



INSTITUTO FEDERAL
Sergipe
Campus São Cristóvão

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 01/2020

IRP 14/2019

(PROCESSO Nº 23289.000478/2019-74)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para Unidade Produtora de Alimentos (Cozinha Industrial) do Campus São Cristóvão, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição/ especific.	Catmat	Unidade de medida	Quantidade Mín	Quantidade Máx e Total	Valor unitário	Valor total máximo
01	Açafrão condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g a 1 kg do produto.	218093	KG	03	13	19,12	248,56
02	Achocolatado em pó, instantâneo, obtido pela mistura do cacau em pó, açúcar, maltodextrina e outras substâncias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Enriquecido com	463533	UN	30	130	10,89	1.415,70

	vitaminas e sais minerais. Embalagem de 1 kg.						
03	Alecrim desidratado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g a 1 kg do produto.	235804	KG	01	06	25,20	151,20
04	Alho em pó, condimento industrial, acondicionado em embalagem de 200g.	9229	KG	01	02	34,67	69,34
05	Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, acondicionados em embalagens de 500g. O produto deve apresentar selo de qualidade ABICAB.	389763	KG	01	02	15,66	31,32
06	Amido de milho em pó, isento de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionados em embalagem de 1 kg. A embalagem deve conter as especificações dos ingredientes, informação do fabricante, data de fabricação e vencimento do produto.	459077	KG	10	50	7,15	357,50
07	Azeite de oliva (composto de 15% de oliva e 85% soja), vidro de 500 ml.	17361	UND.	10	50	8,03	401,50
08	Azeitona tipo verde, apresentação sem caroço, sem tempero, imersa em líquido, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio. Balde 3 kg.	66346	BALDE 3KG	05	20	32,64	652,80
09	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g	460502	KG	05	25	7,08	177,00
10	Açúcar refinado, com baixa cor, dissolução rápida, granulometria fina e brancura excelente, acondicionado em pacote de 1 kg.	375497	KG	25	110	3,32	365,20
11	Bicarbonato de sódio, apresentação em pó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	412636	KG	01	05	20,62	103,10
12	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. Sabor pizza. Com dupla embalagem contendo 400g. 0% gordura trans. Prazo de validade de sete meses a contar da data de entrega.	232930	PCT. 400g	25	100	3,72	372,00
13	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. Sabor manteiga de garrafa. Com dupla embalagem contendo 400g. 0% gordura trans. Prazo de validade de sete meses a contar da data de entrega.	232930	PCT. 400g	15	70	6,25	437,50
14	Catchup, polpa de tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico aromatizante. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	459663	KG	10	40	9,41	376,40
15	Colorau, aspecto em pó fino, vermelho intenso, embalagem plástica contendo 1 kg do produto.	226326	KG	50	200	10,34	2.068,00
16	Doce em tablete sabor banana, tipo mariola, peso 40 g a unidade. Embalados um a um. Pacotes com 800g.	462647	PACOTE 800g	50	200	11,08	2.216,00

17	Doce em calda, abacaxi, em lata de 400 g. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	462626	LATA 400g	10	40	9,67	386,80
18	Doce em calda, pêssego, em lata de 400g. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	462684	LATA 400g	10	40	7,83	313,20
19	Doce em calda, goiaba, em lata de 400 g. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	462677	LATA 400g	10	40	14,48	579,20
20	Farinha para pão integral. Embalagem plástica de 1kg adequada a natureza do produto.	400262	KG	05	30	5,90	177,00
21	Farinha para pão de centeio. Embalagem plástica de 1kg adequada a natureza do produto.	460407	KG	05	30	10,16	304,80
22	Fermento, componentes Saccharomyces Cerevisae e agente reidratação, tipo biológico, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas. Apresentação pó Embalagem de 500g.	459596	KG	05	25	35,20	880,00
23	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos Panificação/ Massas, apresentação Pó . Embalagem De 500 G.	459586	KG	05	25	22,37	559,25
24	Frutas cristalizadas. Embalagem de 1kg.	6130	UN	05	25	12,04	301,00
25	Folha de louro, condimento; aspecto físico folha desidratada; aplicação culinária em geral.	340580	KG	01	01	35,86	35,86
26	Fubá de milho fino enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	459016	KG	15	60	4,20	252,00
27	Iogurte natural. Ingredientes: leite, fermento lácteo, tipo natural. Embalagem de 170 ml.	446703	UND.	25	100	2,53	253,00
28	Leite pó, ingredientes fosfato tricálcio, vitaminas a/d e emulsionante le, tipo desnatado, prazo validade 12, sabor neutro, aplicação alimentação humana, características adicionais composição para 100 kcal, instantâneo e granulado.	446021	KG	10	30	18,80	564,00
29	Macarrão formato concha. Massa sem ovos. Embalagem contendo 500 g do produto. TAM	458993	PCT 500G	12	50	5,00	250,00
30	Maionese emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, sem corantes, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde, contendo 3 kg, validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado.	66346	BALDE 3KG	01	05	14,09	70,45
31	Molho de soja-“ shoyu” contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	315154	L	10	40	9,50	380,00

32	Massa para pastel. Massa cortada em porções individuais. Tamanho médio padronizado. Embalagem de 1kg.	462244	KG	15	50	13,01	650,50
33	Molho de tomate pronto tradicional. Lata de 3,1 kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	66346	LATA 3,1KG	40	180	12,60	2.268,00
34	Milho verde em conserva. Grão inteiro, imerso em liquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 2 kg hermeticamente fechada. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	66346	LATA 2KG	25	110	12,72	1.399,20
35	Milho para mungunzá, tipo grão, aplicação humana. Pacote de 500g.	462832	KG	10	50	5,40	270,00
36	Mostarda, molho alimentício, composição básica, molho mostarda/sal/açúcar e condimento. Aspecto físico pastoso. Embalagem de 1,01 kg.	459667	UND.	05	20	9,60	192,00
37	Molho de pimenta. Ingredientes: pimenta, vinagre, água e sal. Embalagem 1L.	241553	UND.	02	10	7,51	75,10
38	Margarina com 50% lipídios. Balde com 15 kg.	17310	BALDE	03	30	92,71	2.781,30
39	Orégano, condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g a 1 kg do produto.	218083	KG	01	05	31,02	155,10
40	Pão francês de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	460380	KG	150	600	10,80	6.480,00
41	Pão para cachorro quente de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	460386	KG	150	600	12,34	7.404,00
42	Pão doce de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	460390	KG	150	600	10,44	6.264,00
43	Pão cilindro de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	460409	KG	50	200	15,02	3.004,00
44	Pão de forma branco de 25 g a unidade. Acondicionado em saco plástico, transparente e lacrado.	460408	KG	10	50	13,71	685,50
45	Pé de moleque crocante. Embalados um a um. Embalagem de 850 g, contendo 50 unidades do produto.	462652	PCT. 50 UND.	10	50	14,52	726,00
46	Pipoca, milho para pipoca, TIPO 1. Embalagem contendo 2 kg do produto. Acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade.	462122	KG	10	50	4,51	225,50
47	Presunto sem capa de gordura. Peso liquido 3,4	447774	KG	25	100	21,47	2.147,00

	kg. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).						
48	Queijo parmesão ralado, embalagem de 50g	446648	KG	03	30	51,81	1.554,30
49	Queijo, tipo mussarela, peso líquido aproximadamente 3 kg., características adicionais primeira qualidade/embalado a vácuo/saco plástico. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	446633	KG	30	150	23,33	3.499,50
50	Repolho, tipo verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	231825	KG	120	500	4,25	2.125,00
51	Requeijão cremoso light. Balde 3 kg	425288	KG	02	06	27,28	163,68
52	Tempero Curry em pó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	69655	KG	02	10	25,08	250,80
53	Trigo para quibe, pacote com 500g	326330	KG	05	30	6,17	185,10
54	Uvas passas sem semente. Embalagem de 1 kg.	109223	KG	05	25	16,11	402,75
55	Vagem verde, nova, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, grau médio de amadurecimento acondicionado em embalagem resistente e transparente.	373178	KG	30	120	7,46	895,20
56	Vinagre branco. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	UND.	110	450	6,17	2.776,50
57	Vinagre de vinho tinto. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	UND.	40	160	6,30	1.008,00
58	Vinagre de álcool. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material226448	9032	UND.	120	500	2,03	1.015,00
59	Vinagre de maçã, produto natural fermentado acético simples, Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	UND.	15	70	7,16	501,20
60	Vinho tinto suave. Garrafa de vidro escuro contendo 750 ml do produto. Uso culinário.	226436	UND.	10	40	21,28	851,20
61	Vinho branco suave. Garrafa de vidro escuro contendo 750 ml do produto. Uso culinário.	226448	UND.	10	40	26,71	1.068,40
62	Açúcar confeiteiro, embalagem de 1 kg. hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	375497	KG	02	10	7,08	70,80
TOTAL							65.844,31

1.1.1. SUPRESSÃO

1.2. SUPRESSÃO

1.3. SUPRESSÃO

1.4. SUPRESSÃO

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da 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 perfazendo um total de aproximadamente 700 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 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. 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
158392	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristóvão/SE. CEP: 49.100- 000 CNPJ: 10.728.444/0002-82.	COAL – Almoxarifado	(79) 3711- 3059	Luiz Alberto Alves Santos

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

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, 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 e validade;

6.1.1.1. SUPRESSÃO

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 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; 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 anotará 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irreajustáveis 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 12.2.1, 12.3.3, 12.3.4 e 12.3.5 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. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.8. 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.

13.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

14.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 65.844,31 (sessenta e cinco mil, oitocentos e quarenta e quatro reais e trinta e um centavos).

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS – SUPRESSÃO

São Cristóvão, 21 de Novembro de 2019.

Sharlene Santana Dias
Coordenadoria de Alimentação e Nutrição
Requisitante

Ingrid Maria Novais Barros de carvalho Costa
Coordenação de Agroindústria
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

ANEXO I -A
ESTUDOS PRELIMINARES
Aquisição de Gêneros Alimentícios

1. Necessidade da contratação

- 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 perfazendo um total de aproximadamente 700 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.

Ao Campus Propriá a futura aquisição de gêneros alimentícios objetiva complementar o espaço de convivência e de alimentação do IFS/**CAMPUS PROPRIÁ**, fornecendo bens alimentícios que serão utilizados por toda a comunidade acadêmica (servidores técnico-administrativos, docentes e discentes). Esta aquisição está prevista no Plano Geral de Contratações (PGC) 2019, conforme exigência da PORTARIA Nº 4005, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018.

2. Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade, se houver

1. A aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2019.

3. Requisitos da contratação

- 3.1 Empresas legalmente estabelecidas no País, devidamente cadastrada no SICAF e que atendam às exigências do Edital.
- 3.2 A contratação não possui natureza continuada, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, observadas as hipóteses previstas no § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 3.3 .A duração do contrato corresponde a duração da validade da ATA de Registro de Preço que será de 12 meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.
- 3.4 Os critérios e práticas de sustentabilidade não se aplica para esta contratação de acordo com a IN 01/2010 do MPOG.
- 3.5. Os gêneros alimentícios precisam ser entregues devidamente embalados respeitando as características individuais, seguindo sempre a descrição do produto. As embalagens, tanto secundárias quanto primárias, devem estar em bom estado de conservação, não amassadas, com ausência de umidade e com a identificação de lote e validade bem legíveis;
- 3.6. Os produtos cárneos entregues devem estar congelados, em embalagens lacradas e rotuladas (SIF- Serviço de Inspeção Federal, origem e validade) e corresponder ao tipo de corte solicitado, apresentando odor e coloração característicos;
- 3.7. O hortifruti deve estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença de elementos estranhos, manchas ou odor não característicos. Os produtos devem apresentar maturação adequada, frescos e íntegros. O tamanho dos gêneros deve atender à especificação descrita no Documento de Formalização da Demanda;
- 3.8. Os produtos que não preencherem os requisitos serão devolvidos no ato do recebimento;
- 3.8. As condições do transporte de gêneros alimentícios devem seguir a especificação da Portaria CVS-15 de 07/11/91;
9. O objeto a ser contratado representa vantagem para a Administração, visto que, é essencial para a elaboração das refeições fornecidas para os alunos do Instituto e atividades em aulas práticas. Haverá parcelamento da entrega do quantitativo estabelecido pelo fato do Instituto não apresentar espaço físico em tamanho ideal para armazenar de uma única vez o objeto.
10. **Fornecedores de Empresas de Gêneros Alimentícios/CNPJ:** DISTRIBUIDORA SILVA EIRELI- 17.140.964/0001-38; DIANJU DISTRIBUIDORA ATACADISTA EIRELI- 07.226.206/0001-83/ W.M.W COMERCIAL E MATERIAIS DE LIMPEZA LTDA- 32.875.635/0001-29; HG COMERCIAL LTDA- 13.443.405/0001-46

4. Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte

- 4.1 Os quantitativos são estimados baseados no número de refeições, tipo de cardápio diário sugerido, anos anteriores, per capita das preparações e aulas práticas realizadas no Curso de Agroindústria.
- 4.2. Memórias de cálculo (Em anexo).

5. Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

5.1 A presente aquisição de Gêneros Alimentícios visa atender as necessidades dos campi que manifestaram interesse por tal solicitação. Atentando-se para o fato do Campus São Cristóvão necessitar de uma quantidade maior e mais variada de produtos por apresentar regime de internato e de ser ofertado três refeições dia (desjejum, almoço e jantar).

Em consulta ao mercado, foi verificado que o fornecimento dos itens mencionados é realizado por diferentes unidades de medidas. As unidades mais constantes é o “quilograma (kg)”, sendo que esta, dependerá do tipo de produto e preferência do setor requisitante para desenvolver as atividades.

Em licitações anteriores já foi feito aquisição de produtos em embalagens contendo 05 kg do produto, a exemplo do arroz, sendo que foi observado que não era interessante para o setor, porque quando era utilizado 28 kg de arroz/dia, restava produto na embalagem, o que não é viável por questões do setor não apresentar recipiente adequado para seu armazenamento. Ao utilizar o produto de uma única vez evitaria um possível descarte do mesmo por ser acondicionado de maneira inadequada. Devido a isso produtos como arroz, açúcar, feijão, polpas de fruta, entre outros, são solicitados em embalagens de 01 kg.

Quanto aos enlatados, ervilha e milho verde em conserva, é requisitado embalagens de 02 kg, pois o produto é utilizado por completo na preparação, não há preocupação com o armazenamento e o funcionário em vez de abrir dez latas de 200 g, abrirá apenas a lata de 2 kg, ficando com mais tempo para exercer outras atividades. Em relação as hortaliças e frutas, todas são adquiridas em quilograma (kg). Outro produto a ser considerado é a farinha de trigo, como ela é utilizada para produção de pães, bolos, biscoitos entre outros, para abastecer o refeitório, é interessante adquiri-la em sacos contendo 25 kg do produto, evitando desperdício de tempo na abertura das embalagens e maior produtividade. Destacando também a relação custo/benefício.

Toda a demanda de gêneros alimentícios são baseadas nas particularidades e necessidades de cada setor, atentando-se a relação custo/benefício.

- Pregões consultados:

PE N° 02/2018 – UASG 160521

PE N° 03/2018 – UASG 982381

PE N° 04/2018 – UASG 140154

6. Estimativas de preços ou de preços referenciais

6.1 Os preços referenciais foram obtidos por meio de ligações realizadas para algumas empresas e estimativas anteriores.

6.2 A unidade competente, COLIC/SCR realizará pesquisa de preços em conformidade com o previsto na Instrução Normativa IN 05/2017 publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, cuja pesquisa prevalecerá para a realização do processo licitatório.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios. A empresa deverá:

- ✓ Fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;
- ✓ Aguardar a solicitação do pedido feito pelo requisitante do Instituto por meio de e-mail;
- ✓ Entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;
- ✓ Acompanhar a sugestão do cronograma de entrega (em anexo), visto que, não deverá ser entregue nenhum gênero alimentício para o Instituto sem solicitação prévia do setor requisitante;
- ✓ Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente ao campus ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na entrega dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mesmo que não haja fiscalização ou o acompanhamento da Instituto;
- ✓ Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;
- ✓ Comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

8. Justificativas para agrupamento ou não do item, quando necessária para a individualização do objeto

Não há necessidade de agrupamento porque restringiria a participação das empresas que fornecem apenas um tipo de produto, podendo ainda gerar maior custo para Administração.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis

9.1 A opção pela aquisição dos gêneros alimentícios visa economia, pois, ao compararmos com a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de refeições, o custo seria muito elevado;

9.2 A contratação pretendida tem o propósito que o Instituto continue fornecendo serviços de alimentação para os alunos e que os mesmos possam participar das aulas práticas para melhor aprendizado. A não aquisição desse objeto ocasionaria sérios problemas visto que o Campus São Cristóvão, em específico, apresenta regime de internato, onde alunos de várias localidades permanecem e fazem suas refeições neste Campus durante toda a semana.

10. Providências para adequação do ambiente do órgão

10.1 O ambiente já está adequado ao recebimento e utilização do objeto devido ao uso contínuo. Embora o almoxarifado principal necessite de reparos, como conserto do teto.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

12. Declaração da viabilidade ou não da contratação

Declaramos que a contratação pretendida é viável, uma vez que a mesma é indispensável para o pleno funcionamento dos setores envolvidos e atendimento ao público-alvo (alunos).

