

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA CAMPUS SÃO VICENTE DO SUL
PREGÃO Nº 14/2019
(Processo Administrativo n.º23238.001150/2019-71)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Especificações	Qtd	Unid
01	Nitrato de sódio técnico, uso alimentício, para utilização na produção de queijos. Embalagem de 500g, com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses.	20	embalagem
02	Pimenta malagueta, produto natural, selecionado, desidratado e triturado, com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante.	50	kg
03	Sal grosso, tipo I, com iodato de potássio e antiuementante ferrocianeto de sódio Ins 535. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante. Pacotes de 1kg cada.	50	Kg
04	Óleo de soja - obtido a partir do processo de refino do óleo bruto de soja, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico. Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigerificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.	2400	unidade

05	Vinagre de Álcool – elaborado a base de ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet. É um produto: sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Embalagem de 750ml.	900	frasco
06	Vinagre de Vinho tinto – elaborado a base de fermento acético de vinho tinto, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto.	900	frasco
07	AÇÚCAR CRISTAL- branco, de 1 qualidade, sem sujidades, aspecto sólido com cristais bem definidos, embalagens contendo 5 kg. Validade: 2 anos.	800	pacote
08	ACHOCOLATADO EM PÓ - enriquecido com 7 vitaminas, embalagem metálica contendo 400g. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar data de entrega.	1000	embalagem
09	GRANOLA- tradicional, composto de cereais combinados obtidos a partir da mistura de aveia em flocos, trigo, arroz, milho, cevada, gérmen de trigo e açúcar mascavo. Pacote 1 kg, com validade mínima de 180 dias.	100	pacote
10	Coagulante líquido para fabricação de queijo. Poder coagulante 1:3.000/75 IMCU. Embalagem de no mínimo 200ml, com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 6 meses.	150	frasco

11	<p>Aveia, em flocos - Embalagem 500g) Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 500g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	150	unidade
12	<p>Farinha de mandioca fina torrada, branca, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produtos até o momento do consumo, acondicionados em embalagens de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	800	kg
13	<p>Fubá / Farinha de milho amarela média - Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg, Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	1200	kg
14	<p>Amido de milho produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto, com 1kg do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.</p>	1200	kg

15	Fermento químico, seco, instantâneo e hermeticamente fechada. Embalagem de 250g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	180	embalagem
16	Cultura láctica mesofílica liofilizada de cepas mistas de Lactococcus lactis Subsp. Lactis e Lactococcus lactis Subsp. Cremoris, para produção de queijo fresco e de textura fechada. Envelope com dose para uso em 1000 litros de leite. Produto importado. Embalagem com dados de identificação do produto, fabricante e prazo de validade mínimo a partir da entrega de 6 meses.	100	unidade
17	Cultura láctica termofílica liofilizada de cepas mistas de Streptococcus termophilus e Lactobacillus bulgaricus, para produção de iogurte de alta viscosidade. Envelope com dose para uso em 500 litros de leite. Produto importado. Embalagem com dados de identificação do produto, fabricante e prazo de validade mínimo a partir da entrega de 6 meses.	100	unidade
18	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL- tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, com prazo de validade mínimo de 120 dias a partir da data de entrega, embalagem contendo informações do produto e do fabricante, pacote com 5 kg.	1600	pacote
19	FAROFA- pronta, temperada, sem pimenta, pacote metalizado contendo 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses.	200	pacote
20	MISTURA P/ PÃO FRANCÊS PROFISSIONAL- Saco de 25kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Aplicação indicada: Pão francês, ciabatta e baguete. Ideal para pães de curta e longa fermentação. A mistura deve conter todos os ingredientes necessários à confecção do pão francês com exceção da água e fermento.	320	saco

21	PECTINA CÍTRICA - em pó, grau alimentício, para uso em geléias. Branca, extraído de casca de frutas cítricas para uso em alimentos como espessante, estabilizante. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação prazo de validade. Embalagem de 01 quilo.	100	Kg
22	REFORÇADOR OU MELHORADOR DE FARINHAS- em pó destinado a produtos de panificação. Deve conter: amido, enzima lipase, estabilizante polisorbato 80%, melhoradores de farinha ácido ascórbico, azodiicarbonamida e alfa amilase. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	560	unidade
23	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - em barra. Embalagem contendo 500 gramas, com informações sobre o produto e o fabricante. Validade mínima 40 dias a partir da data de entrega. Entrega em transporte refrigerado. Entrega mensal.	600	unidade
24	Feijão preto, classe preto, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses a contar da data de entrega.	800	kg

25	<p>Lentilha em grão – embalagens de 500g, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses a contar da data de entrega.</p>	1200	kg
26	<p>Açafrão da Terra / Curcumã, em pó de cor amarela. Pó isento de impurezas e umidade. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em potes de plástico firme vedado. Embalagem de 500g.</p>	50	embalagem
27	<p>Adobo -Tempero completo. Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.</p>	20	Kg

28	Café torrado e moído produto de 1º qualidade, para passar; não contém glúten; embalagem: 500g; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Prazo de validade: 10 meses a contar da data de fabricação.	800	embalagem
29	Canela em pó. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Descrição: Aspecto: pó. Cor: característica - Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. O produto deve ser acondicionado em embalagens de 50 gramas, apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.	200	pacote
30	Canela em rama. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Descrição: Aspecto: pó. Cor: característica - Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. O produto deve ser acondicionado em embalagens de 01 kg, apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.	20	pacote

31	<p>Pimenta calabresa - condimento de 1ª qualidade. Condimento industrial, culinária em geral. Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p>	20	pacote
32	<p>Pimenta do reino branca em grão, produto natural em grãos selecionados. Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 45g.</p>	20	embalagem
33	<p>Pimenta do reino branca moída Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p>	20	embalagem
34	<p>Pimenta do reino preta moída. Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p>	40	embalagem

35	<p>Sal refinado iodado- Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino).: Pacote: 01 Quilograma.</p>	2100	pacote
36	<p>Alecrim, de primeira qualidade. Condimento industrial, culinária em geral. Acondicionado em embalagem plástica, integral, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Embalagem de 15g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	5	embalagem
37	<p>Orégano desidratado, embalagens de 1 kgg. Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 20 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.</p>	10	embalagem
38	<p>Condimento p/ mortadela, contendo especiarias e aromas naturais, com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante.</p>	20	kg

39	Condimento para presunto Califórnia, contendo especiarias e aromas naturais, com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante.	20	kg
40	Emulsificante de gordura a base de açúcares modificados e agentes retentores de umidade, para utilização em produtos cárneos com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante.	50	kg
41	ERVAS FINAS- selecionado de ervas secas composto por uma mistura de alecrim, sálvia, tomilho e manjerona, embalagem com 500g. Livres de sujidade e contaminantes. Validade 12 meses.	50	embalagem
42	Noz moscada, produto natural selecionado e processado (moído), com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem de 500g, com dados de identificação do produto e do fabricante.	50	embalagem

43	SAL DE CURA- para derivados carnes. Composição: Sal refinado, INS 250 e INS 251 pacote com 1kg.	20	kg
44	Sal de cura padrão contendo conservadores P.VII e P.VIII, para produtos carnes maturados (salame e copa), com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Pacote de 01 kg.	30	kg
45	Sal fundente para requeijão cremoso. Produto utilizado para estabilização da massa de queijo/requeijão, usado no processo de fundir a massa para obter o requeijão cremoso. Pó fino branco com sabor e odor característico. Contendo estabilizantes tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii) e citrato de sódio (INS 331iii). Embalagem de 1kg.	20	pacote
46	Biscoito tipo Maria – Bolacha doce de amido de milho, ou tipo “Maria”. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com aproximadamente 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200	pacote

47	Biscoito tipo Água e Sal – Bolacha salgada ou tipo “Água e Sal”. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com aproximadamente 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200	pacote
48	ÁGUA- mineral acondicionada em galão de 20 litros, utilização em bebedouros, com entrega semanal, fracionada, atendendo solicitação prévia da Contratante.	1200	galão
49	Proteína texturizada de soja, em pó, na cor natural. para uso alimentício. Com prazo de validade mínimo de seis meses e embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante.	30	kg
50	ÁGUA- mineral sem gás garrafa de 500 ml.	300	unidade
51	CRAVO- da índia, inteiro, puro, livre de sujidades e contaminantes, embalagem com 1 kg. Prazo de validade mínimo: 12 meses .	300	pacote

52	Chá de frutas (morango, laranja, pêssego, abacaxi...) e ervas naturais (cidreira, macela, boldo...), caixa com 25 saquinhos, validade mínima 12 meses.	10	caixa
53	Extrato de tomate – embalagem de 4kg - Simples, resultante de concentração da polpa de tomates maduros. Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRUX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 4kg de peso líquido. Embalagem apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Prazo de validade de pelo menos 6 meses a contar do recebimento.	1200	embalagem
54	Leite, UHT, livre de lactose, embalagem tetra pack de 1 litro, com prazo de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de recebimento.	120	unidade
55	Macarrão parafuso, massa seca, de farinha de trigo com ovos. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Pacote de 500 gramas. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Data de validade mínima de 20 meses a contar da data de entrega do produto.	1000	embalagem

56	Macarrão Spaghetti, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.. Pacote de 500 gramas. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Data de validade mínima de 20 meses a contar da data de entrega do produto.	1400	embalagem
57	Margarina, cremosa com sal, 75 a 80% de lipídeos, embalagem plástica de 500g, com data de validade de no mínimo 6 meses na data de entrega.	96	embalagem
58	MASSA PARA LASANHA, Massa alimentícia festonada, seca, de sêmola, com ovos, para lasanha, c/ 500gr.	1000	embalagem
59	Alho em pó, natural, selecionado, para uso alimentício, com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante.	40	kg
60	Antioxidante e fixador de cor A.I., para produtos cárneos, com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagens com dados de identificação do produto e do fabricante.	20	kg
61	Polpa de morango em pedaços da fruta, produto natural, com conservantes, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega e embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Embalagem de 25 kg.	150	galão
62	Tripa bovina seca. A embalagem deve conter dados do produto e do fabricante. Validade mínima de 06 a partir da data de entrega. Unidade em metros.	5000	unidade

63	Tripa suína salgada imp. fl, fio longo de 3 a 5 metros cada, importada, maços de 80 a 90 metros cada, calibre 36/38.	200	unidade
64	Tripa de celulose não comestível, calibre de 100 mm e 30 cm de comprimento, pré-grampeada em uma das extremidades, fio plástico preso ao grampo, para embutir salame.	2000	unidade
65	Tripa de celulose não comestível, calibre de 55 mm e 30 cm de comprimento, pré-grampeada em uma das extremidades, fio plástico preso ao grampo, para embutir salame.	2000	unidade
66	Tripa de celulose não comestível, calibre de 70 mm e 30 cm de comprimento, pré-grampeada em uma das extremidades, fio plástico preso ao grampo, para embutir salame.	2000	unidade
67	Vinho tinto seco, produzido com uvas de mesa ou viníferas, com no mínimo 12,5% GL, garrafas de vidro de 750 ml.	20	garrafa
68	Coalho em pó, a base de renina e quimosina, com poder coagulante mínimo de 1:90.000, com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da entrega. Embalagem de 1.000g, com rótulo contendo dados de identificação do produto e nome do fabricante.	3	kg
69	Fécula de mandioca, para uso alimentício, com prazo de validade mínimo de 6 meses e embalagem de 1 kg com dados de identificação do produto e do fabricante.	50	Kg

70	Ervilha em conserva. Embalagens de 2kg de peso drenado. Prazo de validade: 24 meses. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 300 g de peso líquido. Data de validade mínima de 20 meses a contar da data de entrega do produto.	200	lata
71	Milho verde em conserva - Embalagem 2kg de peso drenado, conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 2kg de peso drenado, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.	250	lata

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os materiais solicitados são gêneros alimentícios que serão adquiridos para Unidade de Alimentação e Agroindústria do Instituto Federal Farroupilha Campus São Vicente do Sul, com o objetivo de fornecer diariamente (7 dias por semana), alimentação escolar para alunos desta instituição divididas em três refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar). Com o único objetivo de manter o estado nutricional da comunidade acadêmica de acordo com a Resolução 26 de 2013, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os materiais acima descritos classificam-se como Bens Comuns, de acordo com o Art. 1º da Lei 10.520/2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 20 dias, contados do recebimento da nota de empenho pela empresa, no seguinte endereço, Rua 20 de Setembro 2616, São Vicente do Sul, CEP: 97420-000.

4.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05(cinco) 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.

4.3. 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.4.1. 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.

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

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, modelo, procedência e prazo de garantia ou 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.

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (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.
- ~~40.2.~~ 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 x N x 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. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

11.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

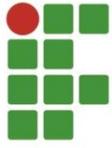
11.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5. cometer fraude fiscal;

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



- 11.2.1. **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 11.2.2. multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 120 (cento e vinte) dias;
- 11.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 11.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 11.2.5. 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;
- 11.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 11.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 11.2.7. 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;
- 11.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 11.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 11.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 11.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.
- 11.7. 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.



- 11.8. 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.
- 11.9. 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.
- 11.10. 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.
- 11.11. 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.
- 11.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 12.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

São Vicente do Sul RS, 11 de Novembro de 2019.

Carlise Prevedello
Siape 1680918
Nutricionista

13. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

13.1. Nos termos do inciso II Art. 9º do Decreto nº 5.450/05:

- () **AUTORIZO** o Termo de Referência;
- () **NÃO AUTORIZO** o Termo de Referência e proponho alterações.

Deivid Dutra de Oliveira
Diretor Geral
Ordenador de Despesas