



**INSTITUTO FEDERAL**

Sergipe

Campus São Cristóvão

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Sistema de Registro de Preços**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
(COMPRAS)

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**  
**CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO**

**PREGÃO SRP Nº 09/2019**  
**IRP 09/2019**  
**(PROCESSO Nº 23289.000478/2019-74)**

**1. DO OBJETO**

**1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para Unidade Produtora de Alimentos (Cozinha Industrial) do Campus São Cristóvão,** conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
01	Abacaxi, tipo pérola, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	224397	kg	200	3,02	604,00
02	Abóbora, tipo moranga, in natura, frutos de tamanho médio e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	228716	kg	990	2,02	1.999,80
03	Abobrinha verde in natura, frutos de tamanho médio e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	278945	kg	50	3,71	185,50
04	Açafrão condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno,	218093	kg	13	10,43	135,59

	íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g a 1 kg do produto.					
05	Acelga, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	96628	kg	150	3,74	561,00
06	Achocolatado em pó, instantâneo, obtido pela mistura do cacau em pó, açúcar, maltodextrina e outras substâncias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Acondicionado em embalagens de 1 kg, enriquecido com vitaminas e sais minerais.	256046	kg	110	5,39	700,70
07	Adoçante dietético. À base de stévia, 100% natural, contendo 100 ml do produto. Apresentar o selo de qualidade da Associação Nacional de Assistência ao Diabético.	236197	und	05	10,43	52,15
08	Alecrim desidratado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g a 1 kg do produto.	235804	kg	06	21,66	129,96
09	Alho em pó, condimento industrial, embalagem de 200g.	9229	kg	02	28,37	56,74
10	Alho “in natura” cabeça, n° 06 fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados sem danos mecânicos ou causado por pragas.	302726	kg	200	13,55	2.710,00
11	Alface crespa, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	373169	kg	400	5,66	2.264,00
12	Alface roxa crespa, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	373169	kg	500	5,33	2.665,00
13	Ameixa em calda, ameixa preta inteira em calda, obtida de frutas maduras, com caroço acondicionado em lata com 400	223043	Lata de 400G	50	7,71	385,50

	gramas. Íntegra, atóxica, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente.					
14	Ameixa seca industrializada em lata. Ameixa seca industrializada em lata. Embalagem lata 400 g. Íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente.	10731	kg	15	14,21	213,15
15	Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, acondicionados em embalagens de 500g. O produto deve apresentar selo de qualidade ABICAB.	389763	kg	02	12,76	25,52
16	Amido de milho em pó, isento de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionados em embalagem de 1 kg. A embalagem deve conter as especificações dos ingredientes, informação do fabricante, data de fabricação e vencimento do produto.	459077	kg	50	3,28	164,00
17	Arroz branco parboilizado, classe longo fino, tipo 1. Isento de grãos quebrados ou defeituosos. Entregar em embalagem contendo 5 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	458908	kg	9900	2,20	21.780,00
18	Arroz integral parboilizado. Isento de grãos quebrados ou defeituosos. Embalagem contendo 5 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	458910	kg	300	3,53	1.059,00
19	Azeite de oliva (composto de 15% de oliva e 85% soja), vidro de 500 ml;	17361	und	50	5,15	257,50
20	Azeite de oliva extra-virgem, tipo puro 100 %, grau de acidez menor que 0,5. Embalagem de vidro de 500 ml.	17361	und	100	20,02	2.002,00
21	Azeite de dendê. Embalagem pet 500 ml.	150987	und	10	10,63	106,30
22	Azeitona tipo verde, apresentação sem caroço, sem tempero, imersa em líquido, tamanho e coloração uniforme, tamanho	459638	Balde	20	27,89	557,80

	médio. Balde 3 kg.					
23	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem caixa de 500g.	217009	kg	25	3,92	98,00
24	Açúcar mascavo, embalagem de 1 kg. hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	264030	kg	05	7,59	37,95
25	Açúcar confeiteiro, embalagem de 1 kg. hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	375497	kg	10	6,75	67,50
26	Açúcar refinado, com baixa cor, dissolução rápida, granulometria fina e brancura excelente, acondicionado em pacote de 1 kg.	295332	kg	10	2,22	244,20
27	Açúcar cristal, superior livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos de animais ou vegetais, sujidades, larvas. Embalagens de 1 kg.	395794	kg	4500	2,04	9.180,00
28	Banana prata, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com casca sã, sem rupturas acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	224404	kg	1800	3,69	6.642,00
29	Batata inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, padronizado, limpa, acondicionada, em embalagem resistente e transparente. Sem indícios de brotos.	233255	kg	2600	3,25	8.450,00
30	Batata doce, branca de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Sem indícios de broto.	279356	kg	700	2,97	2.079,00
31	Batata congelada tradicional em palito. Embalagem de 2,5 kg	315858	kg	150	8,25	1.237,50
32	Bicarbonato de sódio, apresentação em pó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	412636	kg	05	17,49	87,45
33	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. <b>Sabor pizza.</b> Com dupla embalagem contendo 400g. 0% gordura trans. Prazo de validade de sete meses a contar da data de entrega.	232930	Pacote 400g	100	2,94	294,00
34	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. <b>Sabor manteiga de garrafa.</b> Com dupla embalagem contendo 400g. 0% gordura	150631	Pacote 400g	70	2,75	192,50

	trans. Prazo de validade de sete meses a contar da data de entrega.					
35	Beterraba, sem ramo, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	226227	kg	120	3,00	360,00
36	Café puro, torrado, moído, forte e encorpado. Acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente a vácuo e limpo. O produto deve apresentar marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura, empacotado a vácuo com registro na ABIC. Embalagem de contendo aproximadamente 500 g de peso líquido, apresentando selo PCQ (Programa de Qualidade do Café).	217366	Pacote 500g	1100	7,35	8.820,00
37	Catchup, polpa de tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico aromatizante. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	459663	kg	40	8,43	337,20
38	Caju, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes;	361643	kg	10	5,58	55,80
39	Cebolinha, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	226230	kg	220	2,82	620,40
40	Cebola branca, sem réstia, in natura, tamanho padronizado - médio, de primeira qualidade, com cascas sãs e sem rupturas.	96490	kg	2000	3,20	6.400,00
41	Cebola roxa, sem réstia, in natura, tamanho padronizado médio, de primeira qualidade, com cascas sãs e sem rupturas.	96490	kg	800	3,76	3.008,00
42	Cenoura, sem folhas, nova, de primeira qualidade, raiz com 12 a 15 cm.	43087	kg	1200	2,74	3.288,00
43	Coentro, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	97217	kg	180	8,83	1.589,40

44	Chuchu, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	256106	kg	400	2,81	1.124,00
45	Colorau, aspecto em pó fino, vermelho intenso, embalagem plástica contendo 1 kg do produto.	150988	kg	200	4,86	972,00
46	Couve flor, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	273259	kg	30	5,91	177,30
47	Couve manteiga, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	321120	kg	300	6,84	2.052,00
48	Creme de leite, produto com baixo teor de gordura (15%), maior resistência a altas temperaturas, embalagem tetra-pak de 1 kg.	446532	kg	180	13,00	2.340,00
49	Cominho moído puro, pacote com 1 kg, apresentando validade e data de fabricação do produto.	66346	kg	50	17,23	861,50
50	Doce em tablete sabor banana, tipo mariola, peso 40g a unidade. Embalados um a um. Pacotes com 800g (20 unidades de 40g).	259760	Und	200	5,70	1.140,00
51	Doce pé de moça, peso 40g a unidade. Embalados um a um. Pacotes contendo 800g do produto (20 unidades de 40g). O produto deve apresentar marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura. Apresentando selo ABICAB (Programa de Qualidade do Amendoim).	137278	Und	300	17,45	5.235,00
52	Doce em calda, abacaxi, acondicionados em latas de 400 g. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	225649	kg	40	6,56	262,40
53	Doce em calda, pêssego, em lata de 400g. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	225653	Lata 400g	40	5,76	230,40
54	Doce em calda, goiaba, em lata de 400 g. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	225652	Lata 400g	40	6,69	267,60

55	Extrato de tomate, acondicionados em lata de 2 kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	459670	kg	500	6,32	3.160,00
56	Ervilha em conserva, acondicionados em lata de 2 kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	114529	Lata de 2kg	50	11,93	596,50
57	Espinafre, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	226238	kg	20	4,65	93,00
58	Farinha de Mandioca, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica transparente, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg.	458920	kg	4000	3,86	15.440,00
59	Farinha de milho <b>FLOCÃO</b> , pré-cozida, isenta de sujidades, larvas e parasitas, ovos, insetos. Pacotes de 500g em embalagem plástica adequada a natureza do produto e de acordo com a legislação pertinente.	99350	Pacote 500g	4500	1,20	5.400,00
60	Feijão preto <b>TIPO 1</b> , novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg.	332418	kg	250	4,88	1.220,00
61	Feijão carioca <b>TIPO 1</b> , novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg.	233587	kg	5500	5,62	30.910,00
62	Feijão fradinho <b>TIPO 1</b> , novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou	259721	kg	200	4,32	864,00



	corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg.					
63	Farinha para pão integral. Embalagem plástica de 1kg adequada a natureza do produto.	99406	kg	30	5,02	150,60
64	Farinha para pão de centeio. Embalagem plástica de 1kg adequada a natureza do produto.	6211	kg	30	9,05	271,50
65	Farinha de trigo sem fermento, especial para panificação. Saco de 25 kg.	99406	kg	500	2,94	1.470,00
66	Fermento, componentes Saccharomyces Cerevisae e agente reidratação, tipo biológico, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas. Apresentação pó Embalagem de 500g.	459596	kg	25	26,61	665,25
67	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos Panificação/ Massas, apresentação Pó . Embalagem De 500 G.	459586	kg	25	21,16	529,00
68	Frutas cristalizadas. Embalagem de 1kg.	6130	und	25	9,82	245,50
69	Folha de louro, condimento; aspecto físico folha desidratada; aplicação culinária em geral.	340580	kg	01	27,14	27,14
70	Fubá de milho fino enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	264302	kg	60	2,79	167,40
71	Goiaba, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	250033	kg	90	5,14	462,60
72	Inhame, de boa qualidade, livre de resíduos e sujidades, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	226266	kg	1350	4,58	6.183,00
73	Iogurte natural. Ingredientes: leite, fermento lácteo, tipo natural. Embalagem de 170 ml.	446703	Embalagem 170g	100	1,56	156,00
74	Laranja pêra, produto fresco, grau de maturação intermediário, apresentando odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	224387	kg	500	2,62	1.310,00
75	Leite pó, ingredientes fosfato tricálcio, vitaminas a/d e emulsionante le, tipo desnatado, prazo validade 12, sabor neutro, aplicação alimentação humana, características adicionais composição para 100 kcal, instantâneo e granulado.	446021	kg	30	16,47	494,10



76	Leite em pó integral, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalados em pacotes de 1 kg.	446019	kg	320	19,31	6.179,20
77	Leite condensado. Embalagem tetra pak de 1 kg. A embalagem deve está integral, sem nenhum dano que altere as características do produto.	223050	kg	100	13,61	1.361,00
78	Limão Taiti de primeira qualidade, fresco, em condições adequadas para o consumo, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, tamanho, cor e conformação uniformes. A fruta não deverá apresentar manchas, nem defeitos na casca.	224418	kg	80	3,15	252,00
79	Leite de coco. Embalagem tetra pak 500 ml;	7765	und	500	3,35	1.675,00
80	Macarrão formato espaguete. Massa sem ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	458954	Pacote 500g	1500	2,02	3.030,00
81	Macarrão para lasanha. Massa sem ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	458997	Pacote 500g	100	4,53	453,00
82	Macarrão formato parafuso. Massa com ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	458993	Pacote 500g	200	2,37	474,00
83	Macarrão formato concha. Massa sem ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	458993	Pacote 500g	50	2,69	134,50
84	Maracujá, tipo amarelo, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; casca brilhante, lisa e firme; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	224415	kg	30	5,79	173,70
85	Maionese emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, sem corantes, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde, contendo 3 kg, validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado.	66346	Balde 3KG	05	11,67	58,35
86	Macaxeira, de boa qualidade, livre de resíduos e sujidades, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	279357	kg	1125	2,14	2.407,50
87	Mamão, tipo formosa, in natura, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; sem danos de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	229331	kg	1080	2,92	3.153,60

88	Maçã vermelha nacional, nova, de 1ª qualidade, unidades em torno de 140 g, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente.	274417	kg	100	4,78	478,00
89	Manga tommy, nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente.	382518	kg	50	4,06	203,00
90	Molho de soja “shoyu” contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	315154	L	40	6,84	273,60
91	Maxixe de primeira qualidade, casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente.	226270	kg	125	4,45	556,25
92	Melão nacional de primeira qualidade casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente	224390	kg	900	2,78	2.502,00
93	Melancia de primeira qualidade casca sã, sem rupturas, grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagem resistente e transparente.	382520	kg	4800	1,81	8.688,00
94	Massa para pastel. Massa cortada em porções individuais. Tamanho médio padronizado. Embalagem de 1kg.	232960	kg	50	8,54	427,00
95	Molho de tomate pronto tradicional. Lata de 3,1 kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	66346	Lata de 3,1 kg	180	11,38	2.048,40
96	Milho verde em conserva. Grão inteiro, imerso em líquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 2 kg hermeticamente fechada. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	258157	Lata de 2 kg	110	10,72	1.179,20
97	Milho para mungunzá, tipo grão, aplicação humana. Acondicionado em pacotes de 500g.	459077	kg	50	5,18	259,00
98	Mostarda, molho alimentício, composição básica, molho mostarda/sal/açúcar e condimento. Aspecto físico pastoso. Embalagem de 1,01 kg.	459667	und	20	6,06	121,20

99	Molho de pimenta. Ingredientes: pimenta, vinagre, água e sal. Embalagem 1L.	241553	und	10	6,16	61,60
100	Margarina com 80% lipídios. Balde com 15 kg.	17310	kg	20	85,56	1.711,20
101	Margarina com 65% lipídios. Balde com 15 kg.	17310	kg	05	87,39	436,95
102	Margarina com 50% lipídios. Balde com 15 kg.	17310	kg	30	78,82	2.364,60
103	Orégano, condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g a 1 kg do produto.	218083	kg	05	24,42	122,10
104	Óleo de soja comestível, matéria-prima milho, aplicação culinária em geral, tipo refinado; embalagem de 900 ml.	150987	und	2000	4,12	8.240,00
105	Pepino, tipo comum, de boa qualidade, livre sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	373173	kg	100	2,15	215,00
106	Polpa de fruta pasteurizada <b>sabor maracujá</b> . Embalagem de 1 kg.	103098	kg	600	15,45	9.270,00
107	Polpa de fruta pasteurizada <b>sabor manga</b> . Embalagem 1 kg.	103098	kg	600	6,47	3.882,00
108	Polpa de fruta pasteurizada <b>sabor acerola</b> . Embalagem 1 kg.	103098	kg	600	10,06	6.036,00
109	Polpa de fruta pasteurizada <b>sabor goiaba</b> . Embalagem 1 kg.	103098	kg	600	8,92	5.352,00
110	Polpa de fruta pasteurizada <b>sabor abacaxi</b> . Embalagem 1 kg.	103098	kg	600	11,41	6.846,00
111	Pão francês de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	457152	kg	600	8,90	5.340,00
112	Pão para cachorro quente de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	259662	kg	600	9,32	5.592,00
113	Pão doce de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	233695	kg	600	8,88	5.328,00
114	Pão cilindro de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	243206	kg	200	8,49	1.698,00
115	Pão de forma branco de 25 g a unidade. Acondicionado em saco plástico, transparente e lacrado.	332462	kg	50	9,79	489,50
116	Pé de moleque crocante. Embalados um a um. Embalagem de 850 g, contendo 50 unidades do produto.	327146	kg	50	12,05	602,50
117	Pimenta de cheiro, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades,	398582	kg	40	8,76	350,40

	parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.					
<b>118</b>	Pimentão amarelo, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	228764	kg	20	9,83	196,60
<b>119</b>	Pimentão vermelho, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	228763	kg	20	9,84	196,80
<b>120</b>	Pimentão verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	228762	kg	440	3,92	1.724,80
<b>121</b>	Pipoca, milho para pipoca, TIPO 1. Entrega em embalagem contendo 2 kg do produto. Acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade.	217258	kg	50	4,08	204,00
<b>122</b>	Presunto sem capa de gordura. Peso líquido 3,4 kg. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447774	kg	100	16,59	1.659,00
<b>123</b>	Queijo parmesão ralado, embalagem de 50g	446648	kg	30	51,81	1.554,30
<b>124</b>	Quiabo verde, em bom estado de conservação, saca com 10 kg.	274853	kg	200	4,26	852,00
<b>125</b>	Queijo, tipo mussarela, peso líquido aproximadamente 3 kg., características adicionais primeira qualidade/embalado a vácuo/saco plástico. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	446633	kg	150	20,35	3.052,50
<b>126</b>	Repolho, tipo verde, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	231825	kg	500	2,73	1.365,00

127	Repolho, tipo roxo, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	231826	kg	400	3,06	1.224,00
128	Requeijão cremoso light. Balde 3 kg	425288	kg	06	17,41	104,46
129	Sal fino. Embalagem contendo 1 kg do produto.	454017	kg	950	1,39	1.320,50
130	Salsa, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	226253	kg	15	10,00	150,00
131	Tangerina, produto fresco, grau de maturação intermediário, apresentando odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	227826	kg	3000	4,35	13.050,00
132	Tempero Curry em pó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	69655	kg	10	18,92	189,20
133	Trigo para quibe, pacote com 500g.	326330	kg	30	4,89	146,70
134	Tomate, tipo comum, frutos no grau médio de amadurecimento e uniformes; casca brilhante, lisa e firme; sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	228757	kg	2200	3,99	8.778,00
135	Uvas passas sem semente. Embalagem de 1 kg.	109223	kg	25	14,77	369,25
136	Vargem verde, nova, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, grau médio de amadurecimento acondicionado em embalagem resistente e transparente.	373178	kg	120	6,26	751,20
137	Vinagre branco. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	und	450	4,22	1.899,00
138	Vinagre de vinho tinto. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	und	160	3,60	576,00

<b>139</b>	Vinagre de álcool. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	und	500	1,71	855,00
<b>140</b>	Vinagre de maçã, produto natural fermentado acético simples, Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	9032	und	70	5,59	391,30
<b>141</b>	Vinho tinto suave. Acondicionado em garrafa de vidro escuro contendo 5L do produto. Uso culinário.	226436	L	40	15,15	606,00
<b>142</b>	Vinho branco suave. Acondicionado em garrafa de vidro escuro contendo 5L do produto. Uso culinário.	226447	L	40	20,36	814,40

**1.1.1.** Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

**1.1.1.1.** O órgão gerenciador será o Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, Campus São Cristóvão, UASG 158392.

ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GERENCIADOR: UASG158392 Campus São Cristóvão	
	Quantitativo máximo	Quantitativo mínimo
<b>01</b>	200	50
<b>02</b>	990	330
<b>03</b>	50	15
<b>04</b>	13	4
<b>05</b>	150	30
<b>06</b>	110	20
<b>07</b>	05	1
<b>08</b>	06	1
<b>09</b>	02	1
<b>10</b>	200	50
<b>11</b>	400	100
<b>12</b>	500	125
<b>13</b>	50	15
<b>14</b>	15	3



15	02	1
16	50	10
17	9900	2500
18	300	60
19	50	15
20	100	25
21	10	2
22	20	4
23	25	5
24	05	2
25	10	2
26	10	2
27	4500	1000
28	1800	600
29	2600	650
30	700	200
31	150	30
32	05	1
33	100	25
34	70	15
35	120	30
36	1100	300
37	40	12
38	10	3
39	220	55
40	2000	500
41	800	200
42	1200	300
43	180	60
44	400	100
45	200	50
46	30	10
47	300	100
48	180	60
49	50	15
50	200	50

<b>51</b>	300	100
<b>52</b>	40	10
<b>53</b>	40	10
<b>54</b>	40	10
<b>55</b>	500	125
<b>56</b>	50	15
<b>57</b>	20	5
<b>58</b>	4000	1000
<b>59</b>	4500	1000
<b>60</b>	250	50
<b>61</b>	5500	1375
<b>62</b>	200	50
<b>63</b>	30	10
<b>64</b>	30	10
<b>65</b>	500	125
<b>66</b>	25	5
<b>67</b>	25	5
<b>68</b>	25	5
<b>69</b>	01	1
<b>70</b>	60	20
<b>71</b>	90	30
<b>72</b>	1350	450
<b>73</b>	100	25
<b>74</b>	500	125
<b>75</b>	30	10
<b>76</b>	320	105
<b>77</b>	100	25
<b>78</b>	80	20
<b>79</b>	500	125
<b>80</b>	1500	500
<b>81</b>	100	25
<b>82</b>	200	50
<b>83</b>	50	15
<b>84</b>	30	10
<b>85</b>	05	1
<b>86</b>	1125	375

87	1080	360
88	100	25
89	50	10
90	40	10
91	125	25
92	900	300
93	4800	1200
94	50	15
95	180	60
96	110	25
97	50	15
98	20	5
99	10	2
100	20	5
101	5	1
102	30	10
103	5	1
104	2000	500
105	100	25
106	600	200
107	600	200
108	600	200
109	600	200
110	600	200
111	600	200
112	600	200
113	600	200
114	200	50
115	50	15
116	50	15
117	40	10
118	20	5
119	20	5
120	440	110
121	50	15
122	100	25

123	30	10
124	200	50
125	150	30
126	500	150
127	400	100
128	06	2
129	950	310
130	15	5
131	3000	500
132	10	2
133	30	10
134	2200	500
135	25	5
136	120	30
137	450	100
138	160	40
139	500	125
140	70	20
141	40	10
142	40	10

## 1.2. SUPRESSÃO

## 1.3. SUPRESSÃO

## 1.4. SUPRESSÃO

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados **da assinatura da Ata de Registro de Preços** prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1. A Coordenação de Alimentação e Nutrição – CAN do Instituto Federal de Sergipe, CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO oferece quatro refeições diárias, ou seja, desjejum, almoço, jantar perfazendo um total de aproximadamente 700 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras e ainda, servidores, uma refeição diária (almoço) sendo em média 550 refeições mensais destes. Com o intuito de assegurar uma boa alimentação para os comensais é importante que o cardápio tenha uma grande variedade de alimentos implicando em garantia de nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento dos alunos e comensais. Os alunos do Instituto**

participam de aulas práticas no setor de Agroindústria. Sabe-se, atualmente, que a Agroindústria é uma das melhores alternativas de geração de renda. Neste sentido, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Processamento de Massas Alimentícias, Processamento de Alimentos de Origem Animal (Carnes e Leites) bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Análises Físico-Químicas e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria que exige em suas formulações condimentos/temperos específicos para a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, linguiças toscana e calabresa, marinados, salsicha, presunto, defumados e outros, e vegetais (frutas, hortaliças). Convém salientar que durante o desenvolvimento destas práticas pedagógicas é fundamental oferecer condições favoráveis ao educando, compatíveis com as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de contribuir efetivamente para sua qualidade técnica profissional. Com base neste propósito, reafirmamos o fundamental papel educativo que este Instituto exerce em sua prestação de serviços ao educando e sua intermediação e compromisso assumindo com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

2.2 O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado nos incisos I e III, do art. 3º, do Dec. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que, pelas características e pela natureza do objeto da licitação, haverá a necessidade de solicitações frequentes dos serviços pela Administração, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

### 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto a ser contratado é de natureza comum conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 2002.

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

UASG	UG	ENDEREÇO	SETOR	TEL	RESPONSÁVEL
158392	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristóvão/SE. CEP: 49.100-000 CNPJ: 10.728.444/0002-82.	COAL – Almoxarifado	(79) 3711- 3059	Luiz Alberto Alves Santos

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados da data do recebimento da nota de empenho, conforme solicitação, em remessa **parcelada**, no endereço especificado na tabela acima, de segunda a sexta-feira, das 08hs às 11hs e das 13hs a 16hs.

**4.1.1. A entrega do material em outras UASG's deverá ser efetuada de acordo a confirmação de suas participações.**

**4.2.** No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior **a 80% (oitenta por cento)** do prazo total recomendado pelo fabricante.

**4.3.** Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**4.4.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**4.5.** Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**4.5.1.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

**4.6.1. O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo IFS – Campus São Cristóvão.**

## **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.** 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 Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: **identificação do produto, marca, fabricante, descrição detalhada do produto e 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.** (Supressão)

**6.1.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos do objeto até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.**

**6.1.8. Em relação ao deslocamento para entrega dos objetos solicitados, em qualquer que seja o campus do gerenciador ou participantes, todos os custos correrão por conta da contratada.**

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

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

**7.2.** (Supressão)

**7.3.** (Supressão)

**7.4.** (Supressão)

**7.5.** (Supressão)

## **8. 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. 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 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

**10.1.1.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

**10.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

**10.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

**10.7.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

**10.8.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

**10.9.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## **11. DO REAJUSTE**

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

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

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

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

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

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

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

**11.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO – SUPRESSÃO**

## **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

**13.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**13.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**13.1.3.** Falhar ou fraudar na execução do contrato;

**13.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;

**13.1.5.** Cometer fraude fiscal;

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

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

**13.2.2.** Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**13.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

**13.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

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

**13.2.6.1.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

**13.2.7.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**13.3.** As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.3.3, 12.3.4 e 12.3.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

**13.4.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**13.4.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**13.4.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**13.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**13.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**13.7.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS - SUPRESSÃO**

São Cristóvão, 01 de agosto de 2019.

Sharlene Santana Dias  
Coordenadoria de Alimentação e Nutrição  
**Requisitante**

Ingrid Maria Novais Barros de Carvalho Costa  
Coordenação de Agroindústria  
**Requisitante**



**APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

(    ) Aprovado

(    ) Não Aprovado

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY  
Diretor-Geral

**De Acordo com Inciso II, Art. 9º do Decreto nº 5.450/2005**