



**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2019  
(Processo Administrativo n.º 01204.000344/2019-11)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Laboratório Nacional de Astrofísica, por meio da Coordenação de Administração (COADM), sediada a Rua Estados Unidos nº 154, bairro das Nações, CEP 37500-364, Itajubá/MG realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTÉ, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 18/03/2020

Horário: 15:00h

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para o refeitório do Observatório do Pico dos Dias (OPD), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. *A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*
- 1.3. *O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

## **2. DO CREDENCIAMENTO**

- 2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 2.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

2.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

### **3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

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

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de *login* e senha pelo interessado.

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

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

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

### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados indicados no item acima:

4.3.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2 que estejam reunidas em consórcio;

4.4. Também é vedada a participação de quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

4.5. Como condição para participação no Pregão, a entidade de menor porte deverá declarar:

4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.6. Deverá assinalar, ainda, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.6.1. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.6.2. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.6.4. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

## 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.6.1. *valor unitário e total do item e do lote/grupo;*

5.6.2. a quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

5.6.2.1. em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.

5.6.3. Marca;

5.6.4. Fabricante;

5.6.5. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, *o modelo, prazos de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.10. *O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema COMPRASNET, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.*

## **6. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

6.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

- 6.5.1. *O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do lote/grupo.*
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. *O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo).*
- 6.7.1. *Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão.*
- 6.7.2. *Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.*
- 6.8. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.13. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.14. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.16. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 6.16.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

## 7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1 Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.2 *Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.*

7.3 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

7.4 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.1. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

7.1.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.1.1.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.1.2. *Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.*

7.1.2.1. *Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.*

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

7.1.2.3. *Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:*

7.1.2.3.1. *Qualidade;*

7.1.2.3.2. *Validade;*

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

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

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

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

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

7.2. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.3. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.4. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.4.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.4.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.5. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

## 8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- 8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:
- 8.3. **Habilitação jurídica:**
- 8.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.3.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 8.3.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.3.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.3.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;
- 8.3.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 8.3.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.
- 8.3.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.3.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**8.4. Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.4.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.4.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.4.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.4.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.4.5. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

**8.5. Qualificação econômico-financeira:**

8.5.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

8.5.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

8.5.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.5.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

8.6. *As empresas, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:*

8.6.1. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.*

8.7. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.8. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [licitacao@lna.br](mailto:licitacao@lna.br) / [dmartins@lna.br](mailto:dmartins@lna.br). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail.

8.8.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.9. Em relação às licitantes cadastradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, o Pregoeiro consultará o referido Sistema em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

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

8.9.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como

microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.10.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.11. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, o licitante será convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.12. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.15. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

## **9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

10.1.1. *ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.*

10.1.2. *conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.*

10.2. *A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.*

10.2.1. *Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.*

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

13.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

13.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

13.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

### **14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

14.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

14.2. Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.

14.2.1. A adjudicatária terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

14.4. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta *on line* ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

14.4.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

## 15. DO PREÇO

15.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.

15.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

## 16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## 17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 07(sete) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

18.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

18.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

18.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

18.7. 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.

18.8. 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.

18.9. 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.

18.10. 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.

18.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

18.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

18.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18.13. 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 19. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

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

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

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

20.1.2. apresentar documentação falsa;

20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. não mantiver a proposta;

20.1.6. cometer fraude fiscal;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. 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.

20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.3.1. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

20.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

20.5. 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.

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

- 20.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 21.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@lna.br](mailto:licitacao@lna.br) / [dmartins@lna.br](mailto:dmartins@lna.br) , ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Estados Unidos, 154, Nações, Itajubá/MG, seção de licitações e contratos.
- 21.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.lna.br](http://www.lna.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Estados Unidos, 154, Nações, Itajubá/MG, nos dias úteis, no horário das 09:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

22.10.1. ANEXO I - Termo de Referência;

22.10.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

Itajubá, 17 de fevereiro de 2020.

**Douglas Vinicius Vaz Martins**  
Analista em Ciência e Tecnologia  
Pregoeiro

**Maria Luiza Gomes Torres - Requisitante**  
Assistente em Ciência e Tecnologia

Aprovo este Edital e anexos.  
**Bruno Vaz Castilho de Souza**  
Diretor

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA



#### 1 - DO OBJETO

**1.1** Aquisição de **gêneros alimentícios para o refeitório do Observatório do Pico dos Dias (OPD)** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e anexo A.

#### 2- JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1** Produtos destinados ao preparo de refeições diárias fornecidas aos colaboradores e usuários do Observatório do Pico dos Dias – OPD, em Brazópolis, em missões observacionais, missões de treinamento de alunos e workshops e outras parcerias, bem como ao preparo de lanches fornecidos aos pesquisadores e técnicos que atuam no período noturno, e também aos lanches oferecidos nas reuniões na Sede do LNA, em Itajubá, estimando-se quantitativos para atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses.

**2.2** O Observatório do Pico dos Dias - OPD é o principal observatório brasileiro operado pelo Laboratório Nacional de Astrofísica- LNA, uma das Unidades de Pesquisa do Ministério da Ciência Tecnologia & Inovações, com sede em Itajubá-MG. O OPD está localizado em área rural do município de Brazópolis-MG, distante aproximadamente 40 km dos grandes centros e com horário de funcionamento por 24 horas diárias, sendo necessário oferecer, dentre outros, apoio logístico com boa alimentação para uma estada agradável.

#### 3- CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

**3.1** Todos os itens desta aquisição são gêneros alimentícios encontrados em prateleira.

#### **4 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

4.1 Endereço para entrega dos produtos é a Sede do LNA, localizada a Rua Estados Unidos, 154, no bairro das Nações, em Itajubá-MG, entre 9:00 e 12:00 e entre 13:00 e 16:00.

4.2 Horário para entrega deverá ser previamente combinado com o responsável pelas compras no SELOG.

4.3 Transporte dos produtos deverá ser feito em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura.

4.4 Os produtos ofertados na licitação deverão atender aos padrões de especificação e qualidade e ser registrados nos órgãos fiscalizadores competentes, de acordo com a legislação vigente, ou seja:

4.4.1- Os produtos de origem vegetal industrializados deverão ter os devidos registros do Ministério da Saúde -MS;

4.4.2 - Os produtos de origem animal (leites, carnes, ovos e frios), os vegetais e cereais em grãos in natura, bebidas e vinagres deverão ter os registros do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

4.4.3 – De acordo com as orientações do decreto-lei 986/69, “todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes”.

4.4.4 – As carnes, frios e embutidos deverão estar resfriados no momento da entrega e o filé de merluza deverá estar congelado.

4.4.5 Os produtos deverão estar acondicionados adequadamente em embalagens apropriadas, em material atóxico que garanta a integridade do produto, com indicação do produto, especificação de peso, data de fabricação, data de validade. As embalagens deverão também garantir a integridade o produto durante o seu transporte, armazenamento e utilização, e estar de acordo com a Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.

4.5 Os produtos solicitados nos lotes 1 e 2 deverão ser entregues com ***no mínimo 80% de seu prazo de validade.***

4.6 As entregas dos produtos deverão ser feitas parceladamente, de acordo com o tipo de produto e a necessidade e solicitação do SELOG.

4.6.1 A frequência das solicitações dependerá do tipo, do prazo de validade do produto e da necessidade do SELOG, conforme especificado no item 1.2 e seus subitens.

4.7 O prazo para a entrega dos produtos dependerá do lote, podendo ser imediato ou em até 7 dias.

4.7.1 A entrega dos produtos discriminados nos **Lotes 1 e 2** é de **07 (sete) dias**, contados da data de assinatura da Autorização de Fornecimento (AF).

4.7.2 A entrega dos produtos discriminados nos Lotes **3 e 4** será **imediata**, a partir da solicitação do SELOG , **podendo haver solicitações até três vezes na semana**.

4.8 Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de **02 (dois) dias**, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.8.1 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 dias, os produtos dos lotes 1 e 2, e em 1 dia, os produtos dos lotes 3 e 4, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.8.2 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.8.3 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.8.4 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 5 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 São obrigações da Contratante:

5.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.6 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

## **6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

6.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o produto ou objeto com avarias ou defeitos;

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

6.1.4 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.5 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## **7 - A SUBCONTRATAÇÃO**

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **8- ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## **9 - CONTROLE DA EXECUÇÃO**

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

9.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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

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

## **10- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3 fraudar na execução do contrato;

10.1.4 comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5 cometer fraude fiscal;

10.1.6 não mantiver a proposta.

10.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.2.2 multa moratória de 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

10.2.3 multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.5 suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até dois anos;

10.2.6 impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.2.7 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

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

10.3.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

10.5 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.

10.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Itajubá, 01 de dezembro de 2019.

**Douglas Vinicius Vaz Martins**  
Analista em Ciência e Tecnologia  
Pregoeiro

**Maria Luiza Gomes Torres** - Requisitante  
Assistente em Ciência e Tecnologia

*Aprovo este Edital e anexos.*  
**Bruno Vaz Castilho de Souza**  
Diretor

## ANEXO A

### A.1 - DO AGRUPAMENTO

O agrupamento tem por objetivo obter economia de escala. Assim, reduzir-se-á a emissão de contratos, empenhos, pagamentos, transporte, etc. São 119 itens a serem adquiridos, ou seja, no limite poderia haver 119 contratos, acarretando um encarecimento do processo e não o barateamento, que é o objeto da aquisição. Obviamente, a gestão de muitos contratos tem um custo que acaba por pesar na contratação. Desta forma, utilizou-se alguns critérios para a definição dos grupos a serem contratados. Os produtos foram agrupados em 4 lotes de acordo com algumas particularidades tais como como: período de validade, conservação, frequência e necessidade das entregas, resistência e tamanho das embalagens, a forma de armazenamento (necessidade de freezers e geladeiras), tipo de transporte e os odores emanados dos produtos, conforme especificado abaixo:

Lote 1 – Produtos com prazo de validade grande - acima de (e inclusive) 12 meses;

Lote 2 – Produtos com prazo de validade médio - entre 6 e 11 meses;

Lote 3 – Produtos perecíveis (carnes, frios, padaria e feijões);

**A.1.1** Os produtos do **lote 1** tem o prazo de validade grande e as entregas poderão ser feitas em até 4 parcelas. São produtos que podem ser estocados por um período maior.

**A.1.1** Os produtos do **lote 2** tem o prazo de validade médio e as entregas poderão ser feitas em até 6 parcelas. São produtos que podem ser estocados por um período médio.

**A.A.3** Os produtos do **lote 3** são perecíveis, portanto as entregas deverão ser feitas conforme a necessidade e solicitação do SELOG, podendo ocorrer até 3 vezes na semana.

**A.1.4** As carnes e frios deverão estar resfriados no momento da entrega e o filé de merluza deverá estar congelado, em embalagens apropriadas.

**A.1.5** O veículo para o transporte destes produtos deverá garantir a sua qualidade e temperatura.

<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
<b>LOTE 1 (AMPLA PARTICIPAÇÃO)</b>					
Item	Descrição do Produto	UNID	Quant.	Preço Unitário Máximo	Preço Total
1	Açúcar cristal- Sacarose de cana de açúcar peneirada - Pacote com 5 kg	PCT	60	7,98	478,80
2	Açúcar refinado especial – Sacarose de cana de açúcar – Pacote com 1 kg	PCT	600	2,70	1.620,00
3	Adoçante dietético líquido à base de ciclamato de sódio e sacarina sódica - Frasco com 100 ml	FR	60	3,76	225,60
4	Ameixa preta inteira em calda – Lata com 320g (peso líquido e 150g (peso drenado)	LT	40	4,63	185,20
5	Amido de milho – Caixa com 500 g	CX	60	7,61	456,60
6	Atum ralado em óleo comestível - Lata com 170 g (peso líquido)	LT	40	5,62	224,80
7	Azeite puro de oliva, extra virgem, acidez máxima de 1%- Vidro com 500 ml	VD	80	21,66	1.732,80
8	Azeitona verde, inteira, com caroço, graúda, em conserva na salmoura - Vidro com 500 g (peso drenado)	VD	60	9,31	558,60
9	Canela em pó a granel	KG	4	26,08	104,32
10	Coco ralado desidratado integral - Pacote com 100 g	PCT	200	4,89	978,00
11	Colorau em pó	KG	2	7,98	15,96
12	Creme de leite esterilizado com registro do S.I.F- <b>Lata</b> c/ 300 g	LT	320	5,09	1.628,80
13	Doce de figo inteiro em calda - Lata com 400 g (peso drenado)	LT	20	9,62	192,40
14	Ervilha reidratada em conserva - Embalagem (lata ou sachê) com 200 g (peso drenado)	UNID	120	1,95	234,00
15	Extrato de tomate, simples, concentrado - Lata com no mínimo 340 g	LT	150	3,35	502,50
16	Goiabada em lata - <b>Lata</b> com 600 g (peso líquido)	LT	12	11,00	132,00
17	Leite condensado com registro no S.I.F - Lata ou Caixa c/ 395 g	LT	400	3,92	1.568,00
18	Macarrão de sêmola com ovos, tipo espaguete nº 8 - Pacote com 500 g	PCT	120	3,09	370,80

19	Macarrão de sêmola com ovos, tipo talharim nº 3 - Pacote com 500 g	PCT	80	4,99	399,20
20	Marmelada em lata – <b>Lata</b> com 600 g (peso líquido)	LT	10	12,67	126,70
21	Massa pré-cozida para lasanha - Pacote com 200 g	PCT	40	3,69	147,60
22	Milho verde em conserva – Embalagem com 200 g (peso drenado)	UNID	200	1,82	364,00
23	Molho de pimenta - Vidro com 150 ml	VDR	30	3,86	115,80
24	Molho de tomate tradicional temperado – Embalagem (lata ou sachê), com 340 g	UNID	150	1,74	261,00
25	Óleo de soja refinado sem colesterol, tipo 1 - Lata com 900 ml	LT	360	3,48	1.252,80
26	Orégano a granel	KG	4	32,16	128,64
27	Palmito tenro em conserva - Vidro com aproximadamente 300 g (peso drenado)	VDR	50	15,66	783,00
28	Pêssego em calda, cortado em metades, sem caroço - Lata com aproximadamente 830 a 850 g (peso líquido) e 450 g (drenado)	LT	24	7,32	175,68
29	Pimenta malagueta vermelha – Peso líquido 80g (peso líquido) e 30 g (drenado)	VDR	24	5,30	127,20
30	Sal extra, refinado e iodado - Pacote com 1 kg	PCT	100	1,96	196,00
31	Vinagre de álcool claro e escuro, tipo agrin - Frasco com 750 ml.	FR	100	2,36	236,00
<b>TOTAL LOTE 1 -----&gt;</b>					<b>15.522,80</b>
<b>LOTE 2</b>					
Item	Descrição do Produto	UNID	Quant.	Preço Unitário Máximo	Preço Total
32	Alimento achocolatado em pó do tipo Nescau ou similar – Pacote com 400 g	PCT	120	3,09	370,80
33	Arroz tipo 1, beneficiado, polido, longo, fino - Pacote com 5 kg	PCT	120	13,92	1.670,40
34	Biscoito água e sal, sem gorduras trans - Pacote de 200 g	PCT	150	2,16	324,00
35	Biscoito maisena sem gorduras trans - Pacote com 200 g	PCT	150	2,02	303,00
36	Biscoito recheado de sabores diversos (morango, baunilha e chocolate) enriquecido com cálcio, sem gorduras trans - Pacote com no mínimo 130 g	PCT	360	2,06	741,60

37	Biscoito salgado tipo pit stop “ou semelhante” - Pacote de aproximadamente 150g com 6 porções embaladas individualmente	PCT	240	3,22	772,80
38	Chás de sabores variados (erva-doce, erva cidreira, camomila) - Caixa de aproximadamente 10g contendo 10 saquinhos	CX	100	3,82	382,00
39	Doce de leite cremoso – Pote c/ 400g	POTE	36	5,65	203,40
40	Farinha de mandioca torrada - Pacote de plástico com 500 g	PCT	30	4,06	121,80
41	Farinha de milho - Pacote de plástico com 500 g	PCT	60	3,06	183,60
42	Farinha de trigo especial para uso doméstico -Pacote com 1 kg	PCT	320	2,66	851,20
43	Fermento químico em pó – Frasco com no mínimo 200 g	FR	120	5,45	654,00
44	Fubá de milho (mimoso), enriquecido com ferro e ácido fólico – Pacote de plástico com 500 g	PCT	50	2,46	123,00
45	Leite de coco, pasteurizado e homogeneizado - Vidro com 200 ml	VDR	80	4,06	324,80
46	Leite em pó desnatado instantâneo com registro no S.I.F - Lata com no mínimo 300 g	LT	60	11,08	664,80
47	Leite UHT integral em embalagem tetra pack - Caixa com 1 litro	CX	700	2,61	1.827,00
48	Maionese (condimento preparado com óleos vegetais, ovos, vinagre, sal, açúcar, suco de limão, óleos essenciais de limão e mostarda) - Pote de 250 g	POTE	100	3,88	388,00
49	Margarina vegetal extra-cremosa com sal livre de gorduras trans, com registro no S.I.F - Pote c/ 250 g	POTE	360	3,42	1.231,20
50	Milho de pipoca	KG	20	3,22	64,40
51	Mistura preparada para bolo de diversos sabores - Embalagem com 400 g - <u>Obs:</u> Sabores abacaxi, côco, festa, baunilha e laranja	UNID	100	2,82	282,00
52	Polvilho doce (derivado da mandioca) - Pacote com 1 kg	PCT	50	6,45	322,50
53	Pó para gelatina, sabores variados (abacaxi, framboesa, morango, pêssego) - Embalagem (caixa ou pacote) com 35 g	UNID	200	0,92	184,00
54	Preparado em pó para maria-mole, <i>sabor côco</i> - Caixa com 50 g	CX	100	2,72	272,00
55	Suco de frutas, concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado (sabores: goiaba, manga, uva, caju) - Frasco com 500 ml	FR	80	4,36	348,80
56	Trigo para quibe - Pacote com 500 g	PCT	20	4,25	85,00
<b>TOTAL LOTE 2 -----&gt;</b>					<b>R\$12.696,10</b>

LOTE 3					
Item	Descrição do Produto	UNID	Quant.	Preço Unitário Máximo	Preço Total
57	<b>Acém de bovino</b> em pedaços, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	260	17,59	4.573,40
58	<b>Alcatra de bovino</b> cortada em bifés, de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	200	28,66	5.732,00
59	<b>Bacon</b> - Barriga de suíno salgada e defumada, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, com aparência, cor, cheiro e sabor próprios, sem ranço, não pegajosa, com registro no S.I.F, em peças de aproximadamente 4 kg, <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico apropriado para este fim.	KG	40	22,49	899,60
60	<b>Contra-filé de bovino</b> de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 10%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 2 Kg	KG	40	30,63	1.225,20
61	<b>Costela de porco</b> - cortada em pedaços pequenos, de primeira qualidade, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	150	15,32	2.298,00
62	<b>Coxa e antecoxa de frango</b> proveniente de aves saudáveis, com o registro no S.I.F, limpas, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa, com odor característico, cor própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas e sabor próprio. Poderá conter no máximo 10% de gordura e peles e deverão ser entregues <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico,	KG	400	8,06	3.224,00

	apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.				
63	<b>Coxão duro de bovino</b> em pedaços - de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 Kg	KG	40	21,65	866,00
64	<b>Coxão mole de bovino</b> cortado em bifes - de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 2 kg.	KG	80	22,13	1.770,40
65	Ovo de galinha, classe A, tipo extra, sem trincas, com registro no S.I.F	DZ	420	5,96	2.503,20
66	<b>Filé de merluza</b> , de primeira qualidade, com registro no S.I.F limpo, sem couro, sem escamas, em fatias de 120g em média, com aparência e odor característicos, <b>congelados</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 k.	KG	80	26,36	2.108,80
67	<b>Lagarto de bovino</b> embalado em peças inteiras de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de no máximo 3 kg.	KG	60	21,16	1.269,60
68	Linguiça de carne de suíno tipo <b>calabresa</b> - preparada com carnes de 1ª qualidade, sem excessos de gordura, condimentada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com registro no S.I.F. Os produtos deverão ser <b>resfriados</b> e embalados em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 3 kg.	KG	24	19,09	458,16
69	<b>Lombo de porco</b> , em peças inteiras, de primeira qualidade, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 2 kg.	KG	120	17,96	2.155,20
70	<b>Músculo traseiro de bovino</b> , com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem	KG	60	18,89	1.133,40

	extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.				
71	<b>Pão de forma</b> – Pacote c/ 500 g – Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, ovos, sal e fermento biológico	PCT	150	4,71	706,50
72	<b>Pão francês</b> de aproximadamente 50 g	KG	60	9,32	559,20
73	<b>Peito de frango SEM</b> osso, proveniente de aves saudáveis com o registro no S.I.F, limpas, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa, com odor característico, cor própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas e sabor próprio. Poderá conter no máximo 10% de gordura e peles e deverão ser entregues <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg	KG	240	13,52	3.244,80
74	<b>Pernil de porco SEM</b> osso, de primeira qualidade, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	80	14,29	1.143,20
75	<b>Presunto</b> - preparado com carne de suíno cozida e temperada, com registro no S.I.F, sem capa de gordura, em peças <b>resfriadas</b> de aproximadamente 4 kg, embaladas em plástico atóxico apropriado para este fim.	KG	150	21,33	3.199,50
76	<b>Queijo tipo muçarela</b> - de 1ª qualidade, em peças de aproximadamente 4 kg com registro no Ministério da Agricultura, <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico apropriado para este fim.	KG	280	27,47	7.691,60
77	<b>Queijo tipo parmesão</b> em peças de aproximadamente 4 kg, com registro no Ministério da Agricultura, embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim.	KG	10	32,59	325,90
78	<b>Requeijão cremoso</b> – Copo de plástico ou de vidro com 300 g	UN	24	5,92	142,08
79	<b>Salsicha</b> de carne de suíno a granel -preparados com carnes de 1ª qualidade, sem excessos de gordura, condimentados, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com registro no S.I.F. Os produtos deverão ser <b>resfriados</b> e embalados em plástico ou outro material atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de até 5 kg.	KG	30	7,32	219,60
<b>TOTAL LOTE 3</b> ----->					<b>R\$47.449,34</b>

**ANEXO II  
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
N.º 11/2019**

o Laboratório Nacional de Astrofísica, por meio da Coordenação de Administração (COADM), com sede na Rua Estados Unidos nº 154, bairro das Nações, CEP 37500-364, Itajubá/MG, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 04.052.955/0001-43, neste ato representado(a) pelo Diretor Bruno Vaz Castilho de Souza, nomeado(a) pela Portaria 469 de 24 de julho de 2016, publicada no D.O.U Nº 121, Seção 02, segunda-feira, 27 de junho de 2016 inscrito(a) no CPF sob o nº 965.133.307-34, portador(a) da Carteira de Identidade nº 066.461.567 SER/RJ, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 11/2018, publicada no D.O.U em 02/01/2018, processo administrativo n.º 01204.000344/2019-11, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para o refeitório do Observatório do Pico dos Dias (OPD), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, especificado(s) no(s) item(ns) 01 ao 77 do Termo de Referência, anexo 01 do edital de *Pregão* nº 18/2017, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
<b>LOTE 1 (AMPLA PARTICIPAÇÃO)</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição do Produto</b>	<b>UNID</b>	<b>Quant.</b>	<b>Preço Unitário Máximo</b>	<b>Preço Total</b>
1	Açúcar cristal- Sacarose de cana de açúcar peneirada - Pacote com 5 kg	PCT	60		
2	Açúcar refinado especial – Sacarose de cana de açúcar – Pacote com 1 kg	PCT	600		

3	Adoçante dietético líquido à base de ciclamato de sódio e sacarina sódica - Frasco com 100 ml	FR	60		
4	Ameixa preta inteira em calda – Lata com 320g (peso líquido e 150g (peso drenado)	LT	40		
5	Amido de milho – Caixa com 500 g	CX	60		
6	Atum ralado em óleo comestível - Lata com 170 g (peso líquido)	LT	40		
7	Azeite puro de oliva, extra virgem, acidez máxima de 1%- Vidro com 500 ml	VD	80		
8	Azeitona verde, inteira, com caroço, graúda, em conserva na salmoura - Vidro com 500 g (peso drenado)	VD	60		
9	Canela em pó a granel	KG	4		
10	Coco ralado desidratado integral - Pacote com 100 g	PCT	200		
11	Colorau em pó	KG	2		
12	Creme de leite esterilizado com registro do S.I.F- <b>Lata</b> c/ 300 g	LT	320		
13	Doce de figo inteiro em calda - Lata com 400 g (peso drenado)	LT	20		
14	Ervilha reidratada em conserva - Embalagem (lata ou sachê) com 200 g (peso drenado)	UNID	120		
15	Extrato de tomate, simples, concentrado - Lata com no mínimo 340 g	LT	150		
16	Goiabada em lata - <b>Lata</b> com 600 g (peso líquido)	LT	12		
17	Leite condensado com registro no S.I.F - Lata ou Caixa c/ 395 g	LT	400		
18	Macarrão de sêmola com ovos, tipo espaguete nº 8 - Pacote com 500 g	PCT	120		
19	Macarrão de sêmola com ovos, tipo talharim nº 3 - Pacote com 500 g	PCT	80		
20	Marmelada em lata – <b>Lata</b> com 600 g (peso líquido)	LT	10		
21	Massa pré-cozida para lasanha - Pacote com 200 g	PCT	40		
22	Milho verde em conserva – Embalagem com 200 g ( peso drenado)	UNID	200		
23	Molho de pimenta - Vidro com 150 ml	VDR	30		
24	Molho de tomate tradicional temperado – Embalagem (lata ou sachê), com 340 ml	UNID	150		
25	Óleo de soja refinado sem colesterol, tipo 1 - Lata com 900 ml	LT	360		

26	Orégano a granel	KG	4		
27	Palmito tenro em conserva - Vidro com aproximadamente 300 g (peso drenado)	VDR	50		
28	Pêssego em calda, cortado em metades, sem caroço - Lata com aproximadamente 830 a 850 g (peso líquido) e 450 g (drenado)	LT	24		
29	Pimenta malagueta vermelha – Peso líquido 80g (peso líquido) e 30 g (drenado)	VDR	24		
30	Sal extra, refinado e iodado - Pacote com 1 kg	PCT	100		
31	Vinagre de álcool claro e escuro, tipo agrin - Frasco com 750 ml.	FR	100		
<b>TOTAL LOTE 1 -----&gt;</b>					<b>R\$ _____</b>
<b>LOTE 2</b>					
Item	Descrição do Produto	UNID	Quant.	Preço Unitário Máximo	Preço Total
32	Alimento achocolatado em pó do tipo Nescau ou similar – Pacote com 400 g	PCT	120		
33	Arroz tipo 1, beneficiado, polido, longo, fino - Pacote com 5 kg	PCT	120		
34	Biscoito água e sal, sem gorduras trans - Pacote de 200 g	PCT	150		
35	Biscoito maisena sem gorduras trans - Pacote com 200 g	PCT	150		
36	Biscoito recheado de sabores diversos (morango, baunilha e chocolate) enriquecido com cálcio, sem gorduras trans - Pacote com no mínimo 130 g	PCT	360		
37	Biscoito salgado tipo pit stop “ou semelhante” - Pacote de aproximadamente 150g com 6 porções embaladas individualmente	PCT	240		
38	Chás de sabores variados (erva-doce, erva cidreira, camomila) - Caixa de aproximadamente 10g contendo 10 saquinhos	CX	100		
39	Doce de leite cremoso – Pote c/ 400g	POTE	36		
40	Farinha de mandioca torrada - Pacote de plástico com 500 g	PCT	30		
41	Farinha de milho - Pacote de plástico com 500 g	PCT	60		
42	Farinha de trigo especial para uso doméstico -Pacote com 1 kg	PCT	320		
43	Fermento químico em pó – Frasco com no mínimo 200 g	FR	120		

44	Fubá de milho (mimoso), enriquecido com ferro e ácido fólico – Pacote de plástico com 500 g	PCT	50		
45	Leite de coco, pasteurizado e homogeneizado - Vidro com 200 ml	VDR	80		
46	Leite em pó desnatado instantâneo com registro no S.I.F - Lata com no mínimo 300 g	LT	60		
47	Leite UHT integral em embalagem tetra pack - Caixa com 1 litro	CX	700		
48	Maionese (condimento preparado com óleos vegetais, ovos, vinagre, sal, açúcar, suco de limão, óleos essenciais de limão e mostarda) - Pote de 250 g	POTE	100		
49	Margarina vegetal extra-cremosa com sal livre de gorduras trans, com registro no S.I.F - Pote c/ 250 g	POTE	360		
50	Milho de pipoca	KG	20		
51	Mistura preparada para bolo de diversos sabores - Embalagem com 400 g - <u>Obs:</u> Sabores abacaxi, côco, festa, baunilha e laranja	UNID	100		
52	Polvilho doce (derivado da mandioca) - Pacote com 1 kg	PCT	50		
53	Pó para gelatina, sabores variados (abacaxi, framboesa, morango, pêssago) - Embalagem (caixa ou pacote) com 20 g	UNID	200		
54	Preparado em pó para maria-mole, <i>sabor côco</i> - Caixa com 50 g	CX	100		
55	Suco de frutas, concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado (sabores: goiaba, manga, uva, caju) - Frasco com 500 ml	FR	80		
56	Trigo para quibe - Pacote com 500 g	PCT	20		
<b>TOTAL LOTE 2 -----&gt;</b>					<b>R\$ _____</b>
<b>LOTE 3</b>					
Item	Descrição do Produto	UNID	Quant.	Preço Unitário Máximo	Preço Total
57	<b>Acém de bovino</b> em pedaços, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	260		
58	<b>Alcatra de bovino</b> cortada em bifés, de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas	KG	200		

	características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.				
59	<b>Bacon</b> - Barriga de suíno salgada e defumada, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, com aparência, cor, cheiro e sabor próprios, sem ranço, não pegajosa, com registro no S.I.F, em peças de aproximadamente 4 kg, <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico apropriado para este fim.	KG	40		
60	<b>Contra-filé de bovino</b> de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 10%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 2 Kg	KG	40		
61	<b>Costela de porco</b> - cortada em pedaços pequenos, de primeira qualidade, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	150		
62	<b>Coxa e antecoxa de frango</b> proveniente de aves saudáveis, com o registro no S.I.F, limpas, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa, com odor característico, cor própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas e sabor próprio. Poderá conter no máximo 10% de gordura e peles e deverão ser entregues <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	400		
63	<b>Coxão duro de bovino</b> em pedaços - de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 Kg	KG	40		
64	<b>Coxão mole de bovino</b> cortado em bifes - de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser	KG	80		

	resfriadas e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 2 kg.				
65	Ovo de galinha, classe A, tipo extra, sem trincas, com registro no S.I.F	DZ	420		
66	<b>Filé de merluza</b> , de primeira qualidade, com registro no S.I.F limpo, sem couro, sem escamas, em fatias de 120g em média, com aparência e odor característicos, <b>congelados</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 k.	KG	80		
67	<b>Lagarto de bovino</b> embalado em peças inteiras de primeira qualidade com registro no S.I.F, com pouca gordura (no máximo 5%), limpa, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de no máximo 3 kg.	KG	60		
68	Linguiça de carne de suíno tipo <b>calabresa</b> - preparada com carnes de 1ª qualidade, sem excessos de gordura, condimentada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com registro no S.I.F. Os produtos deverão ser <b>resfriados</b> e embalados em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 3 kg.	KG	24		
69	<b>Lombo de porco</b> , em peças inteiras, de primeira qualidade, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 2 kg.	KG	120		
70	<b>Músculo traseiro de bovino</b> , com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem pelancas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	60		
71	<b>Pão de forma</b> – Pacote c/ 500 g – Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, ovos, sal e fermento biológico	PCT	150		
72	<b>Pão francês</b> de aproximadamente 50 g	KG	60		
73	<b>Peito de frango SEM osso</b> , proveniente de aves saudáveis com o registro no S.I.F, limpas, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa, com odor característico, cor própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas e sabor próprio. Poderá conter no máximo 10% de gordura e peles e deverão ser entregues <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg	KG	240		

74	<b>Pernil de porco SEM osso</b> , de primeira qualidade, com registro no S.I.F, com no máximo 10% de gordura, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e/ou alterem suas características naturais. O corte deverá seguir os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão que atinja partes não cotadas. As peças ou porções deverão ser <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	80		
75	<b>Presunto</b> - preparado com carne de suíno cozida e temperada, com registro no S.I.F, sem capa de gordura, em peças <b>resfriadas</b> de aproximadamente 4 kg, embaladas em plástico atóxico apropriado para este fim.	KG	150		
76	<b>Queijo tipo muçarela</b> - de 1ª qualidade, em peças de aproximadamente 4 kg com registro no Ministério da Agricultura, <b>resfriadas</b> e embaladas em plástico atóxico apropriado para este fim.	KG	280		
77	<b>Queijo tipo parmesão</b> em peças de aproximadamente 4 kg, com registro no Ministério da Agricultura, embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim.	KG	10		
78	<b>Requeijão cremoso</b> – Copo de plástico ou de vidro com 200 g	UN	24		
79	<b>Salsicha</b> de carne de suíno a granel -preparados com carnes de 1ª qualidade, sem excessos de gordura, condimentados, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com registro no S.I.F. Os produtos deverão ser <b>resfriados</b> e embalados em plástico ou outro material atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de até 5 kg.	KG	30		
<b>TOTAL LOTE 3</b> ----->					<b>R\$</b> _____

### 3. VALIDADE DA ATA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de *12 meses*, a partir da data de assinatura, não podendo ser prorrogada.

### 4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

4.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

4.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

4.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

4.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

4.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

4.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

4.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

4.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

4.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

4.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.9. 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:

4.9.1. por razão de interesse público; ou

4.9.2. a pedido do fornecedor.

## 5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

5.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Itajubá, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Assinaturas

---

BRUNO VAZ CASTILHO DE SOUZA

Diretor do LNA

---

REPRESENTANTE DA EMPRESA CONTRATADA

CPF

NOME DA EMPRESA

CNPJ

TESTEMUNHAS:

1. Ricardo Herren
2. Douglas Vinícius Vaz Martins

– CPF:

– CPF: