

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DIVISÃO DE LICITAÇÕES

Senhor licitante,

A comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório que não afetem a formulação das propostas, quaisquer esclarecimentos e respostas às impugnações, serão efetuadas por meio do sítio https://www.comprasnet.gov.br/.

Recife, 04 de julho de 2014.

MARÍLIA BATISTA DE LIMA PEQUENO Coordenadora de Licitações SIAPE 1650594

PREGOEIRO	SIAPE
JORGE OLÍMPIO DO NASCIMENTO	1132225
	1102220

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DIVISÃO DE LICITAÇÕES

Edital de **PREGÄO ELETRÔNICO nº 119/2014**, destinado à contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas destinada à alimentação de estudantes do Colégio de Aplicação (CAp) do c*ampus* Recife da UFPE, conforme processo administrativo **nº 23076.012229/2014-12**.

A Universidade Federal de Pernambuco torna público que às **11h**, horário de Brasília, **de 17 de julho de 2014**, no sítio https://www.comprasnet.gov.br/, o Pregoeiro da Diretoria de Licitações e Contratos designado pelas Portarias nº 4.601, de 27 de setembro de 2013 e nº 1.126 de 07 de março de 2014, do Magnífico Reitor, estará promovendo

Pregão Eletrônico, tipo menor preço global, DO LOTE

no regime de execução de empreitada por preço unitário,

o qual obedecerá ao disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005; no Decreto nº 3.722, de 9 de janeiro de 2001, com a redação do Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002; na Instrução Normativa/SLTI/MP nº 02, de 30 de abril de 2008, alterada pelas Instruções Normativas/SLTI/MP nº 03, de 15 de outubro de 2009, nº 04, de 11 de novembro de 2009, nº 05, de 18 de dezembro de 2009, nº 06, de 23 de dezembro de 2013 e Portaria MPOG/SLTI Nº 07, de 09 de março de 2011; na Instrução Normativa/SLTI/MP nº 02, de 11/10/2010, com alterações estabelecidas na Instrução Normativa SLTI/MP nº 1 de 10/02/12 e Instrução Normativa SLTI/MP nº 5 de 18/06/12; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204 de 5/9/2007 e na Resolução nº 02/85 do Conselho de Administração da UFPE, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, além do que mais for exigido neste Edital e em seus anexos.

Encaminhamento da proposta de preços

(exclusivamente por meio do sistema eletrônico):

a partir da data de liberação do edital no sítio COMPRASNET, que ocorrerá simultaneamente à publicação do aviso licitatório no Diário Oficial da União, até o horário limite de início da sessão pública acima estabelecido.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

- **1.1**. Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas (lanche e almoço), em lote único, destinadas à alimentação de estudantes do Colégio de Aplicação (CAp) do Campus Recife da UFPE, conforme especificações e quantitativos constantes no **Anexo I** deste Edital;
- **1.2.** Serão fornecidos 420 (quatrocentos e vinte) lanches diários, servidos no horário entre 9 h e 9h20mim, e entre 200 (duzentos) e 300 (trezentos) almoços diários (a depender do dia), servidos no horário das 11h50min às 13h30mim, em 200 dias durante um ano letivo.
- **1.2.1.** Excepcionalmente, serão fornecidas as refeições nas sextas (almoço) ou sábados (lanche e almoço), por motivo de greve, paralisações ou qualquer outro fator que acarrete mudança nos horários e dias de funcionamento da Escola.
- 1.3. Prazo de validade da proposta: mínimo de 90 (noventa) dias corridos, a partir da abertura deste Pregão.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **2.1.** Poderão participar desta licitação sociedades comerciais pertencentes ao ramo de atividade relacionado à produção e distribuição de alimentos, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as condições expressas no presente Edital, em seus anexos e na legislação específica que rege a matéria;
- **2.2.** A empresa participante deverá estar credenciada no Portal de Compras do Governo Federal, nos termos do **item 3**, e responsabilizar-se pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
- **2.3.** Não será admitida a participação de empresa:
- **a)** em concordata (processos judiciais anteriores à Lei nº 11.101/2005), recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
 - b) temporariamente suspensa de participar de licitação com a União, com fundamento no art. 7º da Lei

- 10.520/2002 e no Art. 28 do Decreto 5.450/2005, e com a UFPE, com fundamento no inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93 ou declarada inidônea por qualquer Órgão ou entidade da Administração Pública, nos termos dos incisos IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, que ainda não tenham logrado reabilitação;
- c) reunida em consórcio e seja controladora, coligada ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - d) sem sede no País;
- e) cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócios sejam servidores, empregados ou ocupantes de cargo comissionado na UFPE:
- **g**) que possua em seus quadros sócios, diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo, comuns aos quadros de outra empresa que esteja participando desta licitação; ou
- **h**) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9° da Lei n° 8.666/93, atualizada.
- **2.4. Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte** que desejem usufruir do tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006 devem declarar atendimento aos requisitos do art. 3º da referida lei, mediante opção em campo próprio do sistema eletrônico, quando da inserção da proposta eletrônica;
- **2.5.** Como requisito para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:
- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (art. 21, § 2°, do Decreto nº 5.450/2005);
- **b)** informará sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo à habilitação (art. 32 § 2°, "in fine", da Lei 8.666/93) ou declarada inidônea por qualquer Órgão ou entidade da Administração Pública, nos termos dos incisos IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, que ainda não tenham logrado reabilitação;
 - c) não possui em seu quadro de pessoal (empregado) menor (art. 7°, XXXIII, da CF/88);
- **d**) declara a elaboração independente de proposta, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16/9/2009, publicada no DOU de 17/9/2009;
- **2.5.1.** As **restrições** na documentação comprobatória de regularidade fiscal não constituem impedimentos de manifestar no campo próprio o cumprimento pleno dos requisitos de habilitação, em se tratando de **licitantes qualificados como ME ou EPP**, observado o disposto no **subitem 7.11**.

3. CREDENCIAMENTO

- **3.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no sítio *https:/www.comprasnet.gov.br/* link: credenciamento (*art. 3º*, § 1º, do *Decreto nº* 5.450/2005);
- **3.2.** O credenciamento do licitante, bem como a sua manutenção, dependerá de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF (*art. 3º*, § 2º, *do Decreto nº 5.450/2005*);
- **3.3.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFPE, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 3°, § 5°, do Decreto n° 5.450/2005);
- **3.4.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica (*art. 3º*, § 6º, *do Decreto nº* 5.450/2005).
- **3.5.** A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicados imediatamente ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. PROPOSTA ELETRÔNICA

- **4.1.** Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, o licitante deverá encaminhar proposta em formulário específico, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, com os dados indicados no **subitem 4.2**, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento das propostas (*art. 21 do Decreto nº 5.450/2005*);
- 4.1.1. O licitante não deve encaminhar proposta eletrônica caso ocorra o previsto no subitem 5.4.

- **4.2.** A proposta eletrônica conterá, sob pena de desclassificação, a descrição do serviço ofertado em conformidade com o **Anexo I** deste Edital, que deverá ser informada no campo destinado à "descrição detalhada do objeto ofertado"; e preços unitário e total, nos respectivos campos, **vedada a identificação do licitante** (*art.* 24, § 5°, do Decreto nº 5.450/2005);
- **4.3.** Serão desclassificadas as propostas eletrônicas que:
 - a) não apresentem dados conforme exigido no subitem 4.2;
- **b)** apresentarem qualquer oferta de vantagem baseada nas propostas das demais licitantes ou de qualquer outra natureza, inclusive financiamento subsidiados ou a fundo perdido.
- **4.4.** O licitante deve cotar obrigatoriamente todos os itens do lote;
- **4.5.** O envio da proposta eletrônica implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, e o compromisso de executar os serviços nos seus termos;
- **4.6.** Serão desclassificadas as propostas eletrônicas que apresentarem qualquer oferta de vantagem baseada nas propostas das demais licitantes ou de qualquer outra natureza, inclusive financiamento subsidiados ou a fundo perdido;

5. SESSÃO PÚBLICA / CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS

- **5.1.** A partir do horário indicado no preâmbulo deste Edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do Pregoeiro (*art. 22 do Decreto nº 5.450/2005*);
- **5.2.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital (*art.* 22, § 2°, *do Decreto n*° 5.450/2005);
- **5.3.** A desclassificação de proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes (*art.* 22, § 3°, do Decreto n° 5.450/2005);
- **5.4.** Caso a descrição editalícia divirja com a contida no sistema eletrônico, a licitação será cancelada pelo pregoeiro.

6. FORMULAÇÃO DOS LANCES

- **6.1.** Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do recebimento e do valor consignado no registro (*art. 24, caput e § 1º, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **6.2.** Apenas os licitantes que tiverem suas propostas eletrônicas classificadas poderão formular lances;
- **6.3.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital (*art. 24, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **6.4.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (*art.* 24, § 3°, do Decreto nº 5.450/2005);
- **6.5.** O sistema eletrônico registrará lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for registrado primeiro;
- **6.6.** Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante (*art. 24, § 5º, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **6.7.** Na fase de lances, embora a classificação final seja pelo valor unitário do lote, a disputa será por item. A cada lance ofertado (por item), o sistema eletrônico atualizará automaticamente o valor do grupo, sagrando-se vencedora a empresa que ofertar o menor valor unitário do lote (somatório dos preços unitários dos itens);
- **6.8.** Caso o pregoeiro entenda que houve equívoco, por parte do licitante, quando do envio do lance, promoverá a exclusão do referido lance, que poderá ser ratificado, se for o caso;
- **6.9.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro, que definirá período entre um e sessenta minutos;
- **6.10.** O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, observado o período definido pelo Pregoeiro, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances (*art. 24, §§ 6º e 7º, do Decreto nº 5.450/2005*);

- **6.11.** Encerrada a fase de lances, **se a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP,** o sistema eletrônico identificará as ME e EPP participantes para proceder à comparação entre os valores da primeira colocada e das demais ME/EPP, na ordem de classificação;
- **6.11.1.** Ocorrerá **empate** quando as propostas apresentadas pelas ME/EPP for igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada;
- **6.11.2.** No caso de **equivalência dos valores** apresentados pelas ME/EPP, que se encontrem no intervalo estabelecido no **subitem 6.11.1**, será realizado sorteio eletrônico entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- **6.11.3.** A ME/EPP com proposta melhor classificada tem o direito de, no prazo de **5 (cinco) minutos**, controlados pelo Sistema, encaminhar última oferta, obrigatoriamente inferior àquela considerada primeira colocada, para o desempate, sob pena de preclusão. Na falta de manifestação ou desistência, o Sistema convocará as demais ME/EPPs, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- **6.12.** Não ocorrendo a hipótese prevista no **subitem 6.11** acima, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- **6.13.** Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital (*art. 24, § 8º, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **6.14.** Assim que solicitado pelo Pregoeiro, as ME/EPPs que optaram pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar n.º 123/2006, se vencedoras, deverão enviar a **documentação comprobatória** de seu enquadramento como Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP (Certidão Simplificada da Junta Comercial, válida, nos termos da IN nº. 103 de 30/04/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio);
- **6.15.** A aceitação será para o lote, não sendo possível aceitar parte dos itens, o mesmo ocorrendo nas fases de habilitação, adjudicação e homologação;
- **6.16.** No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;
- **6.16.1.** Persistindo a desconexão do pregoeiro por tempo superior a dez minutos, a sessão eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.
- **6.17.** Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (*art. 13, inciso IV, do Decreto nº 5.450/2005*);
- 6.18. Para fins de aplicação das penalidades previstas neste Edital, o lance é considerado proposta.

7. PROPOSTA ESCRITA E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- **7.1.** Encerrada a etapa de lances, após classificada a melhor proposta, inclusive quando houver a participação de ME/EPPs, o pregoeiro examinará a proposta escrita resultante da negociação, se for o caso, decidindo por sua aceitação ou recusa, relativamente ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante;
- **7.1.1.** Serão corrigidos quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, mantidas as parcelas, os fatores e/ou percentuais na proposta escrita;
- **7.2**. O licitante detentor da melhor oferta deverá apresentar **em até 48 (quarenta e oito) horas**, a contar do término da etapa de lances, na Divisão de Licitações da UFPE, no endereço indicado no **subitem 7.2.1**:
- a) proposta de preço escrita, firmada pelo representante legal, em papel timbrado ou personalizado do licitante, adequada ao lance eventualmente ofertado/negociado, sem emendas, rasuras, omissões ou entrelinhas, estritamente de conformidade com o modelo do **Anexo II** deste **Edital**;
 - b) documentação de habilitação indicada no subitem 7.3;
 - c) documentação comprobatória do seu enquadramento como ME/EPP, se for o caso;

- **7.2.1.** Os originais da proposta escrita e da documentação de habilitação deverão ser entregues ou encaminhados à *Divisão de Licitações da UFPE, Avenida da Arquitetura, S/N, Campus Recife, Cidade Universitária, Recife, PE,CEP 50.740-550, telefone: 81.2126.8065;*
- **7.2.2.** O licitante deve indicar na proposta escrita os dados bancários da empresa (nome e número do banco, número da agência e número da conta corrente) para fins de pagamento, assim como os dados do representante legal (nacionalidade, estado civil, profissão e/ou função que ocupa na empresa, endereço residencial, RG e CPF) que firmará o contrato decorrente desta licitação, acompanhado de cópia do RG e CPF;
- **7.2.3**. Não serão aceitas, sendo desclassificadas, as propostas escritas que (1) não atenderem às exigências do presente Edital e de seus anexos; (2) apresentem irregularidades insanáveis; (3) apresentem preços que sejam manifestamente inexequíveis; e (4) não vierem a comprovar sua exequibilidade;
- **7.2.3.1.** Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação;
- **7.2.4.** Caberá à Diretoria do Colégio de Aplicação da UFPE emitir parecer sobre a documentação técnica de habilitação.
- **7.3.** A licitante detentora da melhor oferta deverá enviar no prazo indicado no *subitem 7.2* deste Edital, a seguinte documentação de habilitação, observado o disposto no **subitem 7.4**:

a) HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- **a.1**) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, em vigor devidamente registrado, acompanhado de todas as alterações ocorridas até a data estabelecida para o envio virtual da proposta, e se sociedade por ações acrescentar documentos de eleição de seus administradores, bem como respectivas alterações, caso existam, igualmente lançadas no registro comercial competente;
- **a.2**) Registro Geral RG e Cadastro Pessoa Física dos diretores/gerentes.

b) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- **b.1**) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentadas na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3(três) meses data do envio virtual da proposta, com índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) maiores que 1(um); as empresas que apresentarem resultado igual ou menor do que 1 (um) em qualquer dos índices LG, SG e/ou LC quando de suas habilitações deverão comprovar sua boa condição financeira através do capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo, exigido na forma dos §§ 20 e 30, do artigo 31, da lei no 8.666/93; inexigível de ME ou EPP quando se tratar de fornecimento de bens para pronta entrega ou locação de materiais, nos termos do Art. 3º do Decreto nº 6.204, de 5/9/2007;
- **b.2**) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Liquidação Judicial ou de Execução Patrimonial, conforme o caso, expedida pelo Distribuidor da sede do licitante ou do seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria Certidão, ou na omissão desta, expedida há menos de 90 (noventa) dias, contados da data do envio virtual da proposta.

c) REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- c.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ;
- **c.2**) Certidões negativas de débitos referentes aos Tributos, Seguridade Social e Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, probatórias de regularidade perante à Fazenda Nacional;
- c.3) Certidões Negativas de Débitos para com as Fazendas Estadual e Municipal;
- c.4) Prova de regularidade perante o FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- **c.5**) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei nº 12.440, de 07/07/2011, probatória da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

d) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- **d.1**) Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto desta licitação;
- **d.2**) Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a prestação dos serviços de produção e distribuição de refeições pela licitante em restaurante (s), compatíveis em características e quantitativos com o objeto desta licitação.
- **d.3**) Designação de Nutricionista, registrado no Conselho Regional de Nutrição CRN, pertencente ao quadro permanente do licitante na data prevista para a abertura da licitação, que será o responsável técnico pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Colégio de Aplicação (**Anexo IV**);
- d.3.1) a designação deverá ser firmada pelo representante legal do licitante e deve conter a concordância do

designado;

- **d.3.2**) entende-se, para fins deste Instrumento, como pertencente ao quadro permanente:
- a) Profissional disponível (Acórdãos TCU Plenário nºs 33/2011 e 2.299/2011); ou
- b) Prestador de serviços (Acórdão TCU Plenário nº 141/2008, DOU de 15/02/2008); ou
- c) Empregado; ou
- d) Sócio; ou
- e) Diretor.
- **d.3.3**) a comprovação do vínculo do Nutricionista ao quadro permanente do licitante, que acompanha a designação, far-se-á da seguinte forma:
- I) Profissional disponível: Declaração de conhecimento do objeto licitado e disponibilidade para acompanhamento dos serviços.
- II) Prestador de Serviços: Contrato de prestação de serviços, conforme a legislação civil comum;
- **III**) **Empregado**: Cópia da ficha ou livro de registro de empregado com registro na DRT ou, ainda, cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social;
- IV) Sócio: Contrato Social devidamente registrado no órgão competente ou cadastro no SICAF;
- V) **Diretor**: Cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima, ou, ainda, cadastro no SICAF.

e) ATESTADO DE VISTORIA:

- **e.1**) Declaração formal assinada pelo representante legal da licitante, sob penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras, conforme **ANEXO III** do Edital;
- **e.2**) Faculta-se ao licitante agendar vistoria prévia, através de representante devidamente identificado, aos locais de serviços, das 08h às 11h30min e das 14h às 15h30min, a combinar, até o **segundo dia útil anterior** à abertura da licitação, com o servidor Sr. José Ribeiro Donato, através do número de telefone: (81) 2126-8329 ou (81) 2126-8335.
- **7.4.** Para o licitante cadastrado e habilitado parcialmente no SICAF, dispensa-se a apresentação da documentação exigida somente nas letras "a", "c.1", "c.2", "c.3" e "c.4" do subitem 7.3, ressalvado o disposto no subitem 7.4.1, devendo ser apresentada a documentação relativa às letras "b", "c.5", "d" e "e" acima, necessariamente:
- **7.4.1.** O licitante credenciado e habilitado parcialmente no SICAF com documentação irregular e/ou vencida perante o Sistema deve apresentar a documentação respectiva;
- **7.4.2.** Licitante cadastrado, mas com habilitação parcial inexistente no SICAF, deve apresentar a documentação necessária à habilitação parcial (letras "b.1", "b.2" e "c.3");
- **7.5.** Para fins de habilitação, a verificação pela UFPE nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova (*art. 25, § 5°, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **7.6.** Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital;
- **7.7.** No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (*art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **7.8.** Não serão considerados os documentos:
 - a) por cópia não autenticada;
 - b) não solicitados.
- **7.9.** As cópias dos documentos poderão ser autenticadas por qualquer servidor da Divisão de Licitações da UFPE, mediante a apresentação dos originais;
- **7.10.** A declaração falsa relativa ao comprimento dos requisitos de habilitação e à conformidade da proposta, ou ao enquadramento do licitante na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, sujeitará o licitante

às sanções previstas neste Edital (Art. 21, § 3°, do Decreto nº 5.450/2005).

- **7.11.** O licitante **qualificado como ME ou EPP** com **restrições na documentação comprobatória de regularidade fiscal**, tão logo declarado vencedor do certame, disporá de dois dias úteis, prorrogáveis por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação;
- 7.12. Serão inabilitadas as empresas que não atenderem às exigências do *subitem 7.3*.

8. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- **8.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses (*art. 26 do Decreto nº 5.450/2005*);
- **8.1.1.** Só serão aceitos recursos e contrarrazões encaminhados via COMPRASNET:
- **8.2.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem imediatamente anterior, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor (*art.* 26, § 1°, do Decreto nº 5.450/2005);
- **8.3.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento (*art. 26, § 2°, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **8.4.** Da decisão que reconhecer a qualidade de ME ou EPP aos optantes pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, caberá recurso;
- **8.5.** Os autos do processo, caso não estejam em tramitação, permanecerão com vistas franqueadas às interessadas na *Divisão de Licitações da UFPE, Campus Universitário, Recife, PE, telefone: 0xx81.2126.8065*.

9. ADJUDICAÇÃO / HOMOLOGAÇÃO

- **9.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante vencedor, por ato do pregoeiro, caso não haja interposição de recursos, ou pelo Magnífico Reitor, após regular decisão dos recursos apresentados, a quem caberá também a homologação do certame;
- 9.2. Homologado o procedimento licitatório, o licitante adjudicatário será notificado, por escrito, para:
- a) prestar as garantias contratuais referidas no item 10 deste Edital no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação;
- **b**) apresentar a documentação de identificação (CPF e RG) de quem assinará o Termo de Contrato e confirmar, se for o caso, os dados bancários da empresa (número e nome do banco, número e nome da agência e conta corrente):
 - c) assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido no subitem 11.1 deste Edital.

10. GARANTIA CONTRATUAL

- **10.1.** A Contratada, para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas neste Contrato, prestará a garantia equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do mesmo, no prazo de **10** (**dez**) **dias corridos**, a contar da notificação;
- **10.2.** A garantia será efetuada, a *critério da CONTRATADA*, em uma das seguintes modalidades: **a**) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; **b**) seguro-garantia; **c**) fiança bancária;
- **10.3.** Quando a garantia for prestada em dinheiro, o depósito deve ser realizado obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal, tendo como beneficiária a UFPE;
- 10.4. Títulos da Dívida Pública oferecidos em garantia contratual deverão ser acompanhados de documento oficial probatório de sua autenticidade e de sua convertibilidade em moeda legal corrente, sendo aceitos os não prescritos. Somente serão aceitos Títulos da Dívida Pública Federal escriturais, registrados em sistemas centralizados de liquidação e de custódia, autorizado pelo Banco Central do Brasil BACEN, pelo valor econômico informado pelo Tesouro Nacional;

- 10.5. Não serão aceitos seguro-garantia ou carta-fiança bancária que contenha regra de exclusão da cobertura de multas.
- **10.6.** Acrescido o valor inicial do Contrato, a Contratada apresentará a garantia complementar, incidente sobre o valor do acréscimo, antes da assinatura do correspondente Termo Aditivo;
- **10.7.** A garantia destina-se a: a) ressarcir a UFPE de quaisquer prejuízos decorrentes da rescisão unilateral e injustificada deste Contrato; b) cobrir as multas que vierem a ser aplicadas em decorrência de rescisão contratual ou aplicadas por descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais; c) cobrir perdas e danos causados à UFPE ou a terceiros:
- **10.8.** Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da Contratada, inclusive indenização a terceiros, a Contratada deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da data em que for notificada pela UFPE, sob pena de infração contratual;
- **10.9** Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada do contrato, a UFPE reterá a garantia prestada pela contratada e, após competente processo administrativo para apuração dos danos e prejuízos sofridos, ressarcir-seá do valor apurado, inclusive o correspondente a multas aplicadas;
- **10.10.** Ressalvados os casos previstos no parágrafo precedente, a garantia será liberada até 60 (sessenta) dias após término do Contrato, desde que cumpridas todas as obrigações contratuais pela Contratada.

11. CONTRATO

- **11.1.** O adjudicatário será convocado para assinar o Contrato, **Anexo VI** deste **Edital**, no **prazo de 5** (**cinco**) **dias úteis**, oportunidade em que se exigirá a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas durante o período de cumprimento das obrigações pactuadas;
- **11.1.1.** O prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela UFPE;
- **11.2.** Quando o vencedor da licitação não fizer a comprovação das condições de habilitação ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato poderá ser convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o Contrato, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no instrumento contratual e das demais cominações legais (art. 27, § 3°, do Decreto nº 5.450/2005);
- **11.3.** A UFPE providenciará previamente à assinatura do Contrato, sem ônus para o licitante vencedor do certame, quando for o caso, o seu cadastramento perante o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, após reexame da documentação apresentada nos termos do *subitem 7.3* (*letras "a", "b", "c" e "d.1"*), devidamente atualizada:
- **11.4.** Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas decorrentes de tributos de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o respectivo contrato, bem como as necessárias para a completa execução do mesmo, exceto a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, esta de responsabilidade da UFPE.
- **11.5.** O contrato terá **prazo de vigência inicial de 12 (doze) meses,** a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo da UFPE, limitado a 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

12. OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA

12.1. Constam da minuta do Contrato, Anexo VI deste Edital.

13. OBRIGAÇÕES DA UFPE

13.1. Constam da minuta do Contrato. Anexo VI deste Edital.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. Constam da minuta do Contrato, Anexo VI deste Edital.

15. PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

15.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, substituído pela Nota de

Empenho, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e nas demais cominações legais;

- **15.2.** Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial do fornecimento dos produtos e o descumprimento de qualquer condição prevista neste Edital, a UFPE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso, as seguintes penalidades:
- I Advertência;
- II Multa na forma estabelecida no subitem 15.3;
- III Suspensão temporária de participar de processo licitatório e impedimento de contratar com a UFPE, por um prazo não superior a 02 (dois) anos;
- **IV** Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.
- **15.2.1.** As penalidades previstas nos **incisos I, III e IV** poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no **inciso II**, facultada a defesa prévia da contratada, com regular processo administrativo, no prazo de cinco dias úteis, a contar da notificação;
- 15.3. Será aplicada multa, sem prejuízo de indenizar a UFPE em perdas e danos, por:
- I Atraso na entrega: 0,2% (dois décimos por cento), por dia de atraso, sobre o valor global da proposta;
- II Descumprimento de qualquer outra condição ajustada: 2% (dois por cento) sobre o valor global da proposta;
- III Recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido ou der causa ao seu cancelamento: 10% (dez por cento) do valor global da proposta.
- **15.4.** No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de **05** (**cinco**) **dias úteis** a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente, ou ajuizada a dívida, consoante o § 3° do art. 86 e § 1° do art. 87 da Lei n° 8.666/93, acrescida de juros moratórios de **1%** (**um por cento**) ao mês;
- **15.5.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF (*art. 28, Parágrafo Único, do Decreto nº 5.450/2005*);
- **15.6.** A contratada ficará sujeita, ainda, às penalidades referidas nos incisos I e IV do artigo 87 da $Lei n^o$ 8.666/93, no que couber;
- **15.7.** Os atos administrativos de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União, exceto quando se tratar de advertência e/ou multa.

16. DISPOSICÕES FINAIS

- **16.1.** À UFPE cabe o direito de revogar a licitação por razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, conforme disposto no *artigo 29 do Decreto nº 5.450/2005*;
- **16.1.1.** A anulação do procedimento licitatório induz à do Contrato e não ensejará direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé (*art.* 29, § 2°, *do Decreto n*° 5.450/2005);
- **16.2.** A sessão pública deste Pregão poderá ser suspensa a qualquer momento, a critério do Pregoeiro, por motivo a ser registrado no Sistema eletrônico;
- **16.2.1.** No caso de suspensão da sessão pública, o Pregoeiro informará o dia e o horário em que reabrirá a sessão visando o prosseguimento das etapas subsequentes. O não comparecimento do licitante às sessões virtuais subsequentes não ensejará reclamações, não obstará o prosseguimento dos trabalhos do Pregoeiro, nem repercutirá sobre as decisões que este proferir;
- **16.2.2.** Caso não seja possível reabrir a sessão pública no dia e horário estabelecidos por impossibilidade de acesso à Internet e/ou ao sítio Comprasnet, o Pregoeiro lançará aviso no referido sítio informando novos dia e horário para reabertura.
- 16.3. No caso de eventual divergência entre este Edital e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro;
- 16.4. Os recursos para atender às despesas com o fornecimento das refeições são provenientes do: 1) Programa

- de Trabalho: 12.364.2032.20RK.0026 Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior No Estado de Pernambuco; Fonte de Recursos: Tesouro/Próprio; Natureza da Despesa: 3390.39 Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, conforme LOA nº 12.952 de 20.01.2014, publicada no DOU 21.01.2014;
- **16.4.1.** As despesas com a contratação que porventura ultrapassarem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em termo aditivo ao Contrato;
- **16.5.** Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este edital, cabendo ao pregoeiro examinar e decidir no prazo de 24 horas (*art. 18 do Decreto nº 5.450/2005*);
- **16.5.1.** A impugnação, com identificação deste Pregão e respectivo processo administrativo, poderá ser enviada ao Pregoeiro por meio eletrônico, via Internet, no endereço indicado no **subitem 16.6** deste Edital;
- **16.5.2.** Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame (*art. 18, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005*).
- **16.6.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via Internet, no seguinte endereço: **pregoeiros.ufpe@gmail.com**, com identificação deste Pregão e respectivo processo administrativo (*art. 19 do Decreto nº 5.450/2005*);
- **16.7.** Os avisos e respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sítio **www.comprasnet.gov.br**, no link **acesso livre > pregões > agendados** ou no menu principal, no link: **visualizar impugnações > esclarecimentos > aviso**;
- **16.8.** Dúvidas no encaminhamento da proposta eletrônica poderão ser dirimidas em consulta ao manual disponibilizado para os fornecedores no link: publicações > manuais > pregão > pregão eletrônico fornecedor; ou pelo telefone **0800.9782329** ou e-mail: comprasnet@planejamento.gov.br;
- **16.9.** As normas que disciplinam este Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometa o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação (*Artigo 5º*, *Parágrafo Único*, *do Decreto nº* 5.450/2005);
- **16.10.** Cabe ao Pregoeiro decidir as questões resultantes do procedimento da licitação, competindo-lhe inclusive a interpretação deste Edital;
- **16.11.** Disponibilização do Edital: *https://www.comprasnet.gov.br/*;
- **16.12.** Os interessados podem acompanhar a tramitação do processo referente à presente licitação no sítio www.ufpe.br opção LINKS RÁPIDOS ACOMPANHAMENTO DE PROCESSOS;
- **16.13.** As publicações referentes aos eventos licitatórios podem ser obtidas no *sítio http://www.in.gov.br/* (Imprensa Nacional, D.O.U., seção 3);
- **16.14.** Integram este instrumento: **Anexo I** Especificação e Quantitativo; **Anexo II** Modelo da Proposta Escrita; **Anexo III** Modelo de Atestado de Vistoria; **Anexo IV** Designação de Responsável Técnico; **Anexo V** Declaração de Conhecimento do Objeto e **Anexo VI** Minuta Contratual.
- **16.15.** Fica eleito o foro da Justiça Federal em Pernambuco, para dirimir questões resultantes da execução do contrato, ou da sua interpretação, renunciando-se a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Recife, 04 de julho de 2014.

MARÍLIA BATISTA DE LIMA PEQUENO Coordenadora de Licitações SIAPE 1650594

ANEXO I DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2014

ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS

Tabela 1 – Turmas e número total de alunos por dia da semana em que almoçarão no Colégio de Aplicação, no ano letivo de 2014/2015.

Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira
Turmas	6 A e B	9 A e B	6 A e B	9 A e B
Turmas	7 A e B	1 A e B	7 A e B	1 A e B
Turmas	8 A e B	2 A e B	8 A e B	2 A e B
Turmas	1 A e B	3 A e B	Projetos (10)	3 A e B
Turmas	2 A e B	Projetos (10)	-	Projetos (10)
Total de alunos	300	250	200	250

Obs1. Cada turma apresenta 30 (trinta) alunos por sala e cada ano (ou série) apresenta duas turmas, com exceção das turmas Projetos, com 10 (dez) alunos apenas;

Tabela 2 – Número total de lanches e almoços por dia da semana, por ano letivo.

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Total
N° total de						
alunos para						
lanche	420	420	420	420	420	2.100
Total de						
lanches em						
um ano letivo	16.800	16.800	16.800	16.800	16.800	84.000
N° total de						
alunos para						
almoço	300	250	200	250	0	1.000
Total de						
almoços em						
um ano letivo	12.000	10.000	8.000	10.000	0	40.000

Obs2. As especificações e quantitativos de refeições valerão para os anos letivos 2014 e 2014.

Obs3. Excepcionalmente, serão fornecidas as refeições nas sextas (almoço) ou sábados (lanche e almoço), por motivo de greve, paralisações ou qualquer outro fator que acarrete mudança nos horários e dias de funcionamento da Escola.

RESUMO			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Fornecimento de lanche para os estudantes do CAp	Per capita	84.000
02	Fornecimento de almoço para os estudantes do CAp	Per capita	40.000

ANEXO II DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2014

MODELO DA PROPOSTA

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas (lanche e almoço), em lote único, destinadas à alimentação de estudantes do Colégio de Aplicação (CAp) do C*ampus* Recife da UFPE, quais sejam:

Lote	Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário R\$	Preço Global R\$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (rea	VALO:	LOBAL D	A PROPOSTA: R\$	(reai
-------------------------------------	-------	---------	-----------------	--------

VALIDADE DA PROPOSTA:(..) dias corridos a partir da abertura deste Pregão (v. subitem 1.3 do Edital).

DECLARAMOS, para os devidos fins, QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS: 1) o valor do serviço; 2) os tributos (impostos, taxas, contribuições); 3) fretes; 4) os encargos sociais e trabalhistas incidentes; 6) outros que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado.

Declaro, para os devidos fins, QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS todas as despesas incidentes que possam influir, direta ou indiretamente, no custo das refeições, inclusive aquelas relativas a tributos (impostos, taxas, contribuições), encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, EPI's regulamentares, treinamento de pessoal, uniforme e complementos, declaro, ainda, estar ciente de que não será considerada qualquer reivindicação posterior devido a erro/equívoco no dimensionamento dos quantitativos desta proposta, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O CONTRATO DECORRENTE DESTA LICITAÇÃO:

NOME:

NACIONALIDADE:

ESTADO CIVIL:

FUNÇÃO:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

CPF (com cópia):

R.G./ÓRGÃO EXPEDIDOR (com cópia):

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA:

BANCO N°: NOME DO BANCO: AGÊNCIA N°: NOME DA AGÊNCIA: CONTA CORRENTE N°: PRAÇA DE PAGAMENTO:

π	ocal)	de	da 2	014
١.	anair.	uc	. uc 2	WIT.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA (Nome, assinatura)

ANEXO III DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2014

ATESTADO DE VISTORIA

Atesto, para os devidos fins, que, representante da	a				
empresa, compareceu nesta data e vistoriou a área	a				
disponibilizada para fornecimento de refeições transportadas destinada à alimentação de estudantes do Colégio)				
de Aplicação (Cap) do campus Recife da UFPE, Cidade Universitária, Recife – PE, tendo tomado ciência de					
todas as informações técnicas e demais condições necessárias à execução dos serviços sob sua responsabilidade.					
Recife, de de 2014.					
José Ribeiro Donato/CAp-UFPE					
SIAPE 1131599					
Representante da licitante	_				
(assinatura/nome/função e RG)					

o(a) pela

ANEXO IV DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2014

DESIGNAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

	CONSELHO
(data)	
	1)
(representante leg	;al)

Responsável(is) Técnico(s) da Licitante (assinatura)

ANEXO V DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2014

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO OBJETO LICITADO

A <u>(Licitante e CNPJ)</u> , neste	ato
representada por <u>(representante legal)</u> DECLARAMOS que, sob as penalidades	s da
lei, temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumi	ndo
total responsabilidade por esse fato, estamos cientes de que quaisquer reivindicações posterior devido a e	erro
nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados p	pela
autoridade competente, não será considerada, e nos comprometemos a prestar fielmente os serviços nos terr	mos
do Edital e seus Anexos que compõem o processo na modalidade Pregão Eletrônico nº/20, Proce	esso
Administrativo nº, em de de 20	
	
(representante legal)	

ANEXO VI DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2014

MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº/2014,	
entre a Universidade Federal de Pernambuco e	

CLÁUSULA 1ª. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas (lanche e almoço) destinadas à alimentação de estudantes do Colégio de Aplicação (CAp) do Campus Recife da UFPE, conforme Cardápio Básico (Anexo I deste Contrato).

§ 1º. Serão fornecidos 420 (quatrocentos e vinte) lanches diários, servidos no horário entre 9 h e 9h20mim, e entre 200 (duzentos) e 300 (trezentos) almoços diários (a depender do dia), servidos no horário das 11h50min às 13h30mim, em 200 dias durante um ano letivo.

CLÁUSULA 2ª. REGIME DE EXECUÇÃO

O serviço objeto deste Contrato deverá ser executado sob o regime de execução de empreitada por preço unitário.

- § 1º. − A unidade de medida utilizada como referência para o serviço de produção e distribuição das refeições (lanche e almoço) é a de **refeição per capita**.
- § 2º. O controle quantitativo de fornecimento das refeições (lanche e almoço) será realizado pela Escola com a distribuição de senha de acesso ou por assinatura de atas pelos alunos, por intermédio dos assistentes de alunos em consonância com o controle de fornecimento da empresa.

CLÁUSULA 3ª. VINCULAÇÃO

Este Contrato está vinculado ao **Pregão Eletrônico nº 119/2014**, de que trata o processo administrativo nº **23076.012229/2014-12**, e à proposta da contratada (**Anexo II** deste Contrato), partes integrantes deste instrumento.

CLÁUSULA 4ª. DETALHAMENTO DO OBJETO

As refeições (lanches e almoços) serão distribuídas nas dependências do Colégio de Aplicação da UFPE.

- § 1º. Os equipamentos (balcões de distribuição: aquecido e resfriado) e os utensílios (pratos, copos e talheres) necessários à distribuição e ao consumo dos alimentos serão de propriedade da empresa contratada.
- § 2º. Os descartáveis, como copos e guardanapos, necessários ao consumo serão fornecidos pela empresa contratada.
- § 3°. Será de responsabilidade da contratada, a limpeza dos utensílios e do ambiente usado na distribuição e consumo do alimento e o acondicionamento do lixo gerado na atividade desenvolvida.
- § 4°. O **número de funcionários** da Contratada por função deve atender de forma satisfatória às exigências do contrato.

- § 5°. A refeição servida no almoço deverá constar de, no mínimo: um prato principal à base de proteína de origem animal, + uma salada de hortaliças cruas, composta por, no mínimo, 3 (três) diferentes tipos de hortaliças, + uma salada de legumes cozidos, composta por, no mínimo, 3 (três) diferentes tipos de legumes, + feijão, + arroz e/ou macarrão, + farinha de mandioca ou farofa, +refresco em temperatura fria (<10°C) + sobremesa, conforme o CARDÁPIO REFEIÇÃO ALMOÇO anexado a este documento. O lanche será composto por um item da preparação proteico calórica + um copo de refresco ou uma fruta. Os itens do lanche estão referidos no quadro constante no CARDÁPIO LANCHE anexado a este documento.
- § 6°. Diariamente serão oferecidas em cada refeição duas opções do prato principal, no entanto, a cada comensal será permitido o consumo de apenas uma porção da opção escolhida conforme estabelecido no CARDÁPIO REFEIÇÃO ALMOÇO anexado a este documento. Será facultado o consumo das duas opções do prato principal, neste caso, de cada tipo será servida uma porção correspondente à metade do volume total estabelecido. O quantitativo da produção diária das duas opções do prato principal deverá ser estabelecido pela contratada com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal as duas opções até o final do horário da distribuição.
- § 7°. Variações qualitativas ou substituição de itens só serão permitidas quando aprovadas formalmente pelo Gestor do Contrato. Variações nas preparações já aprovadas para os **cardápios semanais** poderão ser permitidas pelo gestor do contrato.
- **§ 8º. Variações no quantitativo de refeições**, para aumento ou redução, demanda prévia avaliação da Contratada, a fim de adequar a produção diária e evitar desperdícios, sobretudo no período de recesso escolar e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.
- § 9º. A refeição ALMOÇO será distribuída na modalidade "self service", com porcionamento do prato principal, da sobremesa e do refresco. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a contratada disponibilizará um profissional (copeiro, por exemplo) para este fim. Não será facultado ao comensal repetir a refeição integral, nem itens do cardápio.
- § 10°. Molhos para salada e de pimenta, azeite e vinagre serão disponibilizados durante a distribuição das refeições, assim como os descartáveis (guardanapo e copo).
- § 11°. O fornecimento de lanche e almoço deverá ocorrer nos 200 (duzentos) dias letivos em cada ano do contrato.

CLÁUSULA 5ª. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

A metodologia de avaliação da qualidade, bem como o aceite dos serviços executados, levará em consideração as determinações da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária** (**ANVISA**), do Ministério da Saúde, contidas nas Resoluções da Diretoria Colegiada, **RDC** nº 216/2004 e **RDC** nº 12/2001,

- § 1°. Semestralmente serão realizadas **pesquisas de opinião**, junto à clientela, para avaliar o índice de satisfação, quanto aos parâ**metros aroma, cor, sabor, aspecto e apresentação d**as refeições.
- § 2º. Sugestões registradas em livros ou caixa de sugestões serão usadas para avaliação da aceitação dos serviços prestados.
- § 3º. Para aceite dos serviços de preparação e distribuição dos alimentos será exigido o **cumprimento dos quantitativos per capita estabelecidos** no **Anexo I** do Edital, mediante avaliação diária, por amostragem aleatória, da quantidade produzida e distribuída, comparada à quantidade de usuários atendida.

CLÁUSULA 6ª. GARANTIAS CONTRATUAIS

- § 1°. Acrescido o valor inicial deste Contrato, a **contratada** apresentará garantia complementar, incidente sobre o valor do acréscimo, antes da assinatura do correspondente termo aditivo.
- § 2º. Havendo prorrogação do prazo de vigência, a garantia ofertada no caput e § 1º desta Cláusula será reapresentada ou prorrogada, antes da assinatura do termo aditivo.
- § 3º. A garantia destina-se também: a) a ressarcir a contratante de quaisquer prejuízos decorrentes da rescisão

unilateral e injustificada deste Contrato; **b**) a cobrir multas que vierem a ser aplicadas em decorrência de rescisão contratual ou aplicadas por descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais; **c**) a cobrir eventuais perdas e danos causados à **contratante** ou a terceiros.

- § 4°. Se qualquer dos valores das garantias for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da **contratada**, inclusive indenização a terceiros, a **contratada** deverá proceder à respectiva reposição no **prazo de 48 (quarenta e oito) horas**, contado da data em que for notificada pela **contratante**, sob pena de infração contratual.
- § 5°. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada deste Contrato, nos termos ajustados no § 4°, a **contratante** reterá a(s) garantia(s) prestada(s) pela **contratada** para ressarcir-se do valor correspondente apurado, inclusive o relativo a multas aplicadas, após regular processo administrativo.
- § 6°. Ressalvados os casos previstos no parágrafo precedente, a garantia será liberada até 60 (sessenta) dias após o término deste Contrato, desde que cumpridas todas as obrigações contratuais pela **contratada**.

CLÁUSULA 7ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além dos encargos de ordem legal e dos demais assumidos em outras cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, e sem alteração dos preços estipulados, obrigar-se-á, ainda, a **Contratada**:

- a) iniciar a prestação dos serviços de produção e distribuição das refeições no Colégio de Aplicação 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato. Antes do início dos serviços, o ambiente será disponibilizado para os testes e ajustes dos equipamentos de modo a adequá-los às necessidades operacionais sem ônus para a UFPE;
- b) é vedada a comercialização e/ou propaganda no interior do Colégio de Aplicação, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, alheios ao objeto do contrato, principalmente de cigarros e bebidas alcoólicas;
- c) comunicar formal e imediatamente à Diretoria do Colégio de Aplicação quaisquer anormalidades que dificultem a fiel prestação dos serviços, em especial no controle técnico da produção dos alimentos, que venha a comprometer a qualidade do serviço e a segurança alimentar dos usuários;
- d) cumprir rigorosamente a legislação pertinente à segurança alimentar, higiene pessoal, higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios, assim como controle de insetos, roedores e outras pragas urbanas, em especial a RDC 216 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde/ANVISA.
- e) Manter em dia a licença ou alvará de funcionamento exigida pela Prefeitura Municipal;
- f) coletar amostras diariamente de todas as preparações produzidas e distribuídas e mantê-las em temperatura inferior a 0°C, por 72 horas, com o objetivo de esclarecer eventuais queixas de surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 72 horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela;
- g) realizar mensalmente avaliação microbiológica das preparações, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliformes totais e *Escherichia coli*), e, eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC nº 12/2001 ou outra correlata em vigor).
- h) disponibilizar cópia à Diretoria do CAp dos exames médicos admissionais, periódicos, e demissionais dos empregados, de acordo com o estabelecido nas Normas Regulamentadoras (NR 07 e 09) do Ministério do Trabalho e Emprego (Portaria 3214, de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor);
- i) manter profissional devidamente capacitado (cozinheiro), com competência formalmente comprovada, para coordenar o preparo dos alimentos, sob a supervisão de Nutricionista em tempo integral;
- **j**) **fornecer os Equipamentos de Proteção Individual** (EPIs) e treinamento, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e segurança do trabalho;
- **k)** apresentar comprovação dos **exames de saúde dos manipuladores** dos alimentos, periodicamente, conforme exigências legais ou por solicitação da Diretoria do Colégio de Aplicação;
- providenciar a substituição imediata de qualquer profissional, cuja permanência seja considerada inaceitável pela Diretoria do Colégio de Aplicação;
- m) assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições a estagiários, formalmente identificados e encaminhados pela Diretoria do Colégio de Aplicação;

- n) responder pelos danos causados diretamente à contratante, aos usuários ou a terceiros, na execução do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 65 da lei nº 8.666/93);
- manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Parágrafo Primeiro. Em caso de ocorrência de **surto de toxinfecção alimentar** decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído pela **contratada**, o CAp/UFPE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no horário no qual foi evidenciado o surto.

Parágrafo Segundo. Considera-se **surto de toxinfecção alimentar** o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela UFPE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido, (RDC 12/2001) ou outro em vigor.

CLÁUSULA 8ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A contratante obriga-se a:

- a) Disponibilizar área para distribuição das refeições;
- b) Orientar, supervisionar, avaliar e controlar, por meio da Diretoria do Colégio de Aplicação, encarregada da gestão e fiscalização do contrato, a execução do objeto ora contratado. Será avaliado o cumprimento do contrato em relação à quantidade, qualidade e pontualidade além do cumprimento da RDC 216/2004 da ANVISA/MS;
- c) manter arquivada, junto ao processo administrativo ao qual estará vinculada a licitação, toda documentação a ele referente e correspondência trocada entre as partes;
- d) providenciar a publicação resumida do Contrato e de seus aditamentos no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 9ª. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução dos serviços será objeto de **acompanhamento, controle, supervisão, fiscalização e avaliação da Diretoria do Colégio de Aplicação**, representada pelo Prof. **Alfredo Matos Moura Junior,** SIAPE 1301554, com as atribuições de Gestor do Contrato e como Fiscal o servidor **José Ribeiro Donato**, SIAPE 1131599.

- § 1°. Caberá à gestor:
- a) proceder ao registro das ocorrências havidas e manter a UFPE informada;
- b) atestar a fatura mensal, após constatação da perfeita execução dos serviços;
- c) solicitar à Contratada, ou obter da UFPE, tempestivamente, todas as providências que julgar necessárias a regular execução do Contrato;
- **d**) recomendar à Administração a aplicação, à Contratada, das penalidades administrativas que se tornem cabíveis, pelo não atendimento ou descumprimento das obrigações contratuais.
- § 2º. A omissão da fiscalização, em qualquer circunstância, não eximirá a Contratada da total responsabilidade pela boa execução dos serviços.

CLÁUSULA 10. PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O preço global anual estimado deste Contrato é de **R\$** (...................).

- § 1º. Os pagamentos serão mensais, variáveis de acordo com o efetivo fornecimento das refeições, mediante depósito na conta bancária da Contratada, efetuando-se em até 15 (quinze) dias úteis, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada, regularmente atestada pelo Gestor do Contrato e, após, verificação da regularidade da empresa perante a Seguridade Social e o FGTS, e consulta ao SICAF;
- § 2º. A fatura que for apresentada com erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no § 1º desta Cláusula, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação;
- § 3º. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Contratante, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas (§ 4º do Art. 36 da IN SLTI/MP nº 2/2008):

I = (TX/100)

365

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

- I Índice de atualização financeira;
- TX Percentual da taxa de juros de mora anual;
- EM Encargos moratórios;
- N Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP Valor da parcela em atraso.
- **§ 4°.** A retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, só deverá ocorrer quando a Contratada (*IN SLTI/MP n° 03, de 16/10/2009*):
 - a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade exigida as atividades contratadas; ou
 - b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior a demandada.
- § 5°. A critério da UFPE poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas ou outras de responsabilidade da Contratada.
- § 6°. O serviço deverá obedecer às especificações e requisitos de qualidade constantes no Edital. A execução dos serviços prestados fora das especificações indicadas no CONTRATO implicará na não aceitação por parte da UFPE, cabendo a Contratada correção do problema dentro do estabelecido, sem que para isso acarrete despesa adicional à UFPE.
- § 7º. A Administração reserva-se o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços realizados, se em desacordo com as especificações constantes no Edital. Em caso de não conformidade reiterada, o servidor indicado notificará o licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação de sanções administrativas cabíveis, incluindo a rescisão contratual.

CLÁUSULA 11. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos para atender às despesas com o fornecimento das refeições são provenientes do: 1) Programa de Trabalho: 12.364.2032.20RK.0026 – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior – No Estado de Pernambuco; Fontes de Recurso: Tesouro/Próprio; Natureza da Despesa: 3390.39 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, conforme LOA nº 12.952/2014 de 20.01.2014, publicada no DOU 21.01.2014.

Parágrafo Único. As despesas com a contratação que porventura ultrapassem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em termo aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA 12. REAJUSTE CONTRATUAL

Os **preços das refeições** serão reajustados de acordo com a variação anual do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo, observado o interregno mínimo de um ano a contar da data da apresentação da proposta no Pregão Eletrônico nº 119/2014, datada de/2014.

Parágrafo Único. Se na ocasião dos reajustes os índices não tiverem ainda sido divulgados, será aplicado o último índice disponível, procedendo-se ao correspondente acerto quando de sua divulgação oficial, e paga a diferença pelas **refeições**, ficando expresso que a **contratada** a reconhecerá como dívida líquida, certa e exigível.

CLÁUSULA 13. ALTERAÇÃO CONTRATUAL

O presente Contrato poderá ser alterado, a qualquer tempo, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA 14. PENALIDADES

Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial deste Contrato, ou descumprimento de qualquer cláusula ou condição nele contida, a **contratante** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso, as seguintes penalidades:

- I Advertência:
- II Multa na forma estabelecida no § 2º desta cláusula;
- **III** Suspensão temporária de participar de processos licitatórios com a UFPE e impedimento de contratar com a União, por um prazo não superior a **02** (**dois**) anos (art. 28 do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005);
- IV Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inciso anterior.
- § 1°. As penalidades previstas nos *incisos I, III* e *IV do caput* poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no *inciso II do caput*, facultada a defesa prévia da **contratada**, com regular processo administrativo, no prazo de cinco dias úteis, a contar da notificação.
- § 2°. Será aplicada multa, sem prejuízo de indenizar a contratante em perdas e danos, por:
- I Atraso na execução dos serviços: 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor global da proposta da contratada, por dia, durante o primeiro mês, e 0,3% (zero vírgula três por cento) para cada dia dos meses subsequentes.
- II Descumprimento de qualquer outra condição ajustada: 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor global da proposta.
- III Rescindir injustificadamente este contrato ou der causa a sua rescisão: 10% (dez por cento) do valor global do mesmo.
- § 3°. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o Contratado/Cessionário pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente (§ 1° do art. 87 da Lei n° 8.666/93);
- § 4°. No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente, ou ajuizada a dívida, consoante o § 3° do *art*. 86 e § 1° do *art*. 87 da *Lei nº* 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.
- **§5°.** Além das penalidades citadas, a **contratada** ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no *capítulo IV* da *Lei nº 8.666/93*, no que couber.
- § 6°. Os atos administrativos de aplicação das sanções, inclusive rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 15. RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos *artigos 77 a 80* da *Lei* n^o 8.666/93, com as consequências contratuais e as previstas em Lei ou regulamento, podendo ser:

- I determinada por ato unilateral e escrito da **contratante**, nos casos enumerados nos *Incisos I a XII* e *XVII* do *artigo 78* da mencionada lei;
- II amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo neste Contrato, desde que haja conveniência para a contratante;
- III judicial, nos termos da Legislação vigente sobre a matéria.
- § 1º. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, formalmente motivadas nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
- **§ 2º.** A **contratada** reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no *artigo 77 da Lei nº 8.666/93*, bem quando:
- I requerer concordata ou tiver decretada a falência;
- II transferir, a qualquer título, este Contrato ou as obrigações dele decorrentes, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização da contratante;
- **III** suspender a execução dos serviços por prazo superior a dez dias consecutivos sem justificação e sem prévia autorização da **contratante**.

CLÁUSULA 16. VIGÊNCIA

O contrato terá prazo de **vigência** inicial **de 12 (doze) meses,** a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo da **contratante**, até o máximo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

§ 1º. Admitida a prorrogação do prazo de vigência contratual, requisitar da Contratada a reapresentação ou prorrogação da garantia prevista na Cláusula 6ª, antes da assinatura do correspondente termo aditivo.

CLÁUSULA 17. FORO

O foro da Justiça Federal em Pernambuco é o competente para dirimir eventuais questões resultantes da execução deste Contrato ou da interpretação deste instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem de perfeito acordo, assinam o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas, em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Recife, de de 2014.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:
Nome
CIC
Nome
CIC

Integram este Contrato:

ANEXO I – Cardápio Básico; ANEXO II – Proposta Comercial.

ANEXO I DO CONTRATO

CARDÁPIO BÁSICO

CARDÁPIO REFEIÇÃO ALMOÇO

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	FORMA DE APRESENTAÇÃO	
Salada crua	90g	Com no mínimo 3 tipos de hortaliças de acordo com a sazonalidade	
Salada cozida	100g	Com no mínimo 3 tipos de legumes de acordo com a sazonalidade	
Prato principal	150g (cozido)	Duas opções de preparações variadas à base de carne bovina, suína, frango, pescado, vísceras, PTS ou charque. Feijoada, cozido.	
Arroz/macarrão	50/100 (cru)	Arroz branco/massa com molho	
Feijão	50 (cru)	Anão ou macacar	
Farinha ou farofa	30	Em conformidade com o prato principal	
Sobremesa:			
Fruta	100g	Mamão, melão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi.	
Doce	50g	Goiabada, bananada, caju, abacaxi, mamão etc.	
Gelatina/pudim	50g	Diversas opções de sabores (limão, laranja, maracujá, morango, uva etc)	
Refresco	300mL	Diversas opções de sabores (maracujá, limão, laranja, abacaxi, caju, goiaba, tangerina, uva etc)	

Peso médio da refeição per capita: 650g ± 50g

Valor calórico aproximado porção per capita: 950 KCal

Obs.: cada refeição é formada por todos os itens. O usuário prepara seu próprio prato com a quantidade desejada dos itens: salada, arroz/macarrão, feijão, farofa. O prato principal, a sobremesa e o refresco são porcionados pela empresa fornecedora. Cada refeição é composta por apenas uma opção do prato principal ou por duas metades de cada opção.

FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO

Self service para os itens: salada, arroz/macarrão, feijão, farofa. Porcionado para os itens: prato principal, sobremesa e refresco.

INCIDÊNCIAS PARA FORMULAÇÕES DO PRATO PRINCIPAL

COMPONENTE	INCIDÊNCIA
Carne bovina	Diária
Frango	2 vezes/ semana
Peixe	Semanal
Suíno, vísceras, charque	Semanal
Feijoada	Quinzenal
Cozido	Quinzenal

O quantitativo a ser preparado de cada opção do prato principal deve ser estabelecido com base na aceitação da clientela, de modo a ser assegurada a oferta das duas opções durante todo o período estabelecido para a distribuição.

Opções para formulações de salada crua :	Opções para formulações de salada cozida:
Acelga	Repolho
Repolho	Batata doce
Alface	Batata inglesa
Cebola	Cenoura
Pepino	Chuchu
Pimentão	Inhame
Tomate	Jerimum
	Macaxeira
	Vagem

CARDÁPIO LANCHE

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO LANCHE

Cada refeição é composta por uma opção da preparação proteica calórica + refresco ou fruta.

ITEM	PORÇÃO PER	FORMA DE APRESENTAÇÃO
	CAPITA	
Bolo	100g	Em prato descartável com garfo descartável.
Pizza	100g: 50g de massa +	Em prato descartável com guardanapo de tamanho
	50g de recheio	mínimo de 24x24cm
Sanduiche (queijo prato ou	Pão=50g + 30g de	Em saco de papel com guardanapo de tamanho
mussarela ou carne moída ou	recheio	mínimo de 24x24cm
presunto magro ou mortadela		
magra)		
Pastel de forno doce ou	100g: massa=50g +	Em saco de papel com guardanapo de, no mínimo,
salgado	recheio=50g	24x24cm
Esfiha (de carne ou soja ou	100g= massa=50g +	Em saco de papel com guardanapo de, no mínimo,
queijo coalho ou ricota)	recheio=50g	24x24cm
Refresco adoçado com 10%	300mL de refresco ou	Duas opções, em copo descartável ou de uso
de açúcar ou fruta.	200g de fruta.	individual.

Peso médio do lanche: $100g \pm 20g + 300mL$ de refresco ou $200g \pm 20g$ de fruta.

Valor calórico médio da porção per capita: 350 KCal

DETALHES DO LANCHE

Será servida uma opção diferente da porção proteico calórica em cada dia da semana.

Serão disponibilizadas 2 opções de refresco a cada dia, no entanto, cada aluno se servirá de apenas uma opção.

Serão disponibilizadas alternativas dos 2 tipos de refrescos sem açúcar.

Serão disponibilizadas opções de lanche para alunos com necessidades especiais de alimentação (diabetes, doença celíaca etc.)

Opções para formulações do **refresco**: uva, tangerina, goiaba, caju, acerola.

ANEXO II DO CONTRATO PROPOSTA COMERCIAL