

**TERMO DE REFERÊNCIA  
(COMPRAS)**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO CAMPUS  
REGISTRO  
PREGÃO Nº ...../20...  
(Processo Administrativo n.º 23436.000410.2020-98)**

**1. DO OBJETO**

1.1. O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de **150 cestas básicas**, destinadas ao auxílio de estudantes, conforme especificações do termo de referência, com entrega parcelada, cada cesta deverá conter, no mínimo, os itens e quantidades descritos e atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Registro.

<b>Item</b>	<b>CATMA T</b>	<b>Descrição do Item</b>	<b>Unid. Fonecimento</b>	<b>Quant. Total</b>	<b>Fração de Entrega</b>	<b>Quant. Fração de Entrega</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
1	113026	Cesta Básica	Unidade	150	Mensal	50	R\$ 99,42	R\$ 14.913,00

**Cada cesta será composta dos seguintes itens e quantidades:**

<b>Item</b>	<b>Descrição Resumida</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Quant. Por cesta</b>
1	Arroz	Pacote 5kg	2
2	Feijão	Pacote 1kg	3
3	Macarrão Parafuso	Pacote 500 g	1
4	Óleo	Garrafa 900 ml	1
5	Extrato de tomate	Sachê 340 g	2
6	Biscoito Doce tipo Maisena	Pacote 300g	1
7	Biscoito Salgado	Pacote 200g	1
8	Sardinha em lata	Lata 125 g	2
9	Açúcar	Pacote 1kg	1
10	Sal	Pacote 1kg	1

11	Café	Pacote 500 g	1
12	Leite em pó	Pacote 400g	1
	<b>Itens de Higiene</b>		
13	Água Sanitária	Garrafa 1 l	1
14	Detergente	Bisnaga 500 ml	1
15	Sabonete barra	Unidade	1
16	Papel Higiênico	Pacote com 4 rolos	1
17	Creme dental	Bisnaga 90g	1

**Especificações técnicas dos itens da cesta básica:**

Item	Produto	Descrição
1	Arroz	Arroz Branco -Arroz Branco tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -MAPA
2	Feijão	Feijão Carioca –Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos,

		<p>parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega</p>
3	Macarrão Parafuso	<p>Macarrão Tipo Parafuso - Ingredientes básicos: sêmola de trigo, ovos. Apresenta cor e odor próprios. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>
4	Óleo	<p>Óleo vegetal de soja -Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Alimento obtido por prensagem mecânica e/ou por solvente dos grãos de soja isento de misturas de outros óleos ou matérias estranhas ao produto. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos</p>

		ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega
5	Extrato de tomate	Extrato de Tomate Simples Concentrado. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em latas ou em saco plástico laminado, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.
6	Biscoito Doce tipo Maisena	Biscoito doce - Biscoito Doce tipo Maizena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo aproximadamente 300g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho, umidade e bolor. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação

		nutricional.
7	Biscoito Salgado	<p>Biscoito tipo Cream Cracker em embalagem de aproximadamente 200 gramas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja e fermentos químicos. Com validade mín. de 03 meses na data da entrega; O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>
8	Sardinha em lata	<p>Sardinha em Lata -Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>
9	Açúcar	<p>AÇÚCAR REFINADO -Açúcar refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor,</p>

		<p>odor, sabor e textura caracterísicas. com mínimo de 98,5% de sacarose, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg, reembalado em fardo de 10 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10(dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>
10	Sal	<p>Sal iodado -Sal refinado, iodado, com teor máximo de sódio 390 mg/g, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura caracterísicas. Iodado, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rocha. Produto moído deverá passar totalmente por peneira 20. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10(dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>

11	Café	Café torrado e moído com selo de pureza- Café em pó homogêneo, oriundo de grãos de café torrados e moído. , aroma e sabor característico de café, apresentação moído, constituído por grãos predominantemente arábica, tipo de embalagem a vácuo, em pacotede 500 gramas, com validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .
12	Leite em pó	Leite em pó integral instantâneo -Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Ingredientes básicos: Leite integral, emulsificante lecitina. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos, em embalagem de polietileno resistente, atóxico, aluminizada (sache) ou enlatado, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento -MAPA.
13	Água Sanitária	Água sanitária, à base de clo

		<p>ro.Composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto. Teor cloro</p> <p>Ativo variando de 2 a 2,50%, cor levemente amarelo-esverdeada.</p> <p>Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral e de alimentos. Frasco de 1 Litro.</p>
14	Detergente	<p>Detergente ou lava-louças, líquido, neutro, embalagem frascos contendo 500 ml. Composição: sequestrante, conservantes, espessante, corante e água. Componente ativo: linear alquil benzeno sulfonato de sódio. Testado dermatologicamente</p>
15	Sabonete barra	<p>Sabonete em barra, embalagem papel, contendo</p> <p>Aproximadamente 90 gramas. Composição: glicerina, fragrância. Testado dermatologicamente.</p>
16	Papel Higiênico	<p>Papel higiênico neutro folha dupla de alta qualidade. Testado dermatologicamente.</p> <p>Conter 4 rolos de 30 m x 10 cm. Prazo de validade indeterminado.</p>
17	Creme dental	<p>Creme dental com flúor, embalagem caixa com tubo de aproximadamente 90 gramas. Ingredientes: Monofluorofosfato de Sódio (máximo 1450 ppm de flúor), Carbonato de Cálcio, aroma, Lauril Sulfato de Sódio.</p>

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 6 (seis) meses contados da assinatura do contato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição se justifica a partir da demanda de solicitações de auxílio com gêneros alimentícios de estudantes do IFSP Campus Registro, a partir da situação de pandemia instaurada de forma global e sem nenhuma resolução até o presente momento. A procura



dos estudantes a sinalização da diminuição de renda familiar ou perda total vivenciada pelos estudantes do campus Registro; vêm sendo atendidos por doações realizadas por um fundo solidário (organizado a partir da iniciativa do corpo docente e técnico do campus Registro) porém o aumento de solicitações e por este motivo acreditamos que seja necessário que as cestas sejam adquiridas com verba do campus, para garantia de atendimento das solicitações dos estudante, pois o fundo não conseguiu até o momento atender a toda a demanda trazida pelos estudantes. A compra de cestas básicas não foi realizada anteriormente pelo campus, por este motivo, utilizamos com base para cálculo a quantidade de estudantes que solicitaram a doação, e foi organizada uma cesta por estudante por mês, sendo que a composição da cesta foi estipulada para duração de um mês de acordo com pesquisas e experiências de profissionais relacionadas a segurança alimentar e os mínimos sociais para sobrevivência.

### **3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

- 3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 1º, da Lei nº 10.520, de 2002 e do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019.

### **4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

- 4.1. O prazo de entrega dos bens é de 7 (sete) dias, contados do envio da autorização de entrega, em remessa *parcelada*, conforme item 1.1 deste termo, havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas, quantitativo e periodicidade poderá sofrer alterações. Os materiais solicitados devem ser entregues de segunda a sexta-feira, das 8h às 11h e das 13h às 16h, no seguinte endereço: Instituto Federal de educação Ciência e Tecnologia de São Paulo –localizado na Avenida Clara Gianotti de Souza, nº 5 180, Registro, ficando vedada a entrega em outros horários, a não ser que haja recomendação, por escrito, na autorização de fornecimento, por parte da administração do contrato.
- 4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior às disposições especificadas no item “Especificações técnicas dos itens da cesta básica”.
- 4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 3.(três) 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 24 (vinte e quatro) horas, 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 3.(três) 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.

- 4.7. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.
- 4.8. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução -CNNPA nº 12, de 24/07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05/2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 -ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de 22/11/07, Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 -ANVISA, Resolução –RDC nº 14, de 28/03/14 –ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e a Resolução nº 26 de 17/06/2013-FNDE.
- 4.9. Os itens e os quantitativos correspondentes serão formalmente requisitados por envio de Autorizações de Fornecimento (ANEXO I do T.R.). A não observância dessa condição resultará em penalização da contratada.

## **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 Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, e prazo de validade*;
- 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. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

*7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

## **8. DA 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. DO 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.

9.2. 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 (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.
- 10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 10.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

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

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

10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11. DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

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

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

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:*

12.1.1. *Por se tratar da aquisição de gêneros alimentícios.*

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos 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 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 29 (vinte e nove) dias;

13.2.3. multa compensatória de 30% (trinta 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 14.1 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 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.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou 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 15 (quinze) 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\$ 14.913, 00 (quatorze mil novecentos e treze reais).

#### 15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

15.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2020

Registro 25 de maio, de 2020.



---

**Juliana Cesario Aragi- Nutricionista**

**De acordo,**



Heleni Sousa dos Santos Ferreira  
DAE RGT



**WALTER AUGUSTO VARELLA  
DIRETOR-GERAL**



# ANEXO I – Autorização de Fornecimento

## AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

### Gêneros Alimentícios

LOCAL DE ENTREGA	Câmpus <b>Registro</b> do IFSP
ENDEREÇO	Avenida Clara Gianotti de Souza, 5.180 – Agrochá, Registro/SP
HORÁRIO DE ATENDIMENTO	xxhxx às xxhxx
CONTRATADO	
CNPJ	
TELEFONE / E-MAIL	
DATA DA SOLICITAÇÃO	
NOTA DE EMPENHO Nº	

Nº	DESCRIÇÃO/REFERÊNCIA	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	DATA P/ ENTREGA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Nutricionista – IFSP Registro