

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Avaré**  
**COTAÇÃO ELETRÔNICA nº 1582/2022**  
**(Processo Administrativo n.º 23438.000040.2022-31)**

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o IFSP- Câmpus Avaré, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2. Descrição Simples:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO SUMÁRIA	UNIDADE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR UNITÁRIO TOTAL
1	463556	Achocolatado Diet em Pó	Embalagem 210 g	1	R\$ 12,93	R\$ 12,93
2	463546	Achocolatado em pó	Embalagem 400g	20	R\$ 5,82	R\$ 116,40
3	463996	Açúcar refinado	Pacote 1 kg	10	R\$ 4,45	R\$ 44,50
4	463861	Alho em Pasta	Balde 1kg	15	R\$ 14,94	R\$ 224,10
5	459077	Amido de Milho	Embalagem 500 g	5	R\$ 9,96	R\$ 49,80
6	458904	Arroz Branco	Pacote 5kg	55	R\$ 23,44	R\$ 1.289,20
7	458908	Arroz Parboilizado	Pacote 5kg	55	R\$ 24,51	R\$ 1.348,05
8	460501	Aveia	Embalagem 200g	9	R\$ 4,29	R\$ 38,61
9	463696	Azeite	Frasco 500ml	9	R\$ 23,20	R\$ 208,80
10	217132	Biscoito doce	Pacote 400g	50	R\$ 4,97	R\$ 248,50
11	402544	Biscoito doce	Pacote 400g	60	R\$ 5,55	R\$ 333,00
12	245803	Biscoito doce	Pacote 400g	50	R\$ 5,66	R\$ 283,00
13	232236	Biscoito Sachê doce	Caixa com 180 unidades / Unidade	20	R\$ 49,79	R\$ 995,80
14	402158	Biscoito Sachê salgado	Sachê 9 g	450	R\$ 0,43	R\$ 193,50

15	294038	Biscoito salgado	Pacote 400g	50	R\$ 6,31	R\$ 315,50
16	464570	Ervilha verde em grão partida	Embalagem 500 g	10	R\$ 12,59	R\$ 125,90
17	459670	Extrato de Tomate Simples Concentrado	Sachê 340 g	100	R\$ 3,86	R\$ 386,00
18	321817	Farinha de mandioca	Kg	5	R\$ 4,19	R\$ 20,95
19	459017	Farinha de milho amarela com flocos íntegros	Pacote 500g	10	R\$ 4,46	R\$ 44,60
20	464553	Feijão Carioca	Embalagem 1 kg	50	R\$ 6,96	R\$ 348,00
21	464552	Feijão preto	Pacote 1kg	30	R\$ 7,84	R\$ 235,20
22	459013	Fubá	kg	10	R\$ 4,23	R\$ 42,30
23	459637	Leite em pó integral	Embalagem 400g	125	R\$ 11,05	R\$ 1.381,25
24	464574	Lentilha	Embalagem 500 g	15	R\$ 7,04	R\$ 105,60
25	463692	Óleo vegetal de soja	Pet 900ml	50	R\$ 8,23	R\$ 411,50
26	460386	Pão massa fina	Pacote 500g	100	R\$ 7,69	R\$ 769,00
27	297483	Proteína Texturizada de Soja	Embalagem 400g	10	R\$ 14,26	R\$ 142,60
28	291893	Sal iodado	Pacote 1 kg	25	R\$ 1,35	R\$ 33,75
29	217092	Vinagre de vinho	Frasco 750ml	10	R\$ 3,14	R\$ 31,40
30	463701	Margarina vegetal	Embalagem 500 g	30	R\$ 5,99	R\$ 179,70
31	463587	Café em pó	Pacote 500g	10	R\$ 13,19	R\$ 131,90
32	449724	Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos	Kg	55	R\$ 37,37	R\$ 2.055,35
33	447446	Carne bovina, Sem osso – Patinho moída	Kg	55	R\$ 40,29	R\$ 2.215,95
34	447617	Carne de Frango – Peito sem osso e sem pele	Kg	60	R\$ 19,52	R\$ 1.171,20
35	451064	Carne Suína sem pele e sem osso, em cubos – Pernil	Kg	45	R\$ 27,39	R\$ 1.232,55
36	448897	Peixe – Filé de Merluza	Kg	30	R\$ 27,10	R\$ 813,00

	<b>Total:</b>	<b>R\$ 17.579,39</b>
--	---------------	--------------------------

1.3. Descrição completa:

<p><b>Item 1: Achocolatado Diet em Pó</b> - Achocolatado Diet em Pó, embalagem com no mínimo 210g, obtido pela mistura de maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais e demais aditivos permitidos por lei, podendo conter leite desnatado em pó e soro de leite. Condizentes com suas respectivas normativas de embalagem, isento de glúten. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>
<p><b>Item 2: Achocolatado em pó</b> - Achocolatado em pó solúvel, com sabor, cor e odor característicos, aspecto pó, sem farinha e sem corantes artificiais em sua formulação. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, embalagem aluminizada, ou lata, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Não pode conter corantes artificiais. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marca referência: Nescau, Toddy ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>
<p><b>Item 3: Açúcar refinado</b> - Açúcar refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características, 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>
<p><b>Item 4 : Alho em Pasta</b> - Balde de 1kg, alho processado; Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Branco; embalado em balde plástico; pesando 1Kg; apresentação Puro, TRITURADO; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; qualidade granulado e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução ANVS nº 23, de 15/03/2000, port. 259/02 e suas alterações posteriores. Ing.: Alho triturado, Ácido cítrico, metabisulfito de sódio e sorbato de potássio. Embalagem primária: Balde de polipropileno com lacre de proteção intacto e resistente, peso líquido de 1Kg. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>
<p><b>Item 5: Amido de Milho</b> - Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Embalagem contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Maizena, Yoki ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>

Item 6 : **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. 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 7: **Arroz Parboilizado** - Tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo parboilizado 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. 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 8: **Aveia** - Aspecto em flocos, contendo 200 gramas, acondicionado em embalagens de polietileno atóxico (pacotes) ou caixas de papel com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e umidade. 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 9: **Azeite** - . Azeite de Oliva extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 10: **Biscoito doce** - Biscoito Doce oval 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 400g, 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. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Marilan, Vitarella, Mabel ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 11: **Biscoito doce** - Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite, acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Marilan, Mabel ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 12: **Biscoito doce** - Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor coco, acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico transparente, contendo no mínimo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Marilan, Mabel ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 13: **Biscoito Sachê doce** - Biscoito Doce oval tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. Marca referência: Bauducco ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 14: **Biscoito Sachê salgado** - Biscoito quadrado salgado tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 9g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 370 unidades de sachês. Marca referência: Bauducco ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 15: **Biscoito salgado** - Biscoito quadrado salgado tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo no mínimo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Marilan, Vitarella, Mabel ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 16: **Ervilha verde em grão partida**- Grão in natura verde, grupo 2 partida, tipo 1, apresentando cor, odor, textura e sabor próprios, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 17: **Extrato de Tomate Simples Concentrado** - Extrato de tomate, composto por tomate, açúcar e sal. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em sachês de 340g, 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. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Elefante, Quero, Heinz ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 18: **Farinha de mandioca** - Farinha de mandioca tipo grupo Seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 19: **Farinha de milho amarela com flocos íntegros** - Farinha de milho, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Yoki, Sinhá, Hikari ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 20: **Feijão Carioca** - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 21: **Feijão preto** - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 22: **Fubá** - Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Yoki, Sinhá, Hikari ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 23: **Leite em pó integral** - Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, 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. 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 24: **Lentilha** - Lentilha tipo 1, tipo seca, cor verde, classe média ou misturada odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Yoki ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 25: **Óleo vegetal de soja** - Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 26: **Pão massa fina** - tipo hot dog - Pão semi-doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, embalados em pacote contendo 500g, tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.

Item 27: **Proteína Texturizada de Soja** - Média - Proteína texturizada de soja, apresentação flocos, aspecto físico desidratada, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) resistente, atóxico, contendo 400 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Sinhá ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 28: **Sal iodado** - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura característicos. 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. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 29: **Vinagre de vinho** - Produto com cor, odor e sabor característicos. produzido da fermentação acética de vinho, acidez entre 4 – 4,5%. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.

Item 30: **Margarina vegetal** - Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. 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. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 31: **Café em pó** - Café em pó homogêneo, tipo torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído, tipo de embalagem a vácuo, em pacote de 500 gramas. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e selo da ABIC. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 32: **Carne Bovina Sem Osso** - Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, PREFERENCIALMENTE CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 33: Carne bovina, Sem osso – Patinho moída - Carne bovina, parte: Patinho, moída, congelada até - 12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente de 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até - 12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

Item 34: Carne de Frango – Peito sem osso e sem pele - Carne de frango, parte: Peito, corte sassami, congelada (preferencialmente IQF), embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em

embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Marca de referência: Sadia, Aurora.

**Item 35:** Carne Suína sem pele e sem osso, em cubos – Pernil - Carne suína, parte: Pernil, corte em cubos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.

**Item 36: Peixe – Filé de Merluza** - Filé de peixe tipo merluza, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 800g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 3 (três) meses contados da emissão de nota de empenho prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de

Segurança Alimentar e Nutricional. As importâncias das ações educativas devem perpassar pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional.

- 2.2. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição, haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos do Campus Avaré.
- 2.3. A cotação eletrônica visa atender as necessidades da administração, tendo em vista o resultado do Pregão SRP 32/2021, UASG 158154. Optou-se assim pela regra de licitar para depois a apresentação desta solução com fundamento no Art. 24, inciso V c/c o atendimento ao limite estabelecido no inciso II do mesmo artigo da LEI Nº 8.666/1993. A regra de licitar buscou atender o planejamento do Câmpus Avaré do IFSP que necessita agora dessa cotação eletrônica para contemplar suas demandas.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

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

### **4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

4.1. Os bens são classificados como comuns, conforme art. 1º da lei 10.520/2002:

“Parágrafo único: Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado...”.

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

5.1. O prazo de entrega dos bens deverá ser realizada no prazo de 10 dias corridos após o envio da Ordem de Fornecimento prorrogável por período igual mediante justificativa a ser avaliada pelo Contratante, sendo necessário o agendamento prévio com data e período específico (manhã/ tarde). A entrega deverá ser feita em **remessa única**, no seguinte endereço Instituto Federal de educação Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Avaré, situado no seguinte endereço: Avenida Professor Celso Ferreira da Silva 1333, bairro Jardim Europa, CEP: 18707-150.

5.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao que consta na descrição do produto, possuindo no mínimo 50% da validade descrita no rótulo, quando não for possível realizar o cálculo do produto pela ausência da data de fabricação o produto deverá estar com no mínimo 3 meses para o prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) 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.

5.4. 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 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada via e-mail, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1. 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.

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

5.7. 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. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. 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. Já os hortifrúteis devem atender Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78.

5.8. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Planilha de Fornecimento citada no item 1.1 deste Termo de Referência, que será realizada da seguinte forma: 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 e demais normativas aplicáveis, principalmente referente ao transporte de alimentos.

5.9. A entrega deverá ser realizada obrigatoriamente na presença de um servidor do IFSP – Câmpus Avaré para verificação do meio de transporte utilizado, sendo expressamente proibida a entrega ser realizada à terceiros.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. São obrigações da Contratante:

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

6.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

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

7.1.1.1. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúti em caixas de madeira ou papelão;

7.1.1.2. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato fechado, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega. Deve utilizar touca protetora nas dependências de armazenamento, produção e distribuição de alimentos da instituição;

7.1.1.3. A recusa do objeto licitado por divergência com a proposta apresentada e/ou com o certame, defeito ou irregularidade na documentação fiscal não acarretará a suspensão do prazo de entrega, ficando a empresa vencedora obrigada a corrigir a documentação e/ou reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

7.1.1.4. Quanto a entrega, os produtos de hortifrúti (frutas, verduras e legumes) in natura deverão estar devidamente acondicionados em embalagem plástica transparente própria para alimentos e/ou caixas plásticas tipo monobloco em bom estado de conservação limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho;

7.1.1.5. Quanto às condições do veículo: o transporte deverá ser realizado em veículo apropriado nos termos da legislação vigente, em bom estado de conservação, constituído de material atóxico de fácil limpeza e desinfecção, sem acarretar danos aos produtos:

- Hortifrutigranjeiros e não perecíveis: Podem ser transportados em veículos em temperatura ambiente.

- Perecíveis (carnes resfriadas): Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico, refrigeração máxima de 4°C.

- Perecíveis (creme vegetal\* e iogurte): Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico, refrigeração máxima de 7°C.

- Altamente perecíveis (carnes congeladas, filé de peixe congelado:) Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico congelamento com tolerância de até - 12°C.

- Mediamente perecíveis (pães) :Veículo fechado (baú, contêineres, outros) a temperatura ambiente

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

7.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

## **8. DA SUBCONTRATAÇÃO**

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

10.1.2. A fiscalização do contrato será realizada pelo servidor Felipe Reis Rodrigues, nutricionista do campus.

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

10.3. O representante da Administração 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.

## 11. DO PAGAMENTO

- 11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado com fundamento no Art. 40, inciso XIV, alínea "a" da LEI Nº 8.666/1993.
- 11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

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.

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

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

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

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%

## 12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. 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 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):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = 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;

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

12.4. 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.

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

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

13.1.1. A contratação é de baixo valor e não representa sérios riscos a administração.

### 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. 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.

14.2. 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) multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
  - (2) multa 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;
- 14.3. 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.
- 14.4. 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.
- 14.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 14.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - 14.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
  - 14.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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.
- 14.7.1. 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.
- 14.8. 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.
- 14.9. 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.
- 14.10. 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.
- 14.11. 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.
- 14.12. 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.

14.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

15.1. A pesquisa de preços foi realizada através de três orçamentos obtidos através do sítio eletrônico <https://bancodeprecos.com.br>, seguindo a instrução normativa nº 3, de 20 de abril de 2017.

15.2. O preço obtido com a soma das médias dos orçamentos de todos os itens integrantes do processo foi de R\$ 17.579,39 (dezesste mil, quinhentos e setenta e nove reais e trinta e nove centavos). Estes preços obtidos utilizando como preferência os critérios da IN nº 3, de 20 de abril de 2017, foi comparado com os preços da cidade e da região, a fim de não adquirir o bem com valor acima do que é comercializado na cidade e não colocar um valor inexequível na licitação.

## **16. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

16.1. Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no Decreto nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, IN 01/2010, Decreto nº 7.746 de 5/06/2012 e Lei nº 11.947/2009 acerca do fornecimento de alimentação escolar, IN SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015. Cumpre também o Art. 24, inciso V da LEI Nº 8.666/1993 c/c o atendimento ao limite estabelecido no inciso II do mesmo artigo.

## **17. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

17.1. O julgamento obedecerá ao critério de menor preço por item.

## **18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**Gestão/Unidade: 26439/158582**

Fonte: 8100000000

Programa de Trabalho: 171154

Elemento de Despesa: 339032-03

PI: L0000P1900N

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Câmpus Avaré.

Avaré, 17 de janeiro de 2022.

---

Talita Dina Rossi  
Diretora Geral Substituta  
IFSP - Câmpus Avaré