



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho
Estrada de Muzambinho, Km 35, Morro Preto, MUZAMBINHO / MG, CEP 37.890-000 - Fone: (35) 3571-5051

TRE Nº8/2022/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 01/2022
PROCESSO Nº 23346.000015.2022-86

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura de Itens de Consumo para Restaurante Estudantil, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

ITEM	CATMAT	NATUREZA DE DESPESA	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	447453	339030.07	Carne bovina in natura, CONTRA FILÉ GRILL, apresentação:EM BIFES, congelada. 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, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade dentro do estipulado pelas legislações.	Kg	500	R\$66,83	R\$33.415,00
2	447448	339030.07	Carne bovina in natura, PATINHO, apresentação: peça inteira, congelada. 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, sem congelamento superficial ou água 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de - 12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	500	R\$44,06	R\$22.030,00
			Carne bovina in natura, ACEM, apresentação: MOÍDA, congelada. 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, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem				

3	451059	339030.07	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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de 9 pelo menos 9 meses da data de fabricação. **COTA RESERVADA**	Kg	2.040	R\$39,13	R\$79.825,20
4	451059	339030.07	Carne bovina in natura, ACEM, apresentação: MOÍDA, congelada. 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, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de 9 pelo menos 9 meses da data de fabricação. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Kg	960	R\$39,13	R\$37.564,80
5	447594	339030.07	Carne in natura de frango tipo FILÉ DE PEITO DE FRANGO, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	1.000	R\$21,98	R\$21.980,00
6	447866	339030.07	Carne in natura de frango tipo SOBRECORA DE FRANGO, congelada. Cor amarelo rosada, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos nove meses da data de fabricação.	Kg	3.400	R\$14,80	R\$50.320,00
7	447616	339030.07	Carne in natura de frango tipo PEITO DE FRANGO EM CUBOS, congelada. Cor amarelo rosada, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses a partir da data de fabricação.	Kg	3.000	R\$26,56	R\$79.680,00

8	447586	339030.07	Carne in natura de frango tipo FRANGO A PASSARINHO, congelada. Cor amarelo rosada, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses a partir da data de fabricação.	Kg	1.500	R\$18,28	R\$27.420,00
9	447404	339030.07	Carne bovina in natura, parte: ALCATRA apresentação: PICADA EM CUBOS PARA O PREPARO DE ESTROGONOFE, congelada até -12º C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 3% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos nove meses a partir da data de fabricação. **COTA RESERVADA**	Kg	1.115	R\$71,66	R\$79.900,90
10	447404	339030.07	Carne bovina in natura, parte: ALCATRA apresentação: PICADA EM CUBOS PARA O PREPARO DE ESTROGONOFE, congelada até -12º C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 3% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos nove meses a partir da data de fabricação. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Kg	1.885	R\$71,66	R\$135.079,10
11	457584	339030.07	Hambúrguer de soja. Composição: soja, beterraba, trigo, alho e cebola. Não contém Glúten. Não contém ingredientes de origem animal. Alérgicos: contém derivados de soja. EMBALAGENS COM 2 UNIDADES DE HAMBURGUER TOTALIZANDO 310G. Validade mínima: 120 dias a partir da data de fabricação. A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C.	Embalagem com 2 unidades	1.000	R\$22,95	R\$22.950,00
12	448953	339030.07	Peixe, tipo filé de tilápia congelado SEM PELE, em pacotes de 1 quilo. **COTA RESERVADA**	Kg	1.520	R\$52,52	R\$79.830,40
13	448953	339030.07	Peixe, tipo filé de tilápia congelado SEM PELE, em pacotes de 1 quilo. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Kg	1.480	R\$52,52	R\$77.729,60
14	448382	339030.07	Carne processada, variedade: PATINHO BOVINO. Apresentação: BIFE A ROLÊ RECHEADO DE CENOURA E BACON. Estado de conservação: congelado, embalado a vácuo. ,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	Kg	1.580	R\$50,60	R\$79.948,00

			22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de – 12º C.Validade dentro do estipulado pelas legislações. cada bife deverá ter aproximadamente 100g. **COTA RESERVADA**				
15	448382	339030.07	Carne processada, variedade: PATINHO BOVINO. Apresentação: BIFE A ROLÊ RECHEADO DE CENOURA E BACON. Estado de conservação: congelado, embalado a vácuo. ,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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de – 12º C.Validade dentro do estipulado pelas legislações. cada bife deverá ter aproximadamente 100g. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Kg	1.420	R\$50,60	R\$71.852,00
16	448214	339030.07	Carne bovina in natura, tipo de corte: COXÃO MOLE. Apresentação: FATIADA EM BIFES. Congelada, EMBALADA A VÁCUO, cada bife com aproximadamente 120g. 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, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de – 12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	720	R\$57,59	R\$41.464,80
17	463754	339030.07	Batata inglesa, saca de 50 quilos de PRIMEIRÍSSIMA qualidade. ensacadas em sacos de nylon tipo redinha, para facilitar a ventilação do produto. OBS: A ENTREGA DESSE PRODUTO SERÁ DE ACORDO COM O QUE FOR PEDIDO PELO INSTITUTO, POIS SE TRATA DE UM PRODUTO PERECIVEL, PORTANTO, SERÁ PEDIDA UMA PEQUENA QUANTIDADE SEMANAL E O FORNECEDOR DEVERÁ PASSAR NO INSTITUTO TODA SEMANA PARA SABER A QUANTIDADE A SER FORNECIDA NAQUELA SEMANA. OBS: ESSE PRODUTO SERÁ ENTREGUE EM PEQUENAS QUANTIDADES SEMANAIS."	Saco com 50 kg.	300	R\$211,30	R\$63.390,00
18	463758	339030.07	Batata tipo asterix, própria para fritar. saca de 50 quilos de PRIMEIRÍSSIMA qualidade. ensacadas em sacos de nylon tipo redinha, para facilitar a ventilação do produto. OBS: A ENTREGA DESSE PRODUTO SERÁ DE ACORDO COM O QUE FOR PEDIDO PELO INSTITUTO, POIS SE TRATA DE UM PRODUTO PERECIVEL, PORTANTO, SERÁ PEDIDA UMA PEQUENA QUANTIDADE SEMANAL E O FORNECEDOR DEVERÁ PASSAR NO INSTITUTO TODA SEMANA PARA SABER A QUANTIDADE A SER FORNECIDA NAQUELA SEMANA. OBS: ESSE PRODUTO SERÁ ENTREGUE EM PEQUENAS QUANTIDADES SEMANAIS.	Saco com 50 kg.	50	R\$240,30	R\$12.015,00
19	463782	339030.07	Cebola amarela. Cebola de cabeça OBS: ESSE PRODUTO SERÁ ENTREGUE EM PEQUENAS QUANTIDADES SEMANAIS.	Kg	3.000	R\$22,23	R\$66.690,00
20	463547	339030.07	Chocolate em Pó Solúvel 50%, linha profissional, indicado para o preparo das mais diferentes receitas e pode ser dissolvido diretamente nas massas, embalado em caixas ou pacotes de 1,05kg, data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega.	Kg	500	R\$25,90	R\$12.950,00
21	463532	339030.07	Cacau em pó alcalino. Produto 100% cacau sem adição de açúcar. Validade mínima de 12 meses. embalagem pacote de 500g	Pacote com 500 gramas	500	R\$26,26	R\$13.130,00
22	464012	339030.07	Leite condensado. Composição: Leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten embalagem LATA ou	Kg	300	R\$25,00	R\$7.500,00

22	464013	339030.07	embalagem tetrapack de 1,05kg. Com validade mínima de 12 meses.	Kg	200	R\$25,89	R\$5.178,00
23	446385	339030.07	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COMPOSIÇÃO COM SAL. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) corante natural urucum INS160b. Valor energético 74Kcal em porção de 10g. Embalagem plástica com tampa. Peso 200g. **COTA RESERVADA**	Embalagem com 200 gramas	7.000	R\$11,28	R\$78.960,00
24	446385	339030.07	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COMPOSIÇÃO COM SAL. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) corante natural urucum INS160b. Valor energético 74Kcal em porção de 10g. Embalagem plástica com tampa. Peso 200g. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Embalagem com 200 gramas	3.000	R\$11,28	R\$33.840,00
25	459016	339030.07	Fubá de milho mimoso de 1ª qualidade. Em pacotes de 1 quilo.	Kg	2.000	R\$4,43	R\$8.860,00
26	240323	339030.21	Colher de mesa em aço inox 430 medindo: 43mm de largura, 21mm de altura e 190mm de comprimento. Caixa com 12 unidades.	Caixa com 12 unidades	20	R\$110,14	R\$2.202,80
27	393527	339030.21	Copo De Vidro Capacidade: 200 MI Diâmetro Boca: 64 Mm Altura: 96 Mm Cor: Transparente Tipo Uso: Água/Suco/Refrigerante Características Adicionais: Fundo Reforçado Com No Mínimo 15 mm caixa com 24 unidades.	Caixa com 24 unidades	150	R\$35,90	R\$5.385,00
28	317184	339030.19	Frasco para iogurte na cor branco leitoso, capacidade para 1000 ml, polietileno de alta densidade. Corpo liso, com tampa vermelha rosqueável com lacre (vermelho) e acondicionado em fardos plástico. Apresentação: Pacote com 100 frascos. **COTA RESERVADA**	Embalagem com 100 frascos	310	R\$256,00	R\$79.360,00
29	317184	339030.19	Frasco para iogurte na cor branco leitoso, capacidade para 1000 ml, polietileno de alta densidade. Corpo liso, com tampa vermelha rosqueável com lacre (vermelho) e acondicionado em fardos plástico. Apresentação: Pacote com 100 frascos. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Embalagem com 100 frascos	190	R\$256,00	R\$48.640,00
30	407965	339030.28	Luva de proteção em polietileno descartável, transparente, para uso em restaurante. Unidade de Fornecimento: Caixa com 100 unidades.	Caixa com 100 unidades	1.000	R\$10,76	R\$10.760,00
31	459596	339030.07	Fermento Biológico Seco instantâneo, pacote com 500 gramas, à vácuo. Ingredientes: Saccharomyces Cerevisia e monoestearato de sorbitana. Ideal para a fabricação de pães.	Pacote com 500 gramas	600	R\$27,67	R\$16.602,00
VALOR TOTAL DA COMPRA (R\$)							R\$1.398.952,60

1.2. Muitas vezes o sistema (SIDEC) através do qual são lançados os produtos constantes neste Termo de Referência para disponibilizar inclusão da proposta por parte dos fornecedores não possui descrição compatível com as do produto a serem adquiridos e por isso são registrados utilizando-se sinônimos, genéricos ou similares. Deve ser considerada sempre a descrição completa dos produtos, constante neste Termo de Referência.

1.3. A Instituição não está obrigada a firmar as contratações de todos os itens licitados ou de toda quantidade solicitada em cada item.

1.4. A Cotação de preços unitários e totais deve estar em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R\$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.

1.5. Serão aceitos somente itens que tenham sua descrição completa. Descrição incompleta será entendida como em desacordo com o solicitado.

1.6. O Pregoeiro poderá solicitar que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 08 (oito) dias úteis contados da solicitação.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Quais os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?

A aquisição dos gêneros alimentícios e demais materiais solicitados tem por finalidade atender a necessidade diária do Restaurante Estudantil com refeições (café da manhã, café da tarde e café da noite) que são oferecidas aos alunos regularmente matriculados nesta instituição e, que por lei têm direito a estas refeições.

2.2. Quais os objetivos, metas e benefícios a serem atendidos?

O objetivo da aquisição dos gêneros alimentícios e demais materiais são para atender a demanda dos nossos alunos que fazem uso diário do Restaurante Estudantil do IFSULDEMINAS- Campus Muzambinho, dando-lhes o suporte das refeições básicas, necessárias nutricionalmente, para que possam realizar seus objetivos.

2.3. Justifique os quantitativos solicitados?

Quantidade necessária para atender a demanda de alunos e de refeições oferecidas durante o período letivo.

2.4. Quais os impactos do não atendimento?

O não atendimento geraria a deficiência do número de refeições oferecidas, refeições estas consideradas básicas e de importância nutricional inestimáveis ao ser humano, principalmente nesta faixa etária e fase escolar.

2.5. Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Sim, todos produtos com a possibilidade de se adquirir orgânicos forma solicitados minimizando os impactos ambientais.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo a esse processo licitatório.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do Art. 1º da Lei 10.520, de 2002.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos itens:

5.1.1 De 1 ao 16 são de 15 (quinze) dias;

5.1.2 De 17 ao 19 são de 07 (sete) dias;

5.1.3 De 20 ao 31 são de 30 (trinta) dias,

5.1.4. Todos os prazos são contados do a partir do recebimento da nota de empenho, conforme quantidades estipuladas no empenho, no seguinte endereço IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO situado na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho– MG, CEP: 37.890-000;

5.2 Os gêneros alimentícios e demais materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, a partir da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.3 Os gêneros alimentícios e demais materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4 Os gêneros alimentícios e demais materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

5.6 Os gêneros alimentícios e demais materiais relacionados neste termo de referência, deverão entregues e armazenados, por conta da empresa contratada, no local indicado pelo responsável do recebimento provisório.

5.6.1 Todos os custos com equipamentos, mão de obra e outros que se fizerem necessários para a descarga dos materiais e insumos no local determinado pelo responsável técnico, correrão por conta da empresa contratada.

5.6.2. Todos gêneros alimentícios deverão ser transportados e acondicionados em veículos adequados e que atendam as normas de segurança alimentar, e os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 deverão ser transportados em veículos destinados ao transporte de acordo com a Resolução SES/MG N° 6458, de 05 de novembro de 2018, que estabelece os requisitos mínimos de boas práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, bebidas, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com o alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais, com ênfase em seu anexo II.

5.6.3. O prazo de validade dos gêneros alimentícios deverão ser de no mínimo 80% do prazo vigente.

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. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.1.3. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 6.1.4. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 6.1.5. 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;
- 6.2 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 PAGAMENTO

- 10.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
 - 10.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sites eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - 10.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 10.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de

habilitação exigidas no edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

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

11.11.1 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 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. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12.1.1 cometer fraude fiscal;

12.1.2 comportar-se de modo inidôneo;

12.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

- 12.1.5 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 12.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 12.2.2 multa moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 12.2.3. 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;
- 12.2.4 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 12.2.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 12.2.5 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;
- 12.3 As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 12.4.1 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.4.3 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.5 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.
- 12.6 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.
- 12.6.1 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.
- 12.7 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.
- 12.8 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.
- 12.9 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.
- 12.10 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.
- 12.11 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.
- 12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. ESTIMA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 13.1 Está estimado o custo total de **R\$ 446.834,51 (QUATROCENTOS E QUARENTA E SEIS MIL, OITOCENTOS E TRINTA E QUATRO REAIS E CINQUENTA E UM CENTAVOS)**.
- 13.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado e mediante consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, conforme o caso.

14. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- 14.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pelo Setor de Nutrição e Alimentação, auxiliado pelo “Setor de Compras, Contratos e Convênios”, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação das autoridades competentes.

Muzambinho – MG, 20 de janeiro de 2022.

Luiz Fernando de Oliveira

Diretor de Administração e Planejamento - Substituto

Renato Aparecido de Souza

Diretor-geral

Documento assinado eletronicamente por:

- Renato Aparecido de Souza, DIRETOR GERAL - CD2 - MUZ, em 20/01/2022 13:26:25.
- Luiz Fernando de Oliveira, DIRETOR - SUB-CHEFIA - MUZ - MUZ-DAP, em 20/01/2022 09:00:25.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/01/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 213542

Código de Autenticação: 75057628c6

