



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

**Sistema de Registro de Preços  
PREGÃO ELETRÔNICO  
(COMPRAS)**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE  
CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO**

**PREGÃO SRP Nº 04/2019**

**IRP 04/2019**

(PROCESSO Nº 23289.000509/2018-14)

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. **Aquisição de Material Permanente (móveis, eletrodomésticos e equipamentos) para cozinha industrial**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CATMAT	MEDIDA DE UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	Batedeira Planetária 30 L. Estrutura em ferro fundido, tacho em aço inox, sistema de engrenagens, possui 3 velocidades 90/155/376 RPM, acompanha batedor espiral, batedor raquete, batedor globo; com grade de segurança que desliga a máquina ao ser movimentada, tamanho 52 x 84 x 93cm, voltagem 220V monofásica; potência 1,5KW.Peso 110Kg.	429892	UN	2	6.652,00	13.304,00

2	Carrinho plataforma. Confeccionado em perfil de chapa e estrutura tubular em aço inox 304 .Medidas: 100 x 60 ( comp x larg ) cm. Possui uma aba tubular de 70 cm de altura. Rodagem: possui 4 rodas em borracha termoplástica de 5 polegadas sendo dois fixos e dois giratórios. Capacidade de carga 300 kgs.	150383	UN	4	855,99	3.423,96
3	Chapa bifeteira elétrica. Gaveta de queimadores móvel para facilitar acendimento. Gaveta de gordura independente. Pés de borracha com regulagem de altura. Estrutura externa em aço inox 430. Dimensões externas (A x L x C): 235 x 520 x 1515 mm. Área de fritura: 7875 cm². Dimensões área de fritura: 52,5 x 150 cm. Número de queimadores: 5. Peso líquido: 75,6 kg.	150880	UN	2	1.569,00	3.138,00
4	Descascador de legumes industrial. Produto certificado pelo Inmetro. Contendo 06 discos abrasivos confeccionado em chapa de aço carbono revestido com óxido de alumínio. Gabinete em aço inox e base em alumínio fundido. Tampa com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando aberta. Anti rearme. Interface do operador em 25V; Capacidade: 10 Kg; Produção: 200 kg/h; Altura: 77 cm; Profundidade: 69 cm; ; Largura: 55 cm Peso Bruto: 27 Kg; Peso Líquido: 25 Kg Frequência: 60Hz; Tensão: 127 V; Potência Motor: 0,5CV	150335	UN	3	2.186,97	6.560,91
5	Estante em aço inox com 04 planos lisos. Confeccionada em aço inox 430. Pés em aço inox 304. Planos com reforço. Altura total 1500 cm. Sapatas com regulagem de altura. Especificações: Comprimento: 1100 mm. Profundidade: 500 mm. Peso líquido: 53 kg. Peso Bruto: 56 kg.	150508	UN	6	1.153,22	6.919,32
6	Estante em aço inox com 04 planos perfurados. Confeccionada em aço inox 430. Pés em aço inox 304. Planos com reforço. Altura total 1500 cm. Sapatas com regulagem de altura. Especificações: Comprimento: 1100 mm. Profundidade: 500 mm. Peso líquido: 53 kg. Peso Bruto: 56 kg.	150508	UN	4	1.336,55	5.346,20
7	Fogão Industrial em aço inoxidável funcionamento a gás 06 bocas . Alta pressão. Características adicionais: grelhas de ferro fundido 48x48, paineleiro reforçado e bandeja coletora de resíduos em chapa de aço galvanizado. Tubo de distribuição de gás com tampão e bico de entrada de gás reversível. Especificações técnicas: Altura: 82 cm/ Profundidade: 131 cm/ Largura: 161	34185	UN	4	2.293,12	9.172,48
8	Forno industrial de lastro elétrico modular com 03 câmaras. Resistências em níquel cromo com dupla isolamento térmica. Duplo sistema de vaporização com controle automático, frente construída em aço inox AISI 304, sistema de proteção parte elétrica, pintura epóxi, controladores inteligentes de temperatura, portas em aço	17833	UN	2	4.517,60	9.035,20

	inoxidável. Fabricado de 02 a 09 assadeiras 58x70 por câmara. Com Certificação Inmetro.					
9	Fritadeira Elétrica Industrial de Bancada Aço Inox. Potência 5000 W. Corrente Nominal 110V ou 220V. Material em Aço Inox. Certificado pelo Inmetro. Capacidade 25 Litros Comprimento 52,2 cm Largura 49,2 cm Altura 59,2 cm. Peso Líquido 16 kg.	150292	UN	2	1.341,50	2.683,00
10	Geladeira comercial inox lanchonetes, confeitarias, mercados, mercearias e outros. Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital com indicador de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas e reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox 430. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Capacidade Bruta: 1044 L. Consumo: 4,7 kWh/dia. Peso Bruto: 186 Kg. Prateleiras: 3 andares. Medidas Externas (LxPxA): 1883 x 666 x 2030mm. Com Certificação Inmetro.	6165	UN	2	4.729,96	9.459,92
11	Liquidificador industrial basculante, com capacidade para 25 litros. Em aço inox, com tampa desenvolvida em borracha atóxica, proporcionando maior vedação durante o processamento. Altura: 117 cm Profundidade: 52 cm Largura: 40 cm Peso Bruto: 24 kg Peso Líquido: 22 kg Tensão: 220 V Frequência: 60 Hz Potência Motor: 3500 rpm Material Corpo: Aço Inox Material Tampa: Borracha.	150116	UN	4	1.255,59	5.022,36
12	Liquidificador Industrial de 6 L Litros em Aço Inox Tensão: 220V. Potência do motor: 0,5 cv. Frequência: 60 hz. Altura: 720.00 mm. Largura: 310.00 mm. Profundidade: 300.00 mm. Peso líquido: 10.20 kg. Capacidade do Copo: 6 litros. Rotação: 3500 rpm. Característica da embalagem: Altura: 470.00 mm. Largura: 300.00 mm. Profundidade: 525.00 mm. Peso bruto: 11.30 kg.	272867	UN	4	508,66	2.034,64
13	Liquidificador Industrial de 2 Litros em Aço Inox para uso comercial e Residencial. Material/Composição Aço Inox .Velocidade 1 velocidade . Capacidade da tigela/copo (em litros) Copo 2 Litros .Característica do copo/tigela. Tampa em aço inox. Características dos batedores Não se aplica ao produto. Portátil (sem fio) . Funções Liquidificar Alimentos e Polpas de Frutas. Alimentação Energia elétrica: Potência (w) 340w; Consumo (Kw/h) 0,34Kw/h; Cor Inox .Conteúdo da embalagem 1 Motor, 1 Copo em Inox, 1 Tampa p/ Copo em Alumínio, 1 Manual de Instrução e Garantia. Dimensões aproximadas do produto – cm (AxLxP) 26x19x32 cm. Dimensões aproximadas da embalagem do produto – cm (AxLxP) 27x20x33 cm	150116	UN	3	465,47	1.396,41

14	Mesa total inox de centro. Confeccionada em aço inox 430. Pés em aço inox 304. Prateleira inferior lisa. Altura total das mesas 0,90 cm. Sapatas com regulagem de altura. Tampas com barra de reforço. Dimensões: altura: 900 mm comprimento: 1900 mm Peso líquido: 40 kg Peso bruto: 45 kg.	150942	UN	4	1.477,51	5.910,04
15	Multiprocessador de alimentos. Confeccionado em aço inox AISI 430. Acompanha 06 discos, vasilha coletora em alumínio. Motor: ½ CV. Monofásico. Rotação: 380 RPM. Voltagem: 270 W ou 220 W. Medidas aproximadas: 32 x 55,5 x 44 cm.	439373	UN	3	2.629,81	7.889,43
16	Picador de legumes. Corpo: Alumínio Fundido. Cabo: Alumínio Fundido. Basculante: Alumínio Fundido. Facas: Aço Inox C/Bordas De Alumínio. Pintura: Eletrostática Altura 605 mm Frente 270 mm. Fundo 380 mm. Medida entre dentes da Navalha 10 mm.	124818	UN	10	116,15	1.161,50
17	Refresqueira em aço inox. Equipamento de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo. Capacidade de armazenamento: 40 litros sendo 2 cubas com 20 litros cada. Sistema de agitação com pá. Reservatórios com altíssima resistência à quebra e de fácil higienização. Gabinete em aço inoxidável escovado. Teclas independentes para comando da refrigeração e dos agitadores. Compressor hermético de refrigeração com alto rendimento, baixo consumo e super silencioso. Gás refrigerante ecológico, age sem agredir a natureza. Marcação de nível máximo e mínimo de líquido no próprio reservatório. Componentes plásticos atóxicos. Bico de saída de líquidos em silicone. Acionador das torneiras em ABS de fácil manuseio e higienização, que funciona através de uma mola em aço inoxidável. Voltagens de 127 V/220 V. Garantia: 06 Meses. Especificações Técnicas: -Dimensões Externas: -Altura: 47 cm; Largura: 36 cm; Profundidade: 70 cm; Tensão: 127V / 220V ; Rotação da Pá Agitadora: 40 rpm; Compressor: 1/6 CV; Corrente Total: 2.27 A (modelo 127 V), 1.16 (modelo 220 V). Consumo Total: 0,24Kw/h.	150678	UN	4	2.480,07	9.920,28
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 102.377,65</b>	

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

1.1.1.1. O órgão gerenciador será o Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus São Cristóvão, UASG 158392.

1.1.1.2. Órgão participante:

1.1.1.2.1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Picuí, UASG 158473.

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO**

BR 101, KM 96 – Povoado Quissamã – CEP: 49.100-000 - Tel.: (079) 3711-3050/3064/3079

Email: colic-scrivovao@ifs.edu.br

Conforme Projeto Edital Eficiente e Parecer Referencial – Ordem de Serviço Conjunta Reitoria/PF-IFS nº 01/2015

ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	UASG 158392 IFS - Campus São Cristóvão		UASG 158473 IFPB – Campus Picuí	
	Quantitativo mínimo	Quantitativo máximo	Quantitativo mínimo	Quantitativo máximo
1	1	1	1	1
2	1	2	1	2
3	1	1	1	1
4	1	2	1	1
5	1	3	1	3
6	1	2	1	2
7	1	2	1	2
8	1	1	1	1
9	1	1	1	1
10	1	1	1	1
11	1	2	1	2
12	1	2	1	2
13	1	1	1	2
14	1	2	1	2
15	1	2	1	1
16	2	6	1	4
17	1	2	1	2

1.2. Supressão

1.3. Supressão

1.4. Supressão

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados do(a) assinatura da ata de registro de preços prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. 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 lanches (quando solicitados) perfazendo um total de aproximadamente 700 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras. 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.

Por meio da Lei nº 11.947/2009 onde determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar devem ser

utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar. Para quem produz alimentos, a iniciativa contribui para que a agricultura familiar se organize cada vez mais e qualifique suas ações comerciais. Enquanto que para quem adquire esses produtos, o resultado desse avanço é mais qualidade da alimentação a ser servida, manutenção e apropriação de hábitos alimentares saudáveis e mais desenvolvimento local de forma sustentável.

Os produtos solicitados serão utilizados para complementar os cardápios diários do Instituto aumentando o valor nutricional das refeições e contribuindo com parte das necessidades energéticas dos alunos.

2.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado nos inciso III, do art. 3º, do Dec. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que é conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

### 3. 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. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

UASG	UG	ENDEREÇO	SETOR	TEL	RESPONSÁVEL
<b>158392</b>	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristóvão/SE. CEP: 49.100-000  <b>CNPJ: 10.728.444/0002-82</b>	COAL – Almoxarifado	(79) 3711-3059	Luiz Alberto Alves Santos
<b>158473</b>	IFPB – Campus Picuti	Acesso à Rodovia PB 151, s/n Bairro Cenecista - Picuí - PB CEP: 58187-000  <b>CNPJ: 10.783.898/0009-22</b>	Coordenação de Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais	(83) 9 9938-9939	Everton Pereira de Pontes

4.1. O prazo de entrega dos bens é de **30 dias**, contados da data do recebimento da nota de empenho, em remessa **única**, no endereço especificado na tabela acima, de segunda a sexta-feira, das 08hs às 11hs e das 13hs a 16hs.

**4.1.1. A entrega do material em outras UASG's deverá ser efetuada de acordo a confirmação de suas participações.**

4.2. **Supressão.**

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de **10 (dez) 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.

4.4. 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.

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

## 5. 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, 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: **identificação do produto, marca, fabricante, descrição detalhada do produto e prazo de garantia;**

**6.1.1.1** O objeto 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, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**6.1.6.** Supressão

**6.1.7.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos do objeto até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

**6.1.8.** Em relação ao 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.

7.1.1. (Supressão)

7.1.2. (Supressão)

7.1.3. (Supressão)

## **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 E FISCALIZAÇÃO 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\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis 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 anotarà 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. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 dias**, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**10.1.1** 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.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

**10.3.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.4. 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.

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

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

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

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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.

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

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

**10.12.1.** 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.

10.13. 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 =  $I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## 11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**11.1.1.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **IPCA/IBGE** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO – SUPRESSÃO

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

**13.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**13.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**13.1.3.** Falhar ou fraudar na execução do contrato;

**13.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;

**13.1.5.** Cometer fraude fiscal;

13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**13.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

**13.2.2.** Multa moratória de 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;

**13.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**13.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

**13.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

**13.2.6.** Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

**13.2.7.** 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;

13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

**13.4.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**13.4.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**13.4.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF

#### **14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS - SUPRESSÃO**

São Cristóvão, 16 de abril de 2019.

Sharlene Santana Dias  
Coordenadoria de Alimentação e Nutrição  
**Requisitante**

#### **APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

(   ) Aprovado                      (   ) Não Aprovado

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY  
Diretor-Geral

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