentarem de frente uma para a outra. Garantia mínima de 12 meses. (COTA RESERVADA)			
67015	85	Pallets de polietileno de alta densidade, vazado, com quatro entradas para empilhadeira e carrinho paleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca. Capacidade estática mínima de 5.000 kg e dinâmica de 1.050 kg. Dimensões: 15 x 100 x 120 cm. Indicado para uso em temperaturas abaixo de 0°C.	un	26	
67017	86	Panela de pressão profissional em alumínio polido, com alças em baquelite atóxico e antitérmico. Antifaderente. Tampa com fechamento externo. Dotada de válvula de segurança em silicone; janela de segurança e aliviador de pressão. Diâmetro aproximado: 35 cm. Capacidade: 35 litros.	un	6	
67016	87	Panela de pressão. Tampa com fechamento externo, capacidade aproximada de 20 litros, confeccionada em alumínio polido, com 5 sistemas de segurança, trava de segurança, válvula múltipla para seleção da pressão de cozimento, três opções de pressão de cozimento (5, 10 e 15 PSI), incluindo 2 grelhas e manual de instruções. Garantia 12 meses.	un	4	
67012	88	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 1,52x9x75cm.	un	4	
67013	89	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 2x11x100cm.	un	4	
67014	90	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 2x12x120cm.	un	6	
67058	91	Pass Through aquecido 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lã de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; faixa mínima de temperatura de 50°C a 80°C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com corredeiras padrão de recipientes gastronômicos. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm. Garantia mínima de 12 meses.	un	4	
67059	92	Pass Through refrigerado 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lã de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; faixa mínima de temperatura de 0°C a 5°C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com corredeiras padrão de recipientes gastronômicos. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm. Garantia mínima de 12 meses.	un	4	
67018	93	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	un	20	
67060	94	Picador de carne em aço inox, boca 22. Capacidade de Moagem: 300 Kg/h. Botão duplo liga/desliga; botão Reset. Chave de segurança, travando o equipamento quando a bandeja é retirada da máquina em uso; proteção fixa em aço inox na bandeja do equipamento para impedir o acesso das mãos. Conformidade com a NR-12. Dimensões aproximadas: 37,5 x 70 cm (A x C). Peso aproximado: 45kg. Motor: 1,25 cv. Voltagem: 110/220V. Frequência: 60Hz. Garantia mínima de 12 meses.	un	2	
67019	95	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões aproximadas: 1,5x30x50cm (ExLxA).	un	4	
67020	96	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões aproximadas: 3x50x100cm (ExLxA).	un	4	
67021	97	Prato raso de vidro temperado branco PEPS; mínimo 27 cm de diâmetro.	un	800	
67061	98	Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha	un	2	

		coletora em alumínio. Características: Motor ½ cv monofásico, Rotação mínima: 380 rpm, Potência: 0,33 hp, Frequência: 60 hz, Voltagem: 110/220V. Dimensões aproximadas: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo aproximado: 0,25 Kw/h. Peso aproximado: 20 Kg. Garantia mínima de 12 meses.			
67062	99	Refresqueira industrial: Capacidade para 150 L. Gabinete e tampa em aço inox escovado; eletrobomba para movimentação do líquido; reservatório cilíndrico em inox; duas torneiras tipo alavanca de acionamento rápido; isolamento térmico em poliuretano expandido; termostato de temperatura regulável de 4°C a 15°C; compressor para refrigeração nacional silencioso e de alto rendimento; rodízio giratório. Certificado pelo INMETRO. Medidas aproximadas: 1335 mm (altura) x 620 mm (profundidade) x 620 mm (altura). Voltagem: 110 ou 220V. Potência: 635W. Consumo: 470 W/h. Garantia mínima de 12 meses.	un	4	
67063	100	Refrigerador industrial em aço inox 04 portas. Capacidade mínima: 800 litros. Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado. 100% poliuretano. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas. Prateleiras: 3 níveis, aramadas, reguláveis mais estrado. Refrigeração estática por ar forçado. Controlador eletrônico digital: com indicador de temperatura e degelo automático. Temperatura: de 0°C a +8°C. Consumo médio: 5,8 Kwh/dia. Tensão: 220 V. Medidas aproximadas: 1915 (altura) x 1160 (frente) x 600 (profundidade) mm. Garantia mínima de 18 meses.	un	4	
67064	101	Roupeiro de aço, 12 portas. Fabricado em chapa de aço 26, com pitão para cadeado, pés em aço reforçado, portas com ventilação. Cor: branca. Dimensões internas: 30cm (largura) x 40cm (profundidade) x 48cm (altura). Dimensão total: 93cm (largura) x 40cm (profundidade) x 198cm (altura). Garantia mínima de 12 meses.	un	8	
67022	102	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões aproximadas: 10x100cm.	un	4	
67065	103	Termômetro Digital com infravermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado; função de desligamento automático. Escala mínima de -50°C até 380°C. Alimentação por bateria 9V. Deverá acompanhar capa/bolsa de proteção. Garantia mínima de 12 meses.	un	2	

OBSERVAÇÕES

- O item 83, por apresentar valor global estimado acima de R\$ 80.000,00, foi fracionado em cota de 25% (COTA RESERVADA – ITEM 84) para participação exclusiva de ME, EPP e MEI, sendo o quantitativo restante de 75% (COTA PRINCIPAL – ITEM 83), aberto para ampla participação, tudo em conformidade com inciso III, artigo 48 da lei complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar 147/2014.
- **VALIDADE DA ATA SRP:** 12 (doze) meses, a contar do início da vigência da Ata de Registro de Preços;
- **PRAZO PARA ENTREGA:** até 30 (trinta) dias corridos para nacionais e até 60 (sessenta) dias para importados, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.
- **Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.**
- **GRUPO:** Os produtos ofertados devem ser do mesmo fabricante, pois serão utilizados em conjunto.
 - **GRUPO 01:** Itens 11, 12, 13 e 14.

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO 085/2015

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE.....

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ: e-mail:

FONE:..... FAX:

REPRESENTANTE LEGAL:

CPF: RG:

DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

AGÊNCIA: CONTA:

(Enviar este Anexo pelo correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br, após a fase de aceitação das propostas, durante a sessão pública)

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 085/2015

MARGEM DE PREFERÊNCIA

Será aplicada margem de preferência para aquisição de produtos manufaturados nacionais, nos termos do Decreto 8.224/2014, para os seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	MARGEM NORMAL (%)	MARGEM ADICIONAL (%)
5	Balança de mesa eletrônica. Capacidade de pesagem: 30kg, sensibilidade mínima de 10g, pesagem mínima de 200g, com função TARA. Carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência com canaletas para evitar o escorrimento de líquidos e sólidos fora da área de pesagem; Suporte do prato em alumínio injetado. Pés reguláveis. Display/visor duplo com LED vermelho, com no mínimo cinco dígitos. Fonte interna ou externa bivolt automático (110/220V). Consumo máximo de 15W. Garantia mínima de 12 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	un	2	20	5
6	Balança de plataforma eletrônica. Capacidade de pesagem: 150 kg, sensibilidade mínima de 50g; voltagem 110/220V. Plataforma e coluna em chapa de aço inoxidável AISI-304, com rodízios e coluna. Display de LC, e indicador de carga de bateria, tipo digital, com 06 dígitos; com função TARA, com bateria ou célula inclusa, display fixado à coluna. Altura mínima da coluna: 100 cm. Dimensões da plataforma: 40 x 55 cm (mínimo) a 50 x 85 cm (máximo). Garantia mínima de 18 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	un	4	20	5
10	Bebedouro: capacidade de refrigeração de 3,5 litros/hora.; Tipo coluna, gabinete confeccionado em chapa pré-tratada; Tampo em aço inox polido; Duas torneiras (para copo e boca) ambas com regulagem do jato de água, reservatório em aço inox 304N com serpentina externa em cobre, isenta de chumbo, envolta por material de isolamento térmica. Dreno para limpeza. Sifão na saída do esgoto; Tubulações atóxicas; Filtro com carvão ativado; Compressor silencioso que utilize gás R134. Dimensões aproximadas: 0,38 m largura x 0,27 m comprimento x 0,96 m altura. Certificado pelo INMETRO. Garantia mínima de 12 meses.	un	4	20	0
11	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos e talheres, com três cubas para talheres. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 750 mm, lateral 800 mm, altura 620 (820 mm considerando as cubas para talheres).	un	2	15	5
12	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos ou módulo neutro. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 850 mm, lateral 900 mm, altura 850 mm.	un	2	15	5

13	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo refrigerado para 4 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 1,6 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo). Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.</p>	un	2	15	5
14	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo térmico/aquecido para 6 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 2,4 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo). Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.</p>	un	2	15	5
64	<p>Fogão industrial em inox 430 a gás com 08 bocas. Características: queimadores duplos; grelhas e queimadores em ferro fundido; pintura eletrostática; pés de borracha; bocas de 40 x 40 cm; dotado de bandejas aparadoras de resíduos; estrutura em perfil "8" prateleira inferior gradeada em perfil "U". Acendimento através de registros apís (com tubo coletor ou com botoeiras em baquelite). Opções de instalações: centro de cozinha. Dimensões aproximadas: 151 x 80 x 88 cm . Consumo médio de gás: 8 kg/h. Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.</p>	un	2	15	5
68	<p>Fritadeira elétrica Água e Óleo. Capacidade total: 20 a 25 litros, sendo: Capacidade de Óleo de 15 a 23L e de Água de 2 a 5L. Produção média: 58kg/hora. Potência: 5000W. Voltagem: 220V. Dimensões aproximadas: 97 cm (altura) x 41 cm (largura) x 50 cm (profundidade). Consumo aproximado: 2,5 kw/hora. Garantia mínima</p>	un	4	15	5

	de 12 meses. Deverá ser entregue instalada e testada.				
92	Pass Through refrigerado 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lã de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; faixa mínima de temperatura de 0°C a 5°C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com correções padrão de recipientes gastronômicos. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm. Garantia mínima de 12 meses.	un	4	20	0
99	Refresqueira industrial: Capacidade para 150 L. Gabinete e tampa em aço inox escovado; eletrobomba para movimentação do líquido; reservatório cilíndrico em inox; duas torneiras tipo alavanca de acionamento rápido; isolamento térmico em poliuretano expandido; termostato de temperatura regulável de 4°C a 15°C; compressor para refrigeração nacional silencioso e de alto rendimento; rodízio giratório. Certificado pelo INMETRO. Medidas aproximadas: 1335 mm (altura) x 620 mm (profundidade) x 620 mm (largura). Voltagem: 110 ou 220V. Potência: 635W. Consumo: 470 W/h. Garantia mínima de 12 meses.	un	4	20	0
100	Refrigerador industrial em aço inox 04 portas. Capacidade mínima: 800 litros. Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado. 100% poliuretano. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas. Prateleiras: 3 níveis, aramadas, reguláveis mais estrado. Refrigeração estática por ar forçado. Controlador eletrônico digital: com indicador de temperatura e degelo automático. Temperatura: de 0°C a +8°C. Consumo médio: 5,8 Kwh/dia. Tensão: 220 V. Medidas aproximadas: 1915 (altura) x 1160 (frente) x 600 (profundidade) mm. Garantia mínima de 18 meses.	un	4	20	0

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo	Setor Requisitante	Responsável
23087.006006/2015-78	Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis	Maria de Fátima Sant' Anna

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem como finalidade o registro de preço para possível aquisição futura de equipamentos e utensílios para os Restaurantes Universitários da UNIFAL/MG.

2. DISPOSIÇÕES INICIAIS

2.1 As especificações contidas neste Termo de Referência constarão no anexo I do edital, e em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio www.comprasnet.gov.br. Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos do Edital, dos avisos e esclarecimentos lançados no Comprasnet.

2.2 A proposta de preços deverá ser apresentada em moeda nacional, preços unitários e totais, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R\$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I do edital, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, **incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.**

2.3 As propostas que apresentem no **“campo descrição detalhada do objeto ofertado”** a informação **“de acordo com o edital”** ou similar **serão consideradas como produto ofertado EXATAMENTE igual ao registrado na especificação do Anexo I do Edital.**

2.4 O critério de julgamento será pelo **menor preço unitário por ITEM e por GRUPO.**

3. FUNDAMENTO LEGAL

3.1 A contratação de Pessoa Jurídica para fornecimento dos materiais objeto deste Termo de Referência tem amparo legal na Lei nº 10.520/2002, subsidiada pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, na Lei 8.078/1990, na Lei Complementar 123/2006 e 147/2014, nos Decretos 5.450/2005, 6.204/2007 e 7.892/2013 e suas alterações.

4. JUSTIFICATIVA

4.1 A Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários necessita da aquisição futura de equipamentos e utensílios para os Restaurantes Universitários da UNIFAL/MG, visando equipá-los.

5. VALOR DE REFERÊNCIA TOTAL ESTIMADO

5.1 O valor de referência foi baseado em pré-cotações realizadas no mercado, com valor total estimado em **R\$ 747.121,58 (Setecentos e quarenta e sete mil, cento e vinte e um reais e cinquenta e oito centavos)**.

5.2 Foram utilizados três orçamentos como referência para composição dos preços, exceto para os itens em que os fornecedores contatados não apresentaram as cotações e que não foi possível cotar via internet. Foi realizado, também, consulta ao portal de compras governamentais para todos os itens, como parâmetro adicional da composição do valor de referência.

6. DA ENTREGA DO OBJETO

6.1 Locais e horários para entrega: Nos campi da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG nas cidades de Alfenas-MG, Poços de Caldas-MG e Varginha-MG, das 7h às 10h30 e das 13h às 16h30 horas, em dias úteis:

> Sede Alfenas - Rua Pio XII, 794 – Centro - Alfenas/MG – CEP 37130-000, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

> Unidade Santa Clara – Av. Jovino Fernandes Salles, 2600, Santa Clara - Alfenas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37130-000.

> Campus de Poços de Caldas - Rod. José Aurélio Vilela, km 533 - BR 267 nº 11.990 - Bairro Cidade Universitária - Poços de Caldas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37715-400.

> Campus de Varginha - Avenida Celina Ferreira Ottoni nº 4000, Bairro Alto do Sion - Varginha/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37048-395.

6.1.1 Será recebido somente nas condições exigidas pelo Edital.

6.2 O prazo de entrega do objeto proposto deverá ser de até 30 (trinta) dias corridos para nacionais e até 60 (sessenta) dias para importados, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

7.1 Os recursos para aquisição dos materiais objeto do presente registro de preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

7.2 Conforme §2º do art. 7º do Decreto 7.892, de 2013, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

8. DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data do recebimento definitivo e pela apresentação do documento fiscal, desde que atendidas às exigências deste Edital e o disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, mediante crédito em Conta corrente bancária da LICITANTE VENCEDORA, através do Banco do Brasil S/A.

8.2 O documento Fiscal terá que ser emitido obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo documento Fiscal emitido com outro CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou matriz.

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

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

8.5 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.

8.6 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.

8.7 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.

8.8 Considerar-se-á como último dia útil para pagamento, o de emissão da respectiva Ordem Bancária pelo SIAFI (Sistema da administração Financeira do Governo Federal);

8.9 No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes, no âmbito da União, Estado e Município.

8.10 Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de multa aplicada.

8.11 Nenhum pagamento será efetuado à LICITANTE VENCEDORA enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX)$

$I = (6/100)$

$I = 0,00016438$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

9.1 O FORNECEDOR REGISTRADO obriga-se a:

- a)** manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na licitação efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas;
- b)** acusar o recebimento do pedido dos materiais, através de fac-símile ou assinatura na cópia do pedido de material caso o mesmo seja entregue “em mão”;
- c)** fornecer os materiais conforme especificações, marcas e preços indicados na licitação supracitada registrados na ARP;
- d)** obedecer aos requisitos mínimos de qualidade, conforme a licitação supracitada;

- e) providenciar no prazo de 3 (três) dias, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo responsável por seu recebimento, no cumprimento das obrigações assumidas nesta ARP;
- f) prover e manter condições que possibilitem o atendimento das demandas previstas firmadas a partir da data da assinatura da ARP;
- g) ressarcir os eventuais prejuízos causados à UNIFAL-MG e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
- h) responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações, e quaisquer outras que forem devidas ao(s) seu(s) empregado(s), no desempenho dos serviços referentes à execução do objeto, ficando, ainda, a UNIFAL-MG isenta de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária;
- i) pagar pontualmente, seus fornecedores e suas obrigações fiscais, relativas ao contrato, com base na ARP, exonerando a UNIFAL-MG de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;
- j) substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os itens do objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da fabricação, de seus lacres ou embalagens; e
- k) arcar com todas as despesas operacionais, incluindo despesas de transporte e entregas necessárias ao fornecimento do objeto.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 A UNIFAL-MG obriga-se a:

- a) solicitar, o eventual fornecimento dos materiais, cujos preços encontram-se registrados na ARP, sendo considerada 1 (uma) unidade de fornecimento a quantidade mínima para efetuar o pedido;
- b) efetuar o pagamento ao fornecedor no valor total, através de nota(s) fiscal(is) dos produtos entregues, se aceitos;
- c) observar para que, durante a vigência da ARP, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- d) efetuar o pagamento em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação da(s) nota(s) fiscal(is), correspondente(s) ao(s) fornecimento(s) executado(s);
- e) acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da ARP, através de fiscal(is) designado(s) para tal; e
- f) recusar materiais que estejam em desacordo com as especificações dos registrados na ARP.

11. MEDIDAS ACAUTELADORAS

11.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 12.1.1** não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar a ata de registro de preço e/ou o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 12.1.2** apresentar documentação falsa;
 - 12.1.3** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 12.1.4** ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 12.1.5** não mantiver a proposta;
 - 12.1.6** cometer fraude fiscal;
 - 12.1.7** comportar-se de modo inidôneo;
- 12.2** 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.
- 12.3** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 5.450/05 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00:

12.3.1 Advertência

12.3.2 Multa:

12.3.2.1 Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na entrega do material, caracterizando inexecução parcial; e

12.3.2.2 Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

12.3.3 Suspensão temporária de participação em licitação com a Administração;

12.3.4 Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União;

12.3.5 Declaração de inidoneidade.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

UNIFAL-MG



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____

PROCESSO N° 23087.006006/2015-78

PREGÃO ELETRÔNICO N° 085/2015

AOS _____ DIAS DO MÊS DE _____ DE 2015, A UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG, AUTARQUIA DE REGIME ESPECIAL, “EX VI” DA LEI N° 11.154, DE 29 DE JULHO DE 2005, POR MEIO DA REITORIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL - MG, LAVRA A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP), REFERENTE AO PROCESSO LICITATÓRIO - PREGÃO ELETRÔNICO N° 085/2015, QUE OBJETIVA O FORNECIMENTO FUTURO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIFAL/MG, SEGUNDO OS PREÇOS, QUANTITATIVO E FORNECEDORES DEFINIDOS NA LICITAÇÃO SUPRA, BEM COMO OBSERVADAS AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES ABAIXO ESTABELECIDAS, CONSTITUINDO-SE ESTA, EM DOCUMENTO VINCULADO E OBRIGACIONAL ÀS PARTES, À LUZ DAS REGRAS INSERTAS NO DECRETO N° 7.892 DE 23/01/2013:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

A presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, vincula-se às regras dispostas no Edital de Licitação n° 085/2015–modalidade Pregão Eletrônico e seus Anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA E ASSINATURAS DE ATA

De acordo com as normas aprovadas pela Portaria n° 1.002 de 16 de julho de 2010, publicada no D.O.U., dia 19 de julho de 2010, página 27, Seção 1, delegando a Pró-Reitora de Administração e Finanças da UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG, a competência para assinar esta ARP em nome do REITOR.

A presente Ata será firmada pela UNIFAL-MG e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, classificada no processo licitatório do SRP.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO OBJETO

Fornecimento futuro de equipamentos e utensílios para os Restaurantes Universitários da UNIFAL/MG, conforme descrito na Cláusula Décima Segunda desta ARP, por um período de doze (12) meses, a contar da data da formalização desta ARP.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA UNIFAL-MG

A UNIFAL-MG obriga-se a:

- a) solicitar, o eventual fornecimento dos materiais, cujos preços encontram-se registrados na presente ARP, sendo considerada 1 (uma) unidade de fornecimento a quantidade mínima para efetuar o pedido;
- b) efetuar o pagamento ao fornecedor no valor total, através de nota(s) fiscal(is) dos produtos entregues, se aceitos;
- c) observar para que, durante a vigência da ARP, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- d) efetuar o pagamento em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação da(s) nota(s) fiscal(is), correspondente(s) ao(s) fornecimento(s) executado(s), conforme previsto no item 23 do Edital de Licitação;
- e) acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da presente ARP, através de fiscal(is) designado(s) para tal; e
- f) recusar materiais que estejam em desacordo com as especificações dos registrados nesta ARP.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

O FORNECEDOR REGISTRADO obriga-se a:

- a) manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na licitação efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas;
- b) acusar o recebimento do pedido dos materiais, através de fac-símile ou assinatura na cópia do pedido de material caso o mesmo seja entregue “em mão”;
- c) fornecer os materiais solicitados no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos para nacionais e até 60 (sessenta) dias para importados, conforme edital, contadas do recebimento do Empenho;
- d) fornecer os materiais conforme especificações, marcas e preços indicados na licitação supracitada registrados nesta ARP;
- e) obedecer aos requisitos mínimos de qualidade, conforme a licitação supracitada;

- f) providenciar no prazo de 3 (três) dias, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo responsável por seu recebimento, no cumprimento das obrigações assumidas nesta ARP;
- g) prover e manter condições que possibilitem o atendimento das demandas previstas firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;
- h) ressarcir os eventuais prejuízos causados à UNIFAL-MG e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;
- i) responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações, e quaisquer outras que forem devidas ao(s) seu(s) empregado(s), no desempenho dos serviços referentes à execução do objeto, ficando, ainda, a UNIFAL-MG isenta de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária;
- j) pagar pontualmente, seus fornecedores e suas obrigações fiscais, relativas ao material fornecido, com base na presente ARP, exonerando a UNIFAL-MG de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;
- k) substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os itens do objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da fabricação, de seus lacres ou embalagens; e
- m) arcar com todas as despesas operacionais, incluindo despesas de transporte e entregas necessárias ao fornecimento do objeto.

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade do presente Registro de Preços é de 12 (doze) meses, a partir do registro da homologação no sítio do Comprasnet e no Sistema SIASG, podendo ser registrado uma única data de vigência para todos os itens da licitação ou uma data para cada item homologado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender ao objeto desta licitação correrão à conta do Orçamento Geral da União.

CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO

O preço para o objeto desta presente Ata de Registro de Preços importa na quantia especificada e detalhada na Cláusula Décima Segunda, correspondente ao valor unitário do objeto.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, conforme descrito na Cláusula Quarta, alíneas c, d e e, desta ARP, após o aceite por parte do servidor responsável pela fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO LOCAL E HORÁRIO PARA ENTREGA DO OBJETO

Condições de Entrega:

a) o prazo para entrega do(s) material(is) será de até 30 (trinta) dias corridos para nacionais e até 60 (sessenta) dias para importados, contados da data do recebimento da Nota de Empenho;

b) a solicitação de material(is), será formalizada através da entrega do Empenho, numerado, datado, assinado pelo Ordenador de Despesa e Gestor Financeiro, ou o seu envio por fac-símile, a ser providenciada pela Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

c) os locais de entrega dos materiais serão:

➤ **Órgão Gerenciador: UASG 153028** - nos campi da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG nas cidades de Alfenas-MG, Poços de Caldas-MG e Varginha-MG, das 7h às 10h30 e das 13h às 16h30 horas, em dias úteis:

i. Sede Alfenas - Rua Pio XII, 794 – Centro – Alfenas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37130-000

ii. Unidade Santa Clara – Av. Jovino Fernandes Salles, 2600, Santa Clara - Alfenas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37130-000.

iii. Campus de Poços de Caldas - Rod. José Aurélio Vilela, km 533 - BR 267 nº 11.990 - Bairro Cidade Universitária - Poços de Caldas/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37715-400.

iv. Campus de Varginha - Avenida Celina Ferreira Ottoni nº 4000, Bairro Alto do Sion - Varginha/MG, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, CEP 37048-395.

d) todos os itens deverão ser transportados e acondicionados em meio de transporte e embalagens apropriados para cada tipo de material;

e) o transporte dos itens até o local de entrega é de responsabilidade exclusiva da Empresa CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização desta ARP será exercida pelo(s) servidor(es) designado(s) para o serviço de fiscalização e conferência, que terão plenos poderes para:

- a) recusar material(is) em desacordo com o objeto;
- b) promover as medidas que couberem para os casos amparados pelas cláusulas descritas nesta ARP; e
- c) exigir da CONTRATADA a retirada e ou troca imediata de qualquer dos produtos que não estejam em conformidade com os requisitos exigidos e previstos nesta Ata de Registro de Preços ou no Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - PREÇO, QUANTITATIVOS e ESPECIFICAÇÕES

O preço registrado, a quantidade, o fornecimento e as especificações dos materiais constantes deste Registro, encontram-se contidos na tabela abaixo e serão adquiridos e pagos conforme previsto no item 23 do Edital de Licitação e Cláusula Nona desta ARP:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário
------	-----------	---------	------------	----------------

Marca:

Fabricante:

Subcláusula Primeira

As marcas, fabricantes e modelos registrados nesta Ata são as mesmas constantes das propostas ofertadas no Portal Compras Governamentais.

Subcláusula Segunda

O preço e fornecedor ora registrados observam a classificação final obtida no procedimento licitatório sobredito, o qual fora processado em estrita vinculação aos critérios estabelecidos no instrumento convocatório de tal certame.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado através de depósito bancário em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação da(s) nota(s) fiscal(is), desde que conste o atesto do recebimento definitivo, correspondente(s) ao(s) fornecimento(s) executado(s), conforme previsto no item 23 do Edital de Licitação, salvo por atraso na liberação de recursos financeiros, desde que o(s) adjudicatário(s):

- a) esteja(m) em dia com as obrigações previdenciárias (INSS) e trabalhistas (FGTS);
- b) da consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF); e
- c) Nota(s) Fiscal(is) que indique(m) o número do banco, da agência e da conta corrente (PESSOA JURÍDICA), na qual será realizado o crédito;
- d) CNDT.

Subcláusula única

O pagamento será condicionado ao atesto no respectivo documento fiscal, pelo responsável pelo recebimento do material.

Do montante a ser pago ao contratado, incidirá retenção tributária no percentual de que dispõe a Instrução Normativa SRF nº 480/2004, ou normatização que vier a lhe substituir, nos termos do que dispõe o art. 64 da Lei nº 9.430/96.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA EXISTÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A existência desta ARP não obriga a Administração a firmar as respectivas contratações, facultando-se-lhe a realização de procedimento específico para determinada aquisição, sendo assegurado ao beneficiário deste registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA CONTRATAÇÃO

A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada, por intermédio de emissão de Nota de Empenho.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA REVISÃO DE PREÇO

A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de **eventual redução** daqueles praticados no mercado, cabendo à Universidade Federal de Alfenas a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO DE REGISTRO DE FORNECEDOR

I - O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- ou
- d) sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993](#), ou no [art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002](#).
- e) O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do **caput** será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- II – 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:
- por razão de interesse público; ou
 - a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de não aplicação de multas, o inadimplemento decorrente de:

- greve geral;
- calamidade pública;
- interrupção dos meios de transportes;
- condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
- outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Código Civil Brasileiro

Subcláusula Primeira

Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela CONTRATADA perante a Universidade Federal de Alfenas.

Subcláusula Segunda

Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado à Universidade Federal de Alfenas, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

Subcláusula Terceira

A comunicação por escrito, relativa ao início da ocorrência deverá conter, entre outras, as seguintes informações:

- descrição detalhada da ocorrência;
- causa (s) determinante (s) da ocorrência;
- item da ARP em que se enquadraria a ocorrência;
- estudo sintético sobre a possível repercussão da ocorrência no cumprimento do evento;
- sugestões sobre possíveis providências, quando for o caso, a serem tomadas pela Universidade Federal de Alfenas para fazer cessar a ocorrência e/ou diminuir seu período de duração;
- Providências tomadas pela CONTRATADA para fazer cessar a ocorrência ou minorar seus efeitos devidamente documentados.

Subcláusula Quarta

Cessados os casos ou fatos citados nesta Cláusula, a CONTRATADA deverá, no menor prazo possível, prosseguir no cumprimento do objeto, envidando todos os esforços para manter o prazo de execução estabelecido.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Subcláusula Primeira - Dos casos passíveis de penalização e multa

Ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovados e conforme parágrafo único do artigo 393 do Código Civil, as EMPRESAS LICITANTES estarão sujeitas às penalidades e multas, sem prejuízo das demais sanções legais, garantida a prévia defesa no respectivo processo, em decorrência das seguintes hipóteses:

- comportar-se de modo inidôneo;
- ensejar o retardamento da execução do certame;
- recusa ou atraso injustificado em executar, total ou parcialmente, as Notas de Empenho de Despesas, Ordens de Compra, assinadas pelo Ordenador de Despesa da UNIFAL-MG, os Contratos decorrentes ou em retirar o instrumento substitutivo, quando convocado para tal; e
- deixar de entregar ou apresentar documentação e fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

Subcláusula Segunda - Das penalidades

Em qualquer uma das hipóteses antes elevadas, estará o faltoso sujeito às seguintes sanções:

- advertência;
- multa;
- suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Públicas, por prazo não superior a cinco (5) anos, conforme o art. 7º do Lei nº 10.520, de 17/07/2002; e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, 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 EMPRESA CONTRATADA ressarcir a Universidade Federal de Alfenas pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

Subcláusula Terceira - Da aplicação das penalidades

As penalidades serão aplicadas administrativamente, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

Subcláusula Quarta - Das multas

As multas impostas a EMPRESA CONTRATADA serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

Subcláusula Quinta - Da aplicação das multas

Incorrendo a EMPRESA LICITANTE em qualquer uma das hipóteses descritas nas alíneas a, b, c, e d da Subcláusula Primeira será sancionada as seguintes multas:

- a) De mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente da contratação, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na entrega dos materiais caracterizando inexecução parcial; e
- b) Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor contratado.

Subcláusula Sexta - Da cumulatividade

A aplicação da penalidade "multa" não impede que seja rescindida unilateralmente a Ata e sejam aplicadas, cumulativamente, as sanções previstas na Subcláusula Segunda, alíneas c e d.

Subcláusula Sétima - Da extensão das penalidades

As sanções dispostas nas alíneas c e d da Subcláusula Segunda poderão ser também aplicadas àqueles que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/1993:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando frustrar aos objetivos da licitação; e
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados.

Subcláusula Oitava

Deverá ser observado o princípio do Devido Processo Legal na hipótese de aplicação das penalidades nesta Cláusula.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS MOTIVOS DE RECISÃO

Constituem motivos para a UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS rescindir a presente ARP, independentemente de procedimento judicial:

- a) não cumprimento de cláusula, subcláusula, inciso, alínea ou prazos constantes desta ARP;
- b) cumprimento irregular de cláusula, subcláusula, inciso, alínea ou prazos constantes desta ARP;
- c) lentidão no cumprimento desta ARP, levando a Universidade Federal de Alfenas a presumir sua não conclusão dos prazos nele estabelecidos;
- d) atraso injustificado do início da execução do objeto desta ARP;
- e) paralisação da execução do objeto desta ARP, sem justa causa e prévia comunicação à Universidade Federal de Alfenas;
- f) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contrato com outrem, ou ainda a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Edital e nesta ARP;
- g) desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para fiscalizar a execução do objeto, assim como a de seus superiores;
- h) cometimento reiterado de faltas na execução desta ARP, anotadas na forma do § 1º, art. 67, da Lei nº 8.666/1993;
- i) decretação de falência;
- j) dissolução da sociedade;
- k) alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Universidade Federal de Alfenas, prejudique a execução desta ARP;
- l) quando houver razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo Reitor da Universidade Federal de Alfenas e exaradas no processo administrativo a que se refere esta ARP; e
- m) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução desta ARP.

Subcláusula Primeira

Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Subcláusula Segunda

Fica assegurado à CONTRATADA, no caso de rescisão da presente Ata de Registro de Preço por ato unilateral da Universidade Federal de Alfenas, nas hipóteses previstas neste inciso, a defesa prévia no prazo de dez (10) dias da abertura de vista.

Subcláusula Terceira

Se a presente ARP for rescindida, o Termo de Rescisão deverá discriminar:

- a) balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) relação dos pagamentos já efetuados ou ainda devidos; e
- c) indenizações e multas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DAS DIVERGÊNCIAS E FORO

Para resolver as divergências entre as partes, oriundas da execução do presente acordo, fica eleito o FORO da Justiça Federal da Cidade de Varginha-MG.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DOS ORIGINAIS, EXTRATO E CÓPIAS

Da presente Ata, são extraídos os seguintes exemplares:

- a) um original, para a UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS;
- b) um original, para a CONTRATADA;

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes e testemunhas a seguir, a todo o ato presentes.

Alfenas, _____ de _____ de 2015.

Vera Lúcia de Carvalho Rosa

Pró-Reitora de Administração e Finanças
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG

Assinatura do Representante legal da Empresa

CPF:

RG:

Testemunha

CPF:

Testemunha

CPF: