

TERMO N.º 5/2021 - CSP-PEP/DAE-PEP/DRG/PEP/IFSP

TERMO DE REFERÊNCIA  
CHAMADA PÚBLICA

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

CHAMADA PÚBLICA 01-584/2021

Processo Administrativo n.º23440.001426.2021-30

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 com no mínimo 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 10g de manteiga. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade mínima de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade.	470690	UN	7.000	R\$ 22.190,00
2	<b>Bolo caseiro (integral, fubá, laranja, chocolate e cenoura)</b> – bolo caseiro de no mínimo 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, embatumados, 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 mínima de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade.	6262	UN	6.000	R\$ 19.860,00

3	<p><b>Biscoito de amido (comum, limão, baunilha)</b> -tipo bolachinhas caseiras doce, assadas em forno, feita à base de amido de milho, de forma artesanal e que se utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes, sem glúten e outros aditivos como conservantes, corantes, emulsificantes e estabilizantes. As embalagens devem ser de plástico transparente próprio para alimento, resistente, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, na quantidade mínima de 50g, devendo apresentar as informações como nome do produto, sabor, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Isento de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Os biscoitos deverão apresentar uniformidade (tamanho e forma). Validade mínima de 5 dias. Serão rejeitados biscoitos queimados, com bolores, quebrados, amassados, em farelos ou com outros defeitos de produção, armazenamento ou transporte.</p>	477541	UN	7.000	RS 23.310,00
4	<p><b>Rosca caseira (comum e coco):</b> rosca caseira doce com gramatura mínima 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 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 mínima 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, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade.</p>	470690	UN	5.000	RS 16.050,00
5	<p><b>Chipa - chipa</b> caseira em formato tipo ferradura, contendo no mínimo 60g cada, polvilho doce, fermento, leite e queijo de boa qualidade, com miolo macio e casca levemente crocante e dourada. Serão rejeitadas chipas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas, aquelas com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais. As mesmas deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade mínima de 5 dias. Embaladas e vedadas individualmente, pronta para consumo e com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade.</p>	470690	UN	5.000	RS 16.000,00
6	<p><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 ou 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 previamente higienizadas.</p>	464380	KG	400	RS 1.508,00
7	<p><b>Tangerina Ponkan</b> – fruto médio, formato arredondado com achatamento nos polos; Bico firme e íntegro; Casca sem lesões, 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 previamente higienizadas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, que deverá ocorrer dentro da sazonalidade.</p>	464436	KG	300	RS 1.086,00

8	<b>Iogurte – 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. O produto deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, 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, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade.	446706	UN	3.000	<b>RS 14.550,00</b>
9	<b>Suco de polpa de fruta (maracujá, limão, laranja, goiaba, manga 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 fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, sem sabor residual amargo 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, com sabor encorpado da fruta 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, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.	326671	UN	5.000	<b>RS 21.750,00</b>
10	<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	5.000	<b>RS 23.650,00</b>

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A aquisição e oferta de todos os alimentos descritos, contempla a alimentação escolar como direito constitucional dos estudantes da educação básica e a utilização da verba repassada 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.

2.2 Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição, haverá garantia de atendimento ao direito à alimentação escolar, para os discentes do Câmpus por meio de chamada pública, que atenderá a exigência de aquisição mínima de 30% da agricultura familiar, favorecendo o consumo de alimentos *in- natura*, minimamente processados ou processados de qualidade, proveniente de produtores que possuem como meio de subsistência, a produção em âmbito familiar.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico especificados Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. 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.

## 5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa no item 15 dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

6.1. 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.

6.2. 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 que sejam correlatos nutricionalmente. Estando os itens previstos ou não nesta chamada pública, a necessidade de substituição deverá ser atestada pela responsável técnica, a nutricionista, do câmpus.

6.3. 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 a demanda institucional, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

6.3.1. O consumo possui relação direta com a frequência escolar dos discentes, assim, 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

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

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

6.9. 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	Quintas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Rosca caseira	Quartas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Chipa	Sextas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Banana Nanica	Segundas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Tangerina Ponkan	Quintas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Iogurte	Terças-feiras	Das 07:30 às 08:30
Suco de polpa de fruta	Segundas-feiras	Das 07:30 às 08:30
Água de coco	Sextas-feiras	Das 07:30 às 08:30

### 6.9.1. Fração de entrega:

PRODUTOS	Unidade	Quantidade
Pães caseiros	Unid.	250
Bolos caseiros	Unid.	250
Biscoito de amido	Unid.	250
Rosca caseira	Unid.	250
Chipa	Unid.	250
Banana Nanica	Kg	10
Tangerina Poncã	Kg	15
Iogurte	Unid.	200
Suco de polpa de fruta	Unid.	300
Água de coco	Unid.	160

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

6.10.1. isentos de substâncias terrosas ou químicas;

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

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

6.10.4. isentos de odor e sabor estranhos;

6.10.5. sem umidade externa anormal;

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

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

6.11. 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.

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

6.13. A pontualidade na entrega das mercadorias para o câmpus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional e a adequada oferta alimentar aos discentes. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequente desequilíbrio nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.15.1. 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.

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

6.17. 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.

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

6.19. 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.

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

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1. São obrigações da Contratante:

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

7.1.2. 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;

7.1.3. Comunicar à Contratada, por meio de ofício, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

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

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

7.2. 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.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. 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:

8.1.1. 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;

8.1.2. 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);

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

8.1.4. 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;

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

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

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

8.1.8. 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;

8.1.9. 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;

8.2 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

10.1. 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.

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

11.1. 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.

11.1.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

## 12. DO PAGAMENTO

12.1. 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.

12.1.1. 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.

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

12.3. 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.

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

12.4. 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.

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

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

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.11.1. 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.

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

12.12.1. 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.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, onde:

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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

### 13. DO REAJUSTE

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

12.2 Após o interregno de um ano, e independente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^o) / I^o$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. 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.

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

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1 A Administração avaliou e devido às características do objeto e do fornecimento, não será exigida a prestação de garantia.

### 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

**i) Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

**ii) Multa:**

- (1) 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
- (2) compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**iii) 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;

**iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

**v) 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;



15.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

15.6 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.

15.7 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.

15.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8 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.

15.9 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.

15.10 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.

15.11. 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.

15.12. 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.

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

16.2 Os critérios de seleção dos projetos de venda estão previstos no edital.

16.3 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## 15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 159.954,00.

## 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*

---

Vinicius Santana Bezerra  
Coordenador de Licitações e Contratos

*assinado eletronicamente*

---

Randal Franklin Siqueira Campos  
Diretor Adjunto de Administração

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

*assinado eletronicamente*

---

Alexandre Ataíde Carniato  
Diretor-Geral - IFSP Câmpus 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/2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Alexandre Ataíde Carniato, DIRETOR GERAL - CD2 - DRG/PEP**, em 07/10/2021 17:19:03.
- **Randal Franklin Siqueira Campos, DIRETOR ADJUNTO - CD4 - DAA-PEP**, em 07/10/2021 17:17:02.
- **Vinicius Santana Bezerra, COORDENADOR - FG1 - CLT-PEP**, em 07/10/2021 17:15:36.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/09/2021. 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: 238624  
Código de Autenticação: 0deab9f79a



TERMO N.º 5/2021 - CSP-PEP/DAE-PEP/DRG/PEP/IFSP