



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
REITORIA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 1

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 12/2016

Processo Administrativo n.º 23381.001890.2016-19

VALIDADE: 12 (doze) meses

No dia **28 de junho de 2016**, o **IFPB - Reitoria**, situado na Av. Almirante Barroso, 1077 – Torre CEP: 58.013-120 – João Pessoa/PB, inscrita no CNPJ sob o nº 10.783.898/0001-75, representada pelo Reitor, **CÍCERO NICÁCIO LOPES DO NASCIMENTO**, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e dos Decretos nº 5.450, de 31 de maio de 2005, nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no **Pregão Eletrônico (SRP) nº 12/2016**, Ata de Julgamento de Preços, divulgada no Portal de Compras Governamentais e homologada pelo ordenador de despesas em **28/06/2016**, RESOLVE registrar o preço oferecido pela empresa, como segue:

Empresa: JOSIVAN SILVA - ME	
CNPJ/MF nº: 02.301.135/0001-12	Telefone: 83 3337-4486
Endereço: Av Elpidio de Almeida, 1348, Catolé, Campina Grande, Paraíba, CEP: 58.104-421	
Representante Legal: JOSIVAN SILVA	
RG nº: 948.629 SSDS PB	CPF/MF nº: 518.700.704-10
E-mail: paesedocesjoaopauloii@bol.com.br	

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Global
7	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	4000	R\$ 15,7000	R\$ 62.800,0000

Marca:

Fabricante:

Modelo

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.1 COFFEE-BREAK a) Até 6 (seis) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão de batata com ou sem recheio, broas, enroladinho com recheios diversos, mini sonhos, mini croissants de sabores diversos, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, empadinha com recheios de diversos sabores, pastéis de forno de sabores diversos, biscoitos sem recheio ou recheados de sabores variados, barquetes de sabores variados, bolos variados, salgadinhos variados, petit fours doces e salgados variados, frutas variadas fatiadas, mini canapés de sabores variados. No mínimo 10 itens (variados) por pessoa. b) Café, leite, chá, água mineral, suco de fruta (2 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Sachet de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas a servir; d) Refrigerantes variados – convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa; e) Utensílios: copos, pratos, bandejas em inox ou vidro, garrafas térmicas cromadas, jarras de vidro e/ou inox, talheres, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prismas de mesa em acrílico ou papelão rígido e demais utensílios necessários são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo obrigatoriamente utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida com bom padrão de qualidade e de apresentação. f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g) O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em

bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Demanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizados e identificados, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.1.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e deve incluir todas as taxas de serviços e impostos.

8	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	3500	R\$ 27,5000	R\$ 96.250,0000
---	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.2. COQUETEL TIPO 1 a) Até 10 (dez) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: Salgados fritos e de forno de diversos sabores (mínimo 5 variedades); canapés frios de variados sabores (mínimo 3 variedades); quiche ou torta quente de sabores variados (mínimo 3 variações); doces miúdos variados (mínimo 4 variedades). Mínimo 10 itens por pessoa. b) Sucos de fruta – (3 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa; d) Água mineral com e sem gás. e) Utensílios: copos, pratos, bandejas de inox/vidro/porcelana, garrafas térmicas cromadas, jarras de vidro e/ou inox, talheres, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prisms de mesa em acrílico ou papelão rígido e demais utensílios necessários são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo obrigatoriamente utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida com bom padrão de qualidade e de apresentação. f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g) O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Demanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizados e identificados, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.2.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e deve incluir todas as taxas de serviços e impostos.

9	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	3000	R\$ 38,7000	R\$ 116.100,0000
---	--	---------	------	-------------	------------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.3 COQUETEL TIPO 2 a) Até 10 (dez) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: miniescondidinho, minifrescal, minicoquile, barquetes, mini sanduíches (mínimo 3 variedades), empanados (mínimo 3 variedades), miniquiches, tábuas de frios decoradas (com no mínimo 3 tipos de queijo, salame, presunto, blanquet, peito de peru, ovo de codorna, azeitona), cestas de pães (com no mínimo 4 tipos de pães a escolher entre mini pão francês, mini baguete, mini pão italiano, mini pão de gergelim), mousse salgado ou patês (com no mínimo 3 sabores variados), doces miúdos variados. Mínimo 10 itens por pessoa. b) Sucos de fruta – (3 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa d) Água mineral com e sem gás. e) Utensílios: copos de vidro, serviço de café e/ou chá em porcelana, bandejas de vidro e/ou inox e/ou prataria, térmicas com acabamento preto e/ou cromado, jarras de vidro ou inox e talheres de inox, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prisms de mesa em acrílico ou papelão rígido são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo-se utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida; f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos, nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g) O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Demanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizado e identificado, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.3.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e devem incluir todas as taxas de serviços e impostos.

10	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	4000	R\$ 18,1700	R\$ 72.680,0000
----	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.1 COFFEE-BREAK a) Até 6 (seis) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão de batata com ou sem recheio, broas, enroladinho com recheios diversos, mini sonhos, mini croissants de sabores diversos, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, empanadilha com recheios de diversos sabores, pastéis de forno de sabores diversos, biscoitos sem recheio ou recheados de sabores variados, barquetes de sabores variados, bolos variados, salgadinhos variados, petit fours doces e salgados variados, frutas variadas fatiadas, mini canapés de sabores variados. No mínimo 10 itens (variados) por pessoa. b) Café, leite, chá, água mineral, suco de fruta (2 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Sachet de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas a servir; d) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa; e) Utensílios: copos, pratos, bandejas em inox ou vidro, garrafas térmicas cromadas, jarras de vidro e/ou inox, talheres, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prisms de mesa em acrílico ou papelão rígido e demais utensílios necessários são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo obrigatoriamente utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida com bom padrão de qualidade e de apresentação. f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g)

O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Oemanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizados e identificados, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.1.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e deve incluir todas as taxas de serviços e impostos.

11	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	2000	R\$ 34,4200	R\$ 68.840,0000
----	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

/

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.2. COQUETEL TIPO 1 a) Até 10 (dez) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: Salgados fritos e de forno de diversos sabores (mínimo 5 variedades); canapés frios de variados sabores (mínimo 3 variedades); quiche ou torta quente de sabores variados(mínimo 3 variações); doces miúdos variados (mínimo 4 variedades). Mínimo 10 itens por pessoa. b) Sucos de fruta = (3 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa; d) Água mineral com e sem gás. e) Utensílios: copos, pratos, bandejas de inox/vidro/porcelana, garrafas térmicas cromadas, jarras de vidro e/ou inox, talheres, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prismas de mesa em acrílico ou papelão rígido e demais utensílios necessários são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo obrigatoriamente utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida com bom padrão de qualidade e de apresentação. f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g) O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Oemanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizados e identificados, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.2.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e deve incluir todas as taxas de serviços e impostos.

13	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	3000	R\$ 17,8700	R\$ 53.610,0000
----	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

/

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.1 COFFEE-BREAK a) Até 6 (seis) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão de batata com ou sem recheio, broas, enroladinho com recheios diversos, mini sonhos, mini croissants de sabores diversos, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, empadinha com recheios de diversos sabores, pastéis de forno de sabores diversos, biscoitos sem recheio ou recheados de sabores variados, barquetes de sabores variados, bolos variados, salgadinhos variados, petit fours doces e salgados variados, frutas variadas fatiadas, mini canapés de sabores variados. No mínimo 10 itens (variados) por pessoa. b) Café, leite, chá, água mineral, suco de fruta (2 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Sachet de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas a servir; d) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa; e) Utensílios: copos, pratos, bandejas em inox ou vidro, garrafas térmicas cromadas, jarras de vidro e/ou inox, talheres, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prismas de mesa em acrílico ou papelão rígido e demais utensílios necessários são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo obrigatoriamente utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida com bom padrão de qualidade e de apresentação. f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g) O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Oemanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizados e identificados, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.1.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e deve incluir todas as taxas de serviços e impostos.

14	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	2000	R\$ 34,0800	R\$ 68.160,0000
----	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

/

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.2. COQUETEL TIPO 1 a) Até 10 (dez) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: Salgados fritos e de forno de diversos sabores (mínimo 5 variedades); canapés frios de variados sabores (mínimo 3 variedades); quiche ou torta quente de sabores variados(mínimo 3 variações); doces miúdos variados (mínimo 4 variedades). Mínimo 10 itens por pessoa. b) Sucos de fruta - (3 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa; d) Água mineral com e sem gás. e) Utensílios: copos, pratos, bandejas de inox/vidro/porcelana, garrafas térmicas cromadas, jarras de vidro e/ou inox, talheres, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prismas de mesa em acrílico ou papelão rígido e demais utensílios necessários são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo obrigatoriamente utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida com bom padrão de qualidade e de apresentação. f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g)

O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Demanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizados e identificados, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.2.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e deve incluir todas as taxas de serviços e impostos.

15	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	2000	R\$ 41,7800	R\$ 83.560,0000
----	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.3 COQUETEL TIPO 2a) Até 10 (dez) tipos dos itens a escolher, pelo IFPB, dentre os que seguem como sugestão: miniescondidinho, minifrescal, minicoquile, barquetes, mini sanduíches (mínimo 3 variedades), empanados (mínimo 3 variedades), miniquiches, tábuas de frios decoradas (com no mínimo 3 tipos de queijo, salame, presunto, blanquet, peito de peru, ovo de codorna, azeitona), cestas de pães (com no mínimo 4 tipos de pães a escolher entre mini pão francês, mini baguete, mini pão italiano, mini pão de gergelim), mousse salgado ou patês (com no mínimo 3 sabores variados), doces miúdos variados. Mínimo 10 itens por pessoa. b) Sucos de fruta = (3 tipos). No mínimo 350 ml por pessoa; c) Refrigerantes variados - convencional e diet. No mínimo 350 ml por pessoa d) Água mineral com e sem gás. e) Utensílios: copos de vidro, serviço de café e/ou chá em porcelana, bandejas de vidro e/ou inox e/ou prataria, térmicas com acabamento preto e/ou cromado, jarras de vidro ou inox e talheres de inox, guardanapo de papel, porta-guardanapo de metal ou acrílico, toalha de mesa e sobretoalhas, em quantidade e em tamanho compatível com a mesa de modo a cobri-la até os pés e preenchê-la inteiramente, identificadores de sabores/tipos de bebidas e de alimentos em prismas de mesa em acrílico ou papelão rígido são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo-se utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida; f) Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos, nas mesas para o usuário servir-se pessoalmente; g) O suco não deverá vir adoçado; h) Apresentação: os alimentos deverão ser dispostos em utensílios de boa qualidade, em bom estado, e devidamente higienizados, de maneira que garantam boa apresentação do coffee-break. i) Demanda de pessoal: mínimo 1 atendente para até 50 pessoas devidamente uniformizado e identificado, à disposição para fazer tanto a reposição e/ou redistribuição das bebidas e dos alimentos, quando houver, quanto o recolhimento de utensílios vazios e outros itens usados, de maneira a preservar a boa apresentação visual dos locais onde estão sendo servidos as bebidas e os alimentos. 4.2.3.1 A cotação deverá ser feita por pessoa e devem incluir todas as taxas de serviços e impostos.

16	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	2000	R\$ 13,2000	R\$ 26.400,0000
----	--	---------	------	-------------	-----------------

Marca:

Fabricante:

Modelo

Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: 4.2.4 KIT LANCHE 4.2.4.1 Cada kit lanche deve ser constituído pelos 3 itens abaixo, a serem escolhidos pelo IFPB, dentre as variações que seguem como sugestão: a) 1 sanduíche : Peso mínimo 225 gramas Variações: ⌘ Pães: hambúrguer, integral, italiano, francês ou leite. Mínimo 50 gramas ⌘ Frios: presunto, queijo, salame. Mínimo 75 gramas ⌘ Complementos: alface, tomate, cenoura ralada, pastas (atum, frango, azeitona), manteiga. Mínimo 100 gramas b) 1 fatia de bolo de sabor: Mínimo 100 gramas cada fatia. Variações: ⌘ baunilha, chocolate, cenoura, integral; ⌘ cuca de banana, cuca de abacaxi, cuca de maçã.c) 1 suco de fruta em garrafa plástica ou embalagem tetrapack ou 1 refrigerante em lata. Mínimo 350 ml Variações ⌘ suco de fruta: abacaxi, laranja, uva, limão, tangerina. ⌘ refrigerante em lata de 350 ml: convencional e/ou diet. Observações: ⌘ Os alimentos devem ser acondicionados em embalagens higiênicas e descartáveis e serem acompanhados de talheres, guardanapos e copos descartáveis; ⌘ Deverão ser observadas as condições ideais de conservação e temperatura dos kits lanches a serem fornecidos; ⌘ Os kits deverão ser entregues em local e hora definidos pelo IFPB.

Total do Fornecedor: R\$ 648.400,0000

3 OBJETO

3.1 O objeto da presente licitação é o registro de preços para a contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de alimentação para atender aos eventos institucionais organizados pelo IFPB, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

4 DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

4.1 A execução do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Pró Reitoria de Administração e Finanças do IFPB, através do formulário de Autorização de Fornecimento (AF), Anexo III do processo.

5 DA VINCULAÇÃO DA ATA, DO EDITAL E A PROPOSTA DA CONTRATADA

5.1 Esta Ata ficará vinculada ao edital do Pregão Eletrônico SRP nº 12/2016, constante do Processo nº 23381.001890.2016-19, e à proposta apresentada pela CONTRATADA

6 DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 6.1 A Ata de Registro de Preços decorrente deste Certame vigorará por **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura.
- 6.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, o IFPB não será obrigado a solicitar os materiais/serviços aos fornecedores assinantes da ata, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

7 DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 7.1 A CONTRATANTE deverá solicitar a prestação do serviço, objeto desta contratação, em prazo não inferior a 5 (cinco) dias úteis.

ÓRGÃO GERENCIADOR:

ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

UASG: 158281 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – CAMPUS CAMPINA GRANDE;

UASG: 154868 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – CAMPUS GUARABIRA;

UASG: 158472 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – CAMPUS MONTEIRO;

8 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO

- 8.1 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 10.520/2002, Decreto 7.892/2013 e o Decreto 5.450/2005, e demais normas aplicáveis.
- 8.2 As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de João Pessoa - PB, Seção Judiciária do Estado da Paraíba, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.



CÍCERO NICÁCIO DO NASCIMENTO LOPES
REITOR DO IFPB



JOSIVAN SILVA
CPF/MF nº: 518.700.704-10
RG: 948.629 SSSS PB