

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO - SRP

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS BENTO GONÇALVES

PREGÃO 44/2021 – SRP

Processo Administrativo nº 23360.000506/2021-68

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios (carnes), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE E DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário)
1	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira (alcatra). Capacidade para 5 kg. Embalada a vácuo em saco plástico transparente atóxico, embalagem secundária de papelão. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua	447399	Kg	1.540	R\$ 47,91

	validade.				
2	Carne bovina congelada, cortada em iscas, tipo coxão mole. Sem nervos, sem gorduras, embalada a vácuo em plástico transparente atóxico. Embalagem secundária de papelão. Com certificado da vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	448169	Kg	4.010	R\$ 51,00
3	Carne bovina congelada; apresentação : Vazio; embalada e lacrada, conforme legislação vigente. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SIS POA). O produto deve	447468	Kg	2.000	R\$ 47,22

	estar no terço inicial de sua validade.				
4	Carne suína congelada, pernil, sem tempero, cortada, desossada, em porções de 1 a 2 kg, embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	447527	Kg	3.510	R\$ 27,19
5	Filé de peito de frango, sem osso, congelado, cortado em bifés de 120g a 140 g, embalado individualmente, sem tempero. Produto inspecionado	447581	Kg	7.030	R\$ 24,75

	(SIF/SISBI/SIS POA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.				
6	Linguiça calabresa. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SIS POA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	447701	Kg	505	R\$ 29,12
7	Salsicha pura de frango, para cachorro quente, refrigerada, embalada a vácuo. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SIS POA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade	448524	Kg	550	R\$ 17,57
8	Salsichão de carne suína pura, congelado, embalada a	447728	Kg	2.500	R\$ 25,69

	vácuo. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SIS POA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.				
9	Filezinho de frango(sassami). Congelado. Sem pele e sem osso. Embalagem de 1 a 5kg. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SIS POA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.	447618	Kg	1.000	R\$ 22,45
10	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação : cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a). Embalagem de 1 a 5 kg. Produto inspecionado	447435	Kg	1.000	R\$ 47,33

	(SIF/SISBI/SIS POA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.				
11	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação : peça inteira, estado de conservação: congelado(a). Apresentação em caixas e peças embaladas a vácuo individualmente. Produto inspecionado (SIF/SISBI/SIS POA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.	447431	Kg	4.000	R\$ 44,49
12	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa. Apresentação o embalado em pacotes de 1 kg, acondicionad	447866	Kg	3.520	R\$ 18,09

	<p>as em caixas de 18a20 kg.</p> <p>Estado de conservação: congelado(a).</p> <p>Processamento: com pele, com osso, sem dorso.</p> <p>Produto inspecionado (SIF/SISBI/SISPOA).</p> <p>Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.</p>				
13	<p>Apresentado fatiado resfriado, produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de</p>	447774	Kg	770	R\$ 30,53

	proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalagem atóxica a vácuo de 1 a 2Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração.				
--	--	--	--	--	--

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

Órgão Gerenciador			
item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade total
1	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira (alcatra). Capacidade para 5 kg. Embalada a vácuo em saco plástico transparente atóxico, embalagem secundária de papelão. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	1500
2	Carne bovina congelada, cortada em iscas, tipo coxão mole. Sem nervos, sem gorduras, embalada a vácuo em plástico transparente atóxico. Embalagem secundária de	Kg	3.000

	papelão. Com certificado da vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.		
3	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira (alcatra). Capacidade para 5 kg. Embalada a vácuo em saco plástico transparente atóxico, embalagem secundária de papelão. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	2.000
4	Carne suína congelada, pernil, sem tempero, cortada, desossada, em porções de 1 a 2 kg, embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	3.500
5	Filé de peito de frango, sem osso, congelado, cortado em bifés de 120g a 140 g, embalado individualmente, sem tempero. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	5.500
6	Linguiça calabresa. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	500
7	Salsicha pura de frango, para cachorro quente, refrigerada, embalada a vácuo. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade	Kg	200
8	Salsichão de carne suína pura, congelado, embalada a vácuo. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	2.500
13	Apresentado fatiado resfriado, produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalagem atóxica a vácuo de 1 a 2Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	Kg	150

Órgão Participante: IFRS – Campus Sertão			
item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade total
2	Carne bovina congelada, cortada em iscas, tipo coxão mole. Sem nervos, sem gorduras, embalada a vácuo em plástico transparente atóxico. Embalagem secundária de papelão. Com certificado da vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	1.000
5	Filé de peito de frango, sem osso, congelado, cortado em bifés de 120g a 140 g, embalado individualmente, sem tempero. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	1.500
7	Salsicha pura de frango, para cachorro quente, refrigerada, embalada a vácuo. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade	Kg	300
9	Filezinho de frango(sassami). Congelado. Sem pele e sem osso. Embalagem de 1 a 5kg. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.	Kg	1.000
10	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a).Embalagem de 1 a 5 kg. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.	Kg	1.000
11	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a).Apresentação em caixas e peças embaladas a vácuo individualmente. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.	Kg	4.000
12	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa. Apresentação embalado em pacotes de 1 kg, acondicionadas em caixas de 18a20 kg. Estado de conservação: congelado(a). Processamento: com pele, com osso, sem dorso. Produto	Kg	3.500

	inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.		
13	Apresentado fatiado resfriado, produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalagem atóxica a vácuo de 1 a 2Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	Kg	500

Órgão Participante: IFRS – Campus Ibirubá

item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade total
1	Carne bovina congelada, apresentação guisado de primeira (alcatra). Capacidade para 5 kg. Embalada a vácuo em saco plástico transparente atóxico, embalagem secundária de papelão. Com certificado de vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	40
2	Carne bovina congelada, cortada em iscas, tipo coxão mole. Sem nervos, sem gorduras, embalada a vácuo em plástico transparente atóxico. Embalagem secundária de papelão. Com certificado da vigilância sanitária. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10
4	Carne suína congelada, pernil, sem tempero, cortada, desossada, em porções de 1 a 2 kg, embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10
5	Filé de peito de frango, sem osso, congelado, cortado em bifés de 120g a 140 g, embalado individualmente, sem tempero. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	30

6	Linguiça calabresa. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	5
7	Salsicha pura de frango, para cachorro quente, refrigerada, embalada a vácuo. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). O produto deve estar no terço inicial de sua validade	Kg	50
12	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa. Apresentação embalado em pacotes de 1 kg, acondicionadas em caixas de 18a20 kg. Estado de conservação: congelado(a). Processamento: com pele, com osso, sem dorso. Produto inspecionado(SIF/SISBI/SISPOA). Mínimo 2/3 da validade no momento da entrega.	Kg	20
13	Apresentado fatiado resfriado, produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalagem atóxica a vácuo de 1 a 2Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração.	Kg	120

1.2. Normalmente os gêneros alimentícios e, principalmente as carnes, são itens perecíveis, necessitando um maior cuidado desde a sua aquisição até o seu consumo. A fim de preservar a qualidade, a padronização nas entregas e uma boa gestão desde o fornecimento até o consumo final, os itens 2, 3, 4, 5 e 11 não terão reservas de cotas de 25 % (vinte e cinco por cento), pois conforme descrito acima, as suas aplicações não trarão vantajosidade na sua gestão, prejudicando assim a busca pela proposta mais vantajosa para a administração. Tal procedimento adotado para os itens acima referidos, não impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade dos objetos.

1.3. Para todos os itens deste pregão, os licitantes deverão apresentar deverão apresentar a Cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da empresa licitante (seja ela fabricante, produtora, armazenadora ou distribuidora) emitido por Órgão oficial competente;

- 1.3.1. Caso o licitante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura do contrato ou do instrumento equivalente, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
 - 1.4.1. O instrumento equivalente adotado será a nota de empenho, conforme § 4º do art. 62 da Lei nº 8.666/93.
- 1.5. Os produtos objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG.
- 1.6. Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes do CATMAT e do presente Termo de Referência, prevalecem estas últimas. Portanto, os licitantes deverão elaborar suas propostas com base na descrição constante do quadro acima.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.3. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.4. Ressaltamos ainda que a adoção do SRP se justifica nas hipóteses previstas nos incisos I, II, e IV do artigo 3º do Decreto nº 7.892/2013, pois os bens serão adquiridos ao longo do ano, de forma parcelada e de acordo com a demanda necessária, a qual, por se tratar gêneros alimentícios carnes, podendo sofrer modificações quantitativas ao longo do ano, de maneira que não é possível definir previamente o quantitativo exato a ser adquirido. Ainda, o certame contará com a participação de outros órgãos, hipótese prevista no inciso III do artigo 3º do Decreto nº 7.892/2013.

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

- 4.3. Os bens, objeto desta licitação, enquadram-se na categoria de bens comuns, de que trata o parágrafo único do art. 1º da Lei nº 10.520/2002 e o Decreto nº 10.024/2019, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.3. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.3. O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa (única ou parcelada), no seguinte endereço:

Local:	Endereço:
IFRS – Campus Bento Gonçalves CNPJ 10.637.926/0002-27 UASG: 158141	Avenida Osvaldo Aranha, 540. Bairro: Juventude da Enologia Bento Gonçalves/RS. CEP: 95700-206 - Fone: (54)34553200
IFRS- Campus Ibirubá CNPJ: 10.637.926/0012-07 UASG: 158141	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111. Bairro Esperança, Ibirubá/RS. CEP: 98200-000 - (54) 3324-8100
IFRS – Campus Sertão CNPJ: 10.637.926/0004-99 UASG:158141	Rodovia RS 135, 25 Distrito Eng. Luiz Englert - Sertão – RS CEP: 99170-000 – (54) 3345-8000.

6.4. Os produtos deverão ser entregues nos almoxarifados das unidades em horário comercial a ser combinado, podendo a entrega ser semanal ou quinzenal, de acordo com a necessidade de consumo do setor. No IFRS – Campus Bento as entregas serão realizadas preferencialmente nas terças e quintas-feiras, podendo, em comum acordo, sofrer alteração pelo setor requisitante caso necessário.

6.5. As entregas deverão ser realizadas por meio de transportadora adequada ao tipo do produto e que possua Alvará Sanitário do Veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual deverá ser verificado no momento da primeira entrega.

6.6. 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.

6.7. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) 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.

6.8. 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.9.1. 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.

6.10. 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

7.3. São obrigações da Contratante:

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

7.3.2. 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;

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

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

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

7.4. 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

8.3. 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:

8.3.1. 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;*

8.3.2. 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);

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

8.3.4. 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;

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

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.3. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.3. 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

11.3. 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.

11.3.1. 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.

11.4. 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.

11.5. 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

12.3. 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.

12.3.1. 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.

12.4. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.5. 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.

12.5.1. 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.

12.6. 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.

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

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

12.9. 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

12.13. 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.

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

12.14.1. 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.

12.15. 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 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%

13. DO REAJUSTE

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

13.4. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14.3.1. Visto que a natureza e complexidade da contratação, os instrumentos para recolhimento de valores advindos das aplicações das sanções são suficientes para reparar possíveis falhas de execução contratual.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.3. 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.

15.4. 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 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) 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 conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.5. 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.

15.6. 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.

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

15.7.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.7.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.7.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.8. 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.

- 15.9. 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.
- 15.9.1. 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.
- 15.10. 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.
- 15.11. 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.
- 15.12. 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.
- 15.13. 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.
- 15.14. 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.
- 15.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

16.5.1. 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.

16.5.1.1. Para fins de comprovação de que trata este subitem, os licitantes deverão apresentar a Cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da empresa licitante (seja ela fabricante, produtora, armazenadora ou distribuidora) emitido por Órgão oficial competente;

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

16.1. O critério de julgamento da proposta é o menor preço do item, discriminado no edital.

16.2. 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 é de R\$ 1.081.070,71 (um milhão, oitenta e um mil, setenta reais e setenta e um centavos).

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Bento Gonçalves, 05 de janeiro de 2022.

Ana Claudia Kirchhof
Coordenadora da Coordenadoria de Assuntos Estudantis
IFRS – Campus Bento Gonçalves
Portaria 91/2018

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art. 9º, §1º do Decreto n. 5.450/2005:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico.

Rodrigo Otávio Câmara Monteiro
Ordenador de Despesas
Portaria nº 148 de 27/02/2020

**APÊNCIE A
DO
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO - SRP**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS BENTO GONÇALVES**

PREGÃO 44/2021 – SRP

Processo Administrativo nº 23360.000506/2021-68

Estudo Técnico Preliminar 76/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23360.000506/2021-68

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Portaria PROAD/IFRS no 124, de 26 de novembro de 2021.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Este estudo tem como diretrizes:

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Leva em conta, ainda, as seguintes considerações sobre licitações anteriores com o mesmo objeto: As aquisições de produtos cárneos anteriores foram realizadas através de pregões eletrônicos na modalidade registro de preços, mostrando-se uma ferramenta Bastante eficaz. Alguns problemas decorrentes ao fornecimento destes itens foram equacionados junto aos fornecedores.

4. Descrição da necessidade

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como recursos consignados no orçamento anual do campus para a execução das ações de assistência estudantil, faz-se necessária a aquisição de alimentos (Carnes) para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes do IFRS, visando a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante /Refeitório dos *Campi*. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. Objetivando contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados nos cursos de ensino técnico e, eventualmente, aos estudantes do ensino superior, servidores do IFRS e a comunidade externa em eventos que são realizados durante o ano letivo de

2021 e 2021, período vigente da ata de registro de preços. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

5. Área requisitante

Área Requisitante Responsável

Coordenação de Assuntos Estudantis - nutricionista Maiara Bettanin

Coordenadora de Assuntos Educacionais Ana Ana Cláudia Kirchhoof

Gestão de Merenda Escolar - Ibirubá BARBARA KUNTZER SCHLINTWEIN

Nutricionista - Campus Sertão Camila Veronese

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de carnes diversas, de acordo com o tipo de corte especificado, congelada, inspecionada, atendendo o tipo de embalagem e prazos de validade especificados;
- Apresentar o Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário), seja ela fabricante, produtora, armazenadora ou distribuidora, emitido por Órgão oficial competente;
- Deverá atender, de forma complementar, às legislações locais (estadual, distrital, municipal) pertinentes;
- Comprovar a 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;
- Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital;
- Os licitantes deverão possuir logística frigorífica suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais;
- As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores;
- A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até no momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do IFRS ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.
- Quando constatado que o problema não foi gerado pelo IFRS e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo;

Cabe ainda destacar que o fornecimento não terá caráter continuado, sendo as entregas realizadas conforme a demanda dos órgãos compradores. Desta forma, a formalização se dará pela assinatura da Ata de Registro de Preços (ARP), e pela emissão das Notas de Empenho por ocasião de cada compra no decorrer de sua vigência (12 meses).

Possuir documento comprobatório do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da empresa licitante (seja ela fabricante, produtora, armazenadora ou distribuidora) emitido por Órgão oficial competente.

7. Levantamento de Mercado

Não há restrição de mercado, desde que os licitantes atendam os requisitos legais e sanitários, e os requisitos básicos de saúde, higiene e segurança alimentar até o destino final dos produtos.

Por se tratar de objeto comumente adquirido pelo IFRS, com mercado já estabelecido e fornecimento regular há anos, não se verifica a necessidade de consulta pública para levantamento de necessidades. As pesquisas de preço foram feitas com os potenciais fornecedores, além de bancos de preços e contratações anteriores de outros órgãos públicos.

8. Descrição da solução como um todo

Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Universidades e Institutos Federais, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes.

Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

Os Campi participantes do IFRS possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas.

Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada restaurante, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente.

As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios (carnes) para o IFRS, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento do consumo individual de cada Campus durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, considerando o ano de 2019, pois 2020 em virtude da pandemia de COVID 19, não houve fornecimento de refeições no IFRS.

Tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de carnes anteriores, conforme demonstrado nos relatórios do setor de almoxarifado relativos ao período dos últimos 24 meses. Importante ainda mencionarmos as indefinições ocasionadas pela

Pandemia Covid-19 (suspensão das atividades letivas presenciais), o que implicou em grande diminuição da quantidade de carnes consumida no ano de 2020.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.081.070,71

A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores homologados do pregão anterior (15/2020) e em pesquisas na internet, painel de preços e junto aos fornecedores. Ressalta-se que a pesquisa conforme as diretrizes da IN 73/2020, será anexada posteriormente ao processo, juntamente com a pesquisa de preços. A estimativa do valor da contratação é de R\$ 1.081.070,71, acrescidos da variação e oscilação de valores no período de um ano.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. A despeito disso, o decreto nº 7.892/2013, em seu art. 8º, previu a possibilidade de divisão do objeto em lotes:

Art. 8º O órgão gerenciador poderá dividir a quantidade total do item em lotes, quando técnica e economicamente viável, para possibilitar maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega ou de prestação dos serviços.

Em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala, e ainda facilitar a logística das entregas, tendo em vista o atendimento a diversos *Campi* do IFRS, optou-se pela organização do certame em itens para cada um dos locais de entrega. É necessário salientar que a divisão levou em consideração a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para o atendimento a esta solução.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está alinhada com o objetivo P6 - Fomentar a política de segurança alimentar e nutricional, da Perspectiva "Processos", dentro dos Objetivos Estratégicos do PDI 2019-2023 do IFRS.

Além disso, está previsto no Plano Anual de Contratações (PAC/PGC) do IFRS para 2020.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A finalidade é evitar compras administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da

economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

15. Providências a serem Adotadas

Por se tratar de aquisição comum de itens rotineiros (gêneros alimentícios – carnes), não identificamos a necessidade de providências complementares.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Critérios de Sustentabilidade

Em observância a promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados, adotaremos nesta contratação, os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

Após os estudos realizados pela equipe de planejamento, esta julga viável seguir com o processo de aquisição através de pregão eletrônico.

18. Responsáveis

MAIARA BETTANIN

Nutricionista

ANDREIA REGINA MALLMANN CARNEIRO

Coordenadora de Licitações

THIAGO GRASSEL DOS REIS
Diretor de Administração

RODRIGO OTÁVIO CAMÂRA MONTEIRO
Diretor Geral - IFRS Campus Bento Gonçalves