



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Sistema de Registro de Preços
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO
PREGÃO SRP Nº 11/2018
IRP 12/2018
(PROCESSO Nº 23289.000338/2018-15)

1. DO OBJETO

- 1.1.** Aquisição futura de **Gêneros Alimentícios (Carnes e Derivados) para Unidade Produtora de Alimentos (Cozinha Industrial)**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento.
- 1.2.** Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	QUANTITATIVO DO ÓRGÃO GERENCIADOR UASG 158392 - CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO	QUANTIDADE TOTAL		VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO	QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA	CATMAT
				MÁXIMO A SRR ADQUIRIDO	MÍNIMO A SER ADQUIRIDO				
01	Carne bovina corte - acém, sem osso, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica a vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas, apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	8000	8000	250	17,93	143.440,00	8000	447382
02	Carne bovina corte - patinho, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vacuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	5000	5000	150	18,93	94.650,00	5000	447448
03	Carne bovina corte - coxão mole, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas	Kg	13100	13100	350	24,54	321.474,00	13100	324314

	esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).								
04	Carne bovina de hambúrguer, caixas de 3,24 kg contendo 36 unidades de 90g envelopadas individualmente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	200	200	20	11,87	2.374,00	200	447747
05	Carne de fígado bovino, peça inteira, congelado, limpo, embalado individualmente em plástico transparente, à vácuo, sem grampos com características próprias, acondicionado em caixas de papelão com aproximadamente 25 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	Kg	1.000	1000	80	13,49	13.490,00	1.000	447484
06	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, sem manchas e parasitas. Tamanho uniforme. Acondicionado em saco plástico atóxico, com identificação do fabricante, apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	15000	15000	100	10,67	160.050,00	15000	447636

07	Charque traseiro bovino, carne de primeira qualidade, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e parasitas. Peças acondicionadas em embalagem a vácuo de 30kg. Apresentar na embalagem selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	4.000	4.000	100	27,99	111.960,00	4.000			447733
08	Frango inteiro congelado acondicionado em embalagem plástica, transparente e resistente, sem tempero, com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	Kg	200	200	60	7,64	1.528,00	200			447583
09	Filé de peito de frango, congelado, sem grampos, sem osso pesando aproximadamente 125 gramas cada, embalado por interfolhamento em plástico transparente virgem, por camadas de no máximo dois filés de peito acoplados, acondicionadas em caixas com 15 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	Kg	5600	5600	60	12,61	70.616,00	5600			447581
10	Filé de Merluza, congelado, sem pele e sem espinha, embalados em barras de 7 kg e reembalados em contendo 21 kg. Com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	2.800	2.800	40	18,88	52.864,00	2.800			238343

11	Linguiça calabresa sem cubos de gordura, de 1ª qualidade, embaladas a vácuo em pacotes com 5 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	Kg	200	200	10	13,73	2.746,00	200		447702	
12	Mortadela de frango. Redução de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Embalagem contendo aprox imadamente 3k do produto. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	500	500	15	8,25	4.125,00	500		447786	
13	Peito de frango empanado. Unidades com 120 g. Peso individual 480 g. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	1.800	1.800	80	12,88	23.184,00	1.800		447755	
14	Peixe pescada amarela de 1º qualidade, congelado, sem tempero, em postas, acondicionado em saco plástico atóxico com identificação do fabricante, embalado em caixas de 20 kg.	Kg	2.400	2.400	100	33,35	80.040,00	2.400		2555203	
15	Salsicha de frango, tipo hot dog, pesando 40 gramas, congelada, acondicionada em caixas devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Pacotes em média com 5 kg.	Kg	600	600	30	7,78	4.668,00	600		447720	

--	--	--	--	--	--	--	--	--

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Solicita-se a aquisição dos produtos cárneos e seus derivados listados acima para suprir as necessidades do Instituto Federal de Sergipe- Campus São Cristóvão. Abrangendo por sua vez a Coordenação de Alimentação e Nutrição, Pólo de Cristinápolis e Setor da Agroindústria. É importante ressaltar que este Instituto é responsável pelo fornecimento de gêneros alimentícios para o pólo de Cristinápolis, este oferece uma refeição diária (almoço) para aproximadamente 300 alunos.

A Coordenação de Alimentação e Nutrição – CAN do Instituto Federal de Sergipe, CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO oferece quatro refeições diárias, ou seja, desjejum, almoço, jantar e lanche da noite perfazendo um total de aproximadamente 900 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras e ainda, servidores, uma refeição diária (almoço) sendo em média 550 refeições mensais destes. Com o intuito de assegurar uma boa alimentação para os comensais é importante que o cardápio tenha uma grande variedade de alimentos implicando em garantia de nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento dos alunos e comensais.

Os alunos do Instituto participam de aulas práticas no setor de Agroindústria. Sabe-se, atualmente, que a Agroindústria é uma das melhores alternativas de geração de renda. Neste sentido, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Processamento de Massas Alimentícias, Processamento de Alimentos de Origem Animal (Carnes e Leites) bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Análises Físico-Químicas e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria que exige em suas formulações

condimentos/temperos específicos para a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, linguiças toscana e calabresa, marinados, salsicha, presunto, defumados e outros, e vegetais (frutas, hortaliças). Convém salientar que durante o desenvolvimento destas práticas pedagógicas é fundamental oferecer condições favoráveis ao educando, compatíveis com as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de contribuir efetivamente para sua qualidade técnica profissional.

Com base neste propósito, reafirmamos o fundamental papel educativo que este Instituto exerce em sua prestação de serviços ao educando e sua intermediação e compromisso assumindo com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

2.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado nos incisos I e IV, do art. 3º, do Dec. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que, pelas características e pela natureza do objeto da licitação, haverá a necessidade de solicitações frequentes dos serviços pela Administração, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto a ser contratado é de natureza comum conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 2002.

4. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da nota de empenho, no(s) seguinte(s) endereço(s) especificado(s) na tabela abaixo, no horário normal de expediente das 08 h às 11 h e das 14 h às 17 h, de segunda a sexta-feira.

UASG	UG	ENDEREÇO	SETOR	TEL	RESPONSÁVEL
------	----	----------	-------	-----	-------------

158392	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristovão / Sergipe CEP: 49.100-000 CNPJ: 10.728.444/0002-82.	COAL – Almoxarifado	(79) 3711-3059	Luiz Alberto Alves Santos COAL – Almoxarifado
--------	----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	----------------	--------------------------------------------------

4.1.1. A entrega do material em outras UASGs deverão ser efetuadas de acordo a confirmação de suas participações.

4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80 % (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou instrumento equivalente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os bens 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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

4.6.1. O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo IFS – Campus São Cristóvão.

4.7. Os gêneros alimentícios devem ser transportados conforme as Legislações Vigentes e Pertinentes. De acordo com a Portaria Centro de Vigilância Sanitária (CVS)-15, de 7 de novembro de 1991.

4.8. A aceitação será realizada com base nas especificações contida no edital de licitação, neste termo de referência, no Cronograma de Entrega (anexo II do edital) e no contrato.

4.9. O prazo de entrega será de 5 (cinco) dias, após a solicitação feita pelo setor de almoxarifado da contratante. O procedimento para entrega será parcelada conforme observações contidas no Cronograma de Entrega - (anexo II do edital).

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;

5.1.5. 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 ou instrumento equivalente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

6. DAS 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, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.1.1. O objeto (quando couber), deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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 objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. 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;

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

6.1.6. Todo deslocamento para entrega dos objetos solicitados, em qualquer que seja o campus do gerenciador ou participantes, todos os custos correrão por conta da contratada.

7. DA 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 ou instrumento equivalente; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuênciam expressa da Administração à continuidade do contrato ou instrumento equivalente.

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, 3 (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 anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato ou instrumento equivalente, 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. inexequir total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação ou execução do objeto;

10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. fraudar na execução do contrato ou instrumento equivalente;

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 até 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

10.2.3. multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, 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 02 (dois) anos;

10.2.6. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (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, as empresas e os profissionais que:

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

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

10.3.3. demonstrem 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.

São Cristóvão, 24 de agosto de 2018.

**Sharlene Santana Dias
Nutricionista e Coordenadora da CAN
(Requisitante)**

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

() Aprovado () Não Aprovado

Data: _____ / _____ / _____

**ALFREDO FRANCO CABRAL
Diretor-Geral**

De Acordo com Inciso II, Art. 9º do Decreto nº 5.450/2005