

TERMO 18/2020 - DAA-PEP/DRG/PEP/IFSP

**TERMO DE REFERÊNCIA  
CHAMADA PÚBLICA**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO  
CÂMPUS PRESIDENTE EPITÁCIO

**CHAMADA PÚBLICA 01-584/2020**

**Processo Administrativo n.º 23440.000969.2020-59**

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	CATMAT	Unid. de Medida	Qtd.	Valor Máximo Aceitável Total
1	<b>Pão caseiro (comum, batata, cenoura, mandioca e integral):</b> pão caseiro de 60g cada, farinha de trigo, fermento, mandioca, açúcar e sal, fresco, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Adicionados em até 15g de manteiga ou 25g de requeijão cremoso. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	470690	UN	5.000	14.150,00
2	<b>Bolo caseiro (integral, fubá, laranja, chocolate e cenoura)</b> - bolo caseiro de 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	6262	UN	4.000	11.600,00
	<b>Biscoito de amido (comum, limão, baunilha)</b> - tipo bolachinhas caseiras doce, assadas em forno, feita à base de amido, sem glúten, de forma artesanal e que se utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos biscoitos industrializados. As embalagens devem ser de plástico transparente próprio para alimento, resistente, lacrado, com garantia de higiene e				

3	consistência adequada, na quantidade de 50g, devendo apresentar as informações como nome do produto, sabor, peso, data de fabricação, prazo de validade e descrição dos ingredientes. Isento de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Os biscoitos deverão apresentar uniformidade (tamanho e forma). Validade de 5 dias. Serão rejeitados biscoitos queimados, com bolores, quebrados, amassados, em farelos ou com outros defeitos, assim como irregularidades na embalagem.	389172	UN	3.000	8.730,00
4	<b>Rosca caseira (comum e coco):</b> rosca caseira doce de 60g cada, à base de farinha de trigo de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor dourada e homogênea. Serão rejeitadas roscas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas, aquelas com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. As roscas deverão não deverão conter adição de recheio ou cobertura. As mesmas deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embaladas e vedadas individualmente, em saco transparente próprio para alimento e pronta para consumo, com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	470690	UN	4.000	11.400,00
5	<b>Banana Nanica</b> - fruto médio, íntegro, limpo, fresco, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser entregues em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada de forma a evitar danos biológicos, ausência de parasitas, sujidades, larvas, e corpos estranhos aderidos a casca, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens.	464380	KG	320	972,80
6	<b>Tangerina Poncã</b> - fruto grande, formato arredondado com achatamento nos polos; Bico firme e íntegro; Casca fina, solta, com brilho e coloração laranja; Sabor doce acidulado. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo, fermento e dano por praga. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, que deverá ocorrer dentro da sazonalidade de maio a agosto.	464436	KG	800	2.520,00
7	<b>logurte - sabores: morango, coco, ameixa, abacaxi, salada de frutas</b> , produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta, presentes em até 30%, aroma idêntico ao natural. Não conter glúten. Pronto para beber, gelados, embalados individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 200 ml. Validade mínima de 10 dias. Será considerada imprópria recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo, assim como corantes ou conservantes. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 2 (dois) dias da data de fabricação e não poderá estar congelado. Embalados com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade.	446706	UN	4.000	18.800,00
	<b>Suco de polpa de fruta (maracujá, limão, laranja, goiaba e acerola)</b> - Suco de polpa de fruta, com água, sem adição de conservantes, com no mínimo 20% concentração da fruta e máximo 7% de açúcar de adição. O produto deverá ser				

8	fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o produto fora da especificação. Pronto para beber, embalado e lacrado individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 300 ml e identificação do volume. Deve apresentar característica organoléptica própria da matéria-prima natural de sua origem e validade mínima de 10 dias. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem, especificação do produto, sabor, volume, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	326671	UN	5.000	19.900,00
9	<b>Água de coco</b> - água de coco 100% pura, sem adição de açúcares, conservantes ou aditivos de qualquer natureza, pronta para beber, embalada e lacrada individualmente em garrafa com 300 ml. A água de coco não deve conter sujidades e deve apresentar coloração transparente/ incolor. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem e validade mínima de 10 dias. Embalados com etiqueta contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade.	217771	UN	2.000	7.960,00

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional - FNDE, para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos do IFSP - Câmpus Presidente Epitácio. No ano de 2020 são 221 alunos matriculados no Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio e no Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), em 200 dias letivos no IFSP - Câmpus Presidente Epitácio.

2.2. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos da educação básica do Câmpus Presidente Epitácio. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, é importante destacar ainda os aspectos socioeconômicos, uma vez que os alimentos serão provenientes de agricultores familiares, que possuem como meio de subsistência a produção em âmbito familiar.

2.3 Dessa forma, o Câmpus tem por objetivo fornecer gêneros alimentícios de qualidade para os alunos da educação básica - Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio e do curso PROEJA - do IFSP - Câmpus Presidente Epitácio.

## 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto da contratação enquadra-se na categoria de bens comuns, conforme prevê a Lei nº 10.520/2002 e o Decreto nº 10.024/2019, por possuir especificações usuais de mercado, nos termos dos citados diplomas legais.

## 4. DAS AMOSTRAS

4.1. Conforme item 12 do Edital.

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

5.1. A convocação do fornecedor pelo Câmpus Presidente Epitácio poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no termo de referência.

5.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, alternando os sabores a cada entrega e conforme a sazonalidade dos sabores de fruta, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Quando não prevista nesta chamada pública, a necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, a nutricionista, do câmpus.

5.3. Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são previsões, de acordo com o histórico de consumo do câmpus. Portanto,

essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

5.3.1. No mês de janeiro poderá haver entregas, nos meses de fevereiro, julho e dezembro. O fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Câmpus Presidente Epitácio, a quem se destinam os lanches ofertados.

5.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

5.5. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

5.6. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.7. O fornecimento será realizado nas dependências do Câmpus Presidente Epitácio, localizado na Rua José Ramos Júnior, 27-50 - Jd. Tropical - Presidente Epitácio/SP.

5.8. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

5.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues obedecendo o quadro abaixo nos dias e horários pré-estabelecidos. Ressalta-se que poderão ocorrer alterações nos produtos, horários e dias de entrega mediante acordo entre as partes e comunicação prévia.

PRODUTOS	DIAS DE ENTREGA	HORÁRIO
Pães caseiros	Segundas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Bolos caseiros	Terças-feiras	Das 07:30 às 08:30
Biscoito de amido	Quartas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Rosca caseira	Quintas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Banana Nanica	Quintas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Tangerina Poncã	Terças-feiras	Das 07:30 às 08:30
Iogurte	Segundas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Suco de polpa de fruta	Segundas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Água de coco	Quartas-feiras	Das 07:30 às 08:30

5.9.1. Fração de entrega:

PRODUTOS	Unidade	Quantidade
Pães caseiros	Unid.	300
Bolos caseiros	Unid.	280
Biscoito de amido	Unid.	200
Rosca caseira	Unid.	280
Banana Nanica	Kg	10
Tangerina Poncã	Kg	50
Iogurte	Unid.	280
Suco de polpa de fruta	Unid.	300
Água de coco	Unid.	160

5.10. Quando da entrega, as embalagens / alimentos deverão apresentar-se:

5.10.1. isentos de substâncias terrosas ou químicas;

5.10.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.10.3. sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;

5.10.4. isentos de odor e sabor estranhos;

5.10.5. sem umidade externa anormal;

5.10.6. não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado.

5.10.7. transportado em veículo próprio, com baú isotérmico ou refrigerado, ou em caixas térmicas, mantendo a temperatura adequada.

5.11. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.12. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: peso, identificação do produto, sabor, ingredientes, data de fabricação, data de validade e identificação do produtor.

5.13. A pontualidade na entrega das mercadorias para o câmpus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

5.14. 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 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.15. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.15.1. Na hipótese da 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.

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

5.17. Após assinatura do Termo de Contrato, a CONTRATADA receberá a ORDEM DE FORNECIMENTO e terá o prazo de até 07 dias corridos para iniciar a entrega dos itens dos quais foi declarada vencedora.

5.18. As demais entregas deverão ser realizadas conforme as ORDENS DE FORNECIMENTOS que serão enviadas semanalmente ou conforme a necessidade pela CONTRATANTE.

5.19. Na ocasião da assinatura do contrato a convocação do CONTRATADO ocorrerá por e-mail ou pelo correio com aviso de recebimento, podendo ser confirmada por telefone.

5.20. Será realizada uma primeira reunião com ata, a fim de que sejam sanadas eventuais dúvidas quanto a execução do contrato.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. 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;

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

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

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

6.2. 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.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. 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:

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

7.1.2. 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);

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

7.1.4. 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;

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

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

7.1.7. transportar adequadamente os alimentos de forma que não fiquem expostos ao sol por período prolongado;

7.1.8. durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

7.1.9. retirar todos os materiais recusados, das dependências do Câmpus Presidente Epitácio, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;

## **8. DA SUBCONTRATAÇÃO**

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

9.1. 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.

## **10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

10.1. 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.

10.1.1. 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.

10.2. 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.

10.3. 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.

## **11. DO PAGAMENTO**

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) 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.

11.1.1. 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.

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

11.3. 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.

11.3.1. 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.

11.4. 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.

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

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

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.11.1. 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.

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

11.12.1. 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.

11.13. 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:

$$I=(TX/100)/365$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

## **12. DO REAJUSTE**

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

12.1.1. 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.

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

12.3. 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.

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que

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

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5. cometer fraude fiscal;

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

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

14.2.2. multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

14.2.3. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

14.2.5. 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;

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

14.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Termo de Referência.



14.2.7. declaração de idoneidade 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;

14.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

14.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.5. 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.

14.6. 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.

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

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. 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.

14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

15.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 96.032,80.

## **16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

16.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26439/158584

Fonte: 0118033907

Programa de Trabalho: 111776

Elemento de Despesa: 3.3.90.32

PI: CFF53M9601N

*assinado eletronicamente*

---

Andresa Juliana de Sousa Carvalho  
Nutricionista

*assinado eletronicamente*

---

Paulo Roberto Guelfi  
Diretor Adjunto de Administração - IFSP Campus Presidente Epitácio

Aprovo o presente termo de referência e autorizo a abertura de procedimento de licitatório

*assinado eletronicamente*

---

Marcia Jani Cicero do Nascimento  
Diretora-geral - IFSP Campus Presidente Epitácio

---

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico - Compras

Atualização: Julho/2020

Documento assinado eletronicamente por:

- Marcia Jani Cicero do Nascimento, DIRETOR GERAL - CD2 - DRG/PEP, em 14/10/2020 15:52:29.
- Andresa Juliana de Sousa Carvalho, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 14/10/2020 15:16:30.
- Paulo Roberto Guelfi, DIRETOR - CD4 - DAA-PEP, em 14/10/2020 15:02:42.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/09/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 98905

Código de Autenticação: c913421994

