



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE**  
**PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS COMUNITÁRIOS**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS E SOCIAIS**  
**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**(Processo administrativo nº 23096.075215/2021-09)**

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis, pães) e botijões de gás (13 Kg e 45 Kg), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	<b>Abacaxi</b> , tipo pérola, in natura, frutos no grau máximo de maturação e tamanho; sem danos de origem física ou mecânica.	464374	Kg	1435
2	<b>Alho</b> , in natura, tipo branco, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes.	463938	Kg	30
3	<b>Batata inglesa</b> , de primeira qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, livre de substâncias tóxicas ou nocivas, sem material terroso ou sujidade. Não apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463754	Kg	1722
4	<b>Beterraba</b> , espécie comum, sem folhas, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme; tamanho e coloração uniformes, isenta de material terroso.	463767	Kg	235
5	<b>Pepino japonês</b> , de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca).	463796	Kg	287
6	<b>Achocolatado em pó instantâneo</b> , ingredientes: açúcar, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, sal e aromatizante. Embalagens intactas de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	463556	Pacote	130
7	<b>Açúcar</b> , obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 01 kg.	463989	Kg	1200
8	<b>Alho triturado</b> , tempero caseiro, tipo artesanal. Ingredientes: alho e sal. Embalado em pote plástico transparente, resistente, com tampa e lacre contendo 1 kg.	269172	Kg	100
9	<b>Amaciante de carne industrializado</b> , dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição	440791	Kg	30

	nutricional. Acondicionado em embalagem plástica de 01 kg, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente.			
10	<b>Arroz parboilizado</b> , polido, com grão longo e fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, integra, atóxica, resistente vedada hermeticamente.	458908	Kg	2700
11	<b>Arroz branco</b> , polido, com grão longo e fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica de 01 kg, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente.	458907	Kg	180
12	<b>Azeitona verde</b> , sem caroço, inteira, em conserva; acondicionada em embalagem limpa, resistente e atóxica; contendo aproximadamente 160 g de peso líquido drenado.	459638	Unidade	64
13	<b>Batata</b> tradicional, cortada no formato palha, salgada, frita em gordura vegetal hydrogenada. Pacote com 250 g.	463707	Pacote	90
14	<b>Biscoito com sal - tipo cream cracker</b> , composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacote de 400 gramas com sub embalagens internas.	235092	Pacote	260
15	<b>Biscoito doce, tipo maizena</b> , diversas formatações, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, com 400 gramas de sub embalagens internas.	217132	Pacote	260
16	<b>Café</b> , em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos, tipo forte. Embalagem à vácuo em pacote de 250 gramas.	463591	Pacote	810
17	<b>Caldo de galinha</b> , produto em pó, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho e cebola desidratados, gordura vegetal, extrato de carne de galinha; acondicionado em saco plástico, atóxico, não violado. Pacote de 01 Kg.	339478	Kg	25
18	<b>Caldo desidratado de carne</b> , produto em pó, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho e cebola desidratados, gordura vegetal, extrato de carne; acondicionado em saco plástico, atóxico, não violado. Pacote de 01 Kg.	339479	Kg	25
19	<b>Condimento</b> , apresentação industrial, matéria-prima <b>cominho</b> , aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg.	463891	Kg	20
20	<b>Condimento</b> , apresentação industrial, matéria-prima <b>colorau</b> , aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg.	463937	Kg	40
21	<b>Condimento</b> , apresentação natural, matéria-prima <b>orégano desidratado</b> , aspecto físico granulado. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada.	463916	Kg	2
22	<b>Creme de leite UHT</b> , homogêneo, apresentando teor de gordura de 25%. Embalagem tetra pak de 200g.	446535	Caixa	600
23	<b>Doce industrializado</b> , à base de amendoim.	462646	Pote	54

	Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1 Kg. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.			
24	<b>Doce de fruta –</b> sabor goiaba. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1 Kg. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	462651	Pote	135
25	<b>Ervilha verde</b> em conserva. Ingredientes: ervilha reidratada, salmoura, estabilizante cloreto de cálcio. Embalagem tetra pak de 200 g (peso drenado).	462823	Unidade	280
26	<b>Extrato de tomate</b> , resultante de concentração da polpa de tomates maduros. Massa espessa, cheiro e sabor próprios. Embalagem tetra pak de 340 g.	346922/459679	Unidade	700
27	<b>Farinha de mandioca</b> , torrada, seca, fina, tipo 01, amarela, acondicionada em pacotes de 01 kg, transparentes, limpos, não violados e resistentes.	458921	Kg	240
28	<b>Farinha de trigo</b> , tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	465332	Kg	50
29	<b>Farinha de trigo especial</b> , com fermento, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	460265	Kg	30
30	<b>Fubá em flocos, tipo flocão</b> , pré cozido tradicional. Embalado em saco de papel impermeável. Pacote com 500 g.	459017	Pacote	880
31	<b>Feijão carioca</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg.	464553	Kg	720
32	<b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg.	464552	Kg	560
33	<b>Ketchup</b> - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa. Embalagem de 400 g.	459663	Unidade	50
34	<b>Leite condensado –</b> produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	464013	Unidade	100
35	<b>Leite de coco</b> tradicional, natural, concentrado; acondicionado em garrafas de vidro apropriadas, contendo 500mL.	464011	Garrafa	70
36	<b>Leite em pó integral</b> , desidratado, instantâneo, acondicionado em embalagem de alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem. Pacote	446019	Pacote	2200

	com 200 g.			
37	<b>Macarrão espaguete</b> , massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola. Acondicionada em saco plástico transparente com 500 gramas.	458953	Pacote	1080
38	<b>Macarrão parafuso</b> , massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola. Acondicionada em saco plástico transparente com 500 gramas.	458974	Pacote	670
39	<b>Maionese</b> , tipo tradicional, composta a base de ovos pasteurizados, sal, óleo vegetal e outras substâncias permitidas. Embalagem de 1 kg.	326927	Kg	30
40	<b>Manteiga da terra</b> . Ingredientes: gordura láctea e sal. Acondicionada em embalagem de 500 g.	453599	Garrafa	50
41	<b>Margarina vegetal</b> - com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos vegetais. Embalagem com 1 Kg.	463699	Unidade	1300
42	<b>Milho verde em conserva</b> , grãos inteiros e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada. Acondicionado em embalagem de alumínio de 200g, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada.	462824	Unidade	560
43	<b>Molho de soja, tipo shoyo</b> , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem pet com 1 litro. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.	459653	Garrafa	10
44	<b>Molho pronto</b> , composto a base de <b>mostarda</b> , sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 250g.	459667	Unidade	10
45	<b>Nata</b> . Ingredientes: gordura láctea e sal. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1 kg.	446536	Pote	80
46	<b>Óleo comestível</b> , extraído da <b>soja</b> por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml.	463692	Garrafa	610
47	<b>Pó para gelatina sabores variados</b> , as embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades e reembaladas por caixa de papelão íntegra com 36 unidades de 35 g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	462729	Caixa	40
48	<b>Sal</b> , refinado, iodado; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado. Embalagem de 1 kg.	291893	Kg	160
49	<b>Tempero completo</b> . Ingredientes: vinagre, alho, coentro, louro, cominho, cheiro verde, sal, cebola, realçador de sabor. Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml.	243203	Garrafa	120
50	<b>Vinagre de álcool</b> , elaborado a base de ácido acético, com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml.	217096	Garrafa	180
51	<b>Pão, tipo francês</b> . Ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.	232597	Kg	1000

52	<b>Pão, tipo doce.</b> Ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.	460392	Kg	120
53	<b>Pão, tipo seda.</b> Ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.	460385	Kg	100
54	<b>Botijão de 13 kg.</b> Gás Liquefeito de Petróleo – GLP.	461517 / 461652	Botijão	45
55	<b>Botijão de 45 kg.</b> Gás Liquefeito de Petróleo – GLP.	461515 / 461651	Botijão	40

- 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 1.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A necessidade de contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis, pães) e botijões de gás (13 Kg e 45 Kg) para atender as Residências Universitárias e o Restaurante Universitário do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande – CCJS/UFCG.
- 2.2. Essa demanda tem por justificativa a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) de acordo com a cultura regional e, neste sentido, é imprescindível a aquisição dessa natureza.
- 2.3. No âmbito nacional, o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, regulamentado pelo Decreto no (7.234, de 19 de julho de 2010), tem como objetivo garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na Educação Superior Federal, com o desenvolvimento de ações, inclusive, na área de alimentação.
- 2.4. Na esfera da UFCG, a Portaria UFCG/CAE no 04/2003 estabelece os critérios para a seleção de comensais para os Restaurantes Universitários da UFCG e a Resolução 07/2015 aprova o Regimento Geral para o funcionamento das Residências Universitárias da UFCG, prevendo, aos residentes o direito as refeições do café da manhã, almoço e jantar na Residência, em períodos em que o Restaurante Universitário não estiver funcionando e apenas café da manhã e lanche, nos dias em que o mesmo funcionar.
- 2.5. No domínio do CCJS/UFCG, o Regimento do Restaurante Universitário do Centro, garante aos comensais o direito as refeições do almoço e jantar de segunda à sexta-feira nos horários de funcionamento do RU.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

## 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

## **5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

- 5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial
- 5.2. Cabe a CONTRATADA observar e adotar os critérios previstos no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 e na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:
  - 5.2.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
  - 5.2.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
  - 5.2.3. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
  - 5.2.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
- 5.3. A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

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

- 6.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias, contados do(a) contados da data de recebimento da nota de empenho pelo fornecedor, em remessa parcelada, no Restaurante Universitário, localizado no seguinte endereço: BR 230, Km 466,5; Campus Universitário, Sousa/PB.
- 6.2. Os gêneros alimentícios (não perecíveis e perecíveis) e os botijões de gás serão entregues no RU de segunda-feira a sexta-feira no horário da manhã – 08:00h às 11:00h e tarde – 14:00h às 16:00h, segundo cronograma de entrega elaborado pelo responsável técnico pelo Setor. Em relação ao fornecimento dos pães, o pão francês será fornecido nas Residências Universitárias (RUNs) do CCJS/UFCG em Sousa/PB de segunda a domingo até no máximo 06:15, já o pão doce e seda serão entregues semanalmente, nas terças-feiras e sábados, respectivamente.
- 6.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 10 (dez) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 6.4. 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.
- 6.5. 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 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.6.1. 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.

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

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1. São obrigações da Contratante:

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

7.1.2. 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;

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

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

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

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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. 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:

8.1.1. 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;

8.1.2. 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);

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

8.1.4. 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;

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

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

8.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

10.1. 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.

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

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

## **12. DO PAGAMENTO**

12.1. 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.

12.1.1. 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.



- 12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 12.3. 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.
- 12.3.1. 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.
- 12.4. 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.
- 12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.7. 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.
- 12.8. 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.
- 12.9. 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.
- 12.10. 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.
- 12.11. 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.
- 12.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 12.12.1. 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.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$ , 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%

### 13. DO REAJUSTE

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

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14.1.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preço, a Administração não pode prever exatamente quanto irá ser gasto do valor total deste contrato, dessa forma, fica inviável exigir qualquer percentual de cobrança para garantia da contratação dos bens.

#### 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa:**
  - (1) moratória de 0,33 % (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
  - (2) compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

- 15.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 15.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - 15.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
  - 15.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

- 16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

16.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

16.4. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.

16.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

16.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

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

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

#### **18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

18.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Município de **Sousa**, 25 de **maio** de **2022**.

---

Mateus Aureliano Felinto de Lucena  
Assistente em Administração  
RU/CCJS/UFMG  
Matrícula SIAPE: 1168328