

**TERMO DE
REFERÊNCIA**

**PREGÃO
ELETRÔNICO
(COMPRAS)**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO
TECNOLÓGICA DE SERGIPE**

PREGÃO Nº 01/2022

(Processo Administrativo n.º 23289.000379/2021-15)

1. DO OBJETO

1.1. *Aquisição de Produtos Cárneos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:*

Item	Descrição do Material	Catmat	Un d	Quanti dade	Valor de Referênc ia	Valor total
01	Almôndega bovina, congelada, pesando aproximadamente 28 g a unidade, isenta de gorduras e nervos, levemente temperados. Embalada em caixa fechada contendo 500 g do produto. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante. O produto deve apresentar características próprias da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, aspecto não amolecido e não pegajoso. Deverá ter em sua composição gordura máxima de 18 %, acondicionadas uma a uma em embalagens atóxicas de no máximo 2 kg, lacradas e devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso	447757	kg	150	27,60	4.140,00

	liquido, SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade.					
02	Carne bovina corte – acém, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447382	kg	2025	34,16	69.174,00
03	Carne bovina corte - patinho, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447448	kg	2525	36,80	92.920,00

04	Carne bovina corte - coxão mole, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447431	kg	3525	39,81	140.330,25
05	Carne bovina de hambúrguer, caixas de 3,24 kg contendo 36 unidades de 90g envelopadas individualmente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	447747	kg	40	19,92	796,80
06	Carne de fígado bovino, peça inteira, congelado, limpo, embalado individualmente em plástico transparente, à vácuo, sem grampos com características próprias, acondicionado em caixas de papelão com aproximadamente 25 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	447484	kg	500	17,21	8.605,00
07	Charque traseiro bovino, carne de primeira qualidade, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e parasitas. Peças acondicionadas em embalagem a vácuo de 30 kg. Apresentar na embalagem selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447733	kg	1810	38,82	70.264,20

08	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, sem manchas e parasitas. Tamanho uniforme. Acondicionado em saco plástico atóxico, com identificação do fabricante, apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447636	kg	7250	15,87	115.057,50
09	Peito de frango empanado. Unidades com 120 g. Peso individual 480 g. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447581	kg	300	18,15	5.445,00
10	Frango inteiro congelado acondicionado em embalagem plástica, transparente e resistente, sem tempero, com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	447583	kg	100	18,55	1.855,00
11	Filé de peito de frango, congelado, sem grampos, sem osso pesando aproximadamente 125 gramas cada, embalado por interfolhamento em plástico transparente virgem, por camadas de no máximo dois filés de peito acoplados, acondicionadas em caixas com 15 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	447581	kg	1810	21,46	38.842,60
12	Filé de Merluza, congelado, sem pele e sem espinha, embalados em barras de 7 kg e reembalados em contendo 21 kg. Com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) .	448897	kg	500	28,17	14.085,00
13	Linguiça calabresa sem cubos de gordura, de 1ª qualidade, embaladas a vácuo em pacotes com 5 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	447702	kg	40	23,59	943,60

14	Mortadela de frango. Redução de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Embalagem contendo aproximadamente 3k do produto. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447786	kg	150	9,00	1.350,00
15	Peixe pescada amarela de 1º qualidade, congelado, sem tempero, em postas, acondicionado em saco plástico atóxico com identificação do fabricante, embalado em caixas de 20 kg.	448891	kg	1300	37,51	48.763,00
16	Salsicha de frango, tipo hot dog, pesando 40 gramas, congelada, acondicionada em caixas devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Pacotes em média com 5 kg.	447720	kg	300	18,79	5.637,00

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

Órgão Gerenciador: CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
01	Almôndega bovina, congelada, pesando aproximadamente 28 g a unidade, isenta de gorduras e nervos, levemente temperados. Embalada em caixa fechada contendo 500 g do produto. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante. O produto deve apresentar características próprias da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, aspecto não amolecido e não pegajoso. Deverá ter em sua composição gordura máxima de 18 %, acondicionadas uma a uma em embalagens atóxicas de no máximo 2 kg, lacradas e devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso liquido, SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade.	kg	50	150	150

02	Carne bovina corte – acém, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto,	kg	500	2025	2025
-----------	---	----	-----	------	------

	marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).				
03	Carne bovina corte - patinho, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	kg	500	2525	2525
04	Carne bovina corte - coxão mole, peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	kg	800	3525	3525
05	Carne bovina de hambúrguer, caixas de 3,24 kg contendo 36 unidades de 90g envelopadas individualmente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	20	40	40
06	Carne de fígado bovino, peça	kg	100	500	500

	inteira, congelado, limpo,				
--	----------------------------	--	--	--	--

	<p>embalado individualmente em plástico transparente, à vácuo, sem grampos com características próprias, acondicionado em caixas de papelão com</p> <p>aproximadamente 25 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.</p>				
07	<p>Charque traseiro bovino, carne de primeira qualidade, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e parasitas. Peças acondicionadas em embalagem a vácuo de 30 kg. Apresentar na embalagem selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).</p>	kg	500	1810	1810
08	<p>Carne de frango, coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, sem manchas e parasitas. Tamanho uniforme. Acondicionado em saco plástico atóxico, com identificação do fabricante, apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).</p>	kg	2000	7250	7250
09	<p>Peito de frango empanado. Unidades com 120 g. Peso individual 480 g. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).</p>	kg	75	300	300
10	<p>Frango inteiro congelado acondicionado em embalagem plástica, transparente e resistente, sem tempero, com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)</p>	kg	20	100	100

11	Filé de peito de frango, congelado, sem grampos, sem osso pesando aproximadamente 125 gramas cada, embalado por interfolhamento em plástico	kg	500	1810	1810
-----------	---	----	-----	------	------

	transparente virgem, por camadas de no máximo dois filés de peito acoplados, acondicionadas em caixas com 15 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.				
12	Filé de Merluza, congelado, sem pele e sem espinha, embalados em barras de 7 kg e reembalados em contendo 21 kg. Com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	kg	100	500	500
13	Linguiça calabresa sem cubos de gordura, de 1ª qualidade, embaladas a vácuo em pacotes com 5 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF.	kg	10	40	40
14	Mortadela de frango. Redução de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Embalagem contendo aproximadamente 3k do produto. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	kg	50	150	150
15	Peixe pescada amarela de 1º qualidade, congelado, sem tempero, em postas, acondicionado em saco plástico atóxico com identificação do fabricante, embalado em caixas de 20 kg.	kg	400	1300	1300
16	Salsicha de frango, tipo hot dog, pesando 40 gramas, congelada, acondicionada em caixas devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Pacotes em média com 5 kg.	kg	100	300	300

1.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato 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.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. Contratação de empresa para o fornecimento de Carnes e Derivados. A empresa deverá:

- Fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;

- Aguardar a solicitação do pedido feito pelo requisitante do Instituto por meio de e-mail;
- Entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;

- Acompanhar a sugestão do cronograma de entrega (em anexo), visto que, não deverá ser entregue nenhum gênero alimentício para o Instituto sem solicitação prévia do setor requisitante;
- Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente ao campus ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na entrega dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mesmo que não haja fiscalização ou o acompanhamento da Instituto;
- Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;
- Comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 . O bem é classificado como comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do recebimento, em remessa parcelada, no seguinte endereço na tabela abaixo da nota de empenho, em remessa parcelada, no seguinte endereço na tabela abaixo, de segunda a sexta-feira, das 08hs às 11hs e das 13hs às 16hs.

5.1.1. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 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 05 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 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. O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo órgão que receber o material

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 presente Termo de 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;
- 7.1.2. 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.

10.2. 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 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.

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 no momento em que 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. SUPRESSÃO

13. DO REAJUSTE

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

13.1.1. 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 **INPC** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.3. 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.

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. SUPRESSÃO

15. SUPRESSÃO

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

16.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

- 16.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 16.1.5. cometer fraude fiscal;
- 16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - 16.2.1. Advertências ou por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 16.2.2. multa moratória de 01 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
 - 16.2.3. multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 16.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 16.2.5. 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;
 - 16.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 16.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.
 - 16.2.7. 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;
- 16.3. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 16.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
 - 16.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 16.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 16.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 16.5. 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.
- 16.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
 - 16.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 **(TRINTA)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade

competente.

- 16.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 16.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 16.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 16.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 16.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 16.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

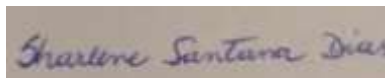
17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

17.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 618.208,95

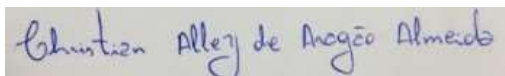
18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 18.1. A licitação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços.

Município de São Cristóvão, 06 de janeiro de 2022.



Assinatura do requisitante – CAN



Assinatura do requisitante – CPAGRO SÃO CRISTÓVÃO