



Ministério da Educação

Instituto Benjamin Constant

COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atendimento das necessidades da Coordenação de Nutrição, do Departamento de Estudos e Pesquisas Médicas e de Reabilitação (DMR), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela 1 – Especificação dos gêneros alimentícios:

Item	Especificação	CATMAT	Unidade de medida	Quantidade
1	Açúcar Tipo: Refinado	463994	Pacote 1 kg	1400
2	Açúcar, tipo: mascavo	463993	Embalagem 1 kg	100
3	Amido, base: de milho	459077	Embalagem 1 kg	60
4	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	458910	Kg	1200
5	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: integral, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	458910	Kg	150
6	Aveia beneficiada, classe: branca, apresentação: em flocos finos, presença de glúten: contém glúten	460501	Kg	50
7	Azeite, espécie vegetal: de oliva, tipo: puro, teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%	463696	Embalagem 500 ml	150
8	Biscoito, apresentação quadrado, sabor cream cracker, classificação salgado, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana	232930	Pacote de 200g	450
9	Biscoito Sabor: Salgado Características Adicionais: Integral E Sem Recheio Tipo: Cream Cracker	460235	Pacote de 200g	200
10	Biscoito, sabor: maizena, características adicionais: sem recheio, enriquecido vitaminas, 0% gordura tran	389172	Pacote de 200g	450
	Biscoito Sabor: Leite Maltado			

11	Características Adicionais: Sem Recheio, 0% Gordura Trans	389166	Pacote de 200g	200
12	Biscoito, sabor: leite, tipo: rosquinha	402544	Pacote de 400g	450
13	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo	463575	Pacote 500 g	400
14	Canjica Grupo: Especial, Nº 3 Subgrupo: Despeliculada Classe: Branca Qualidade: Tipo 1 característica adicional: Não Transgênico	463690	Embalagem 500g	50
15	Côco ralado, ingredientes: amêndoa de côco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar	421669	Pacote 1 kg	20
16	Condimento, tipo: canela, apresentação: casca	463873	Kg	2
17	Condimento, tipo: canela, apresentação: pó	463872	Kg	2
18	Condimento, tipo: cravo da índia, apresentação: flor	463892	Kg	2
19	Condimento, tipo: louro, apresentação: pó	463905	Kg	2
20	Condimento, tipo: manjeriço, apresentação: pó	463907	Kg	2
21	Condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado	463916	Kg	2
22	Condimento, tipo: alecrim, apresentação: desidratado	463856	Kg	2
23	Condimento, tipo: cominho, apresentação: pó	463891	Kg	2
24	Condimento, tipo: tomilho, apresentação: desidratado	463936	Kg	2
25	Condimento Tipo: Noz Moscada Apresentação: Pó	463912	Kg	2
26	Creme de leite, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: uht	446532	Embalagem 200 g	200
27	Doce leite, tipo: tradicional	462597	Lata 5 kg	20
28	Doce não confeitado, tipo: massa, sabor: goiaba, forma apresentação: tablete	462651	Embalagem 1 kg	40
29	Doce Não Confeitado Tipo: Cremoso Sabor: Banana	462664	Embalagem 1 kg	40
30	Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez	458920	Embalagem 1 kg	60
31	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: transgênico, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	459013	Kg	100
	Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido		Embalagem 1	

32	fólico	460263	kg	120
33	Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: integral, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	460262	Embalagem 1 kg	60
34	Farinha quibe, composição: grãos de trigo selecionados e moídos, tipo: crú, saco 500gr	326330	Saco 500 g	20
35	Fermento, tipo: químico, apresentação: pó	459586	Embalagem 100 g	80
36	Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado	459596	Embalagem 10 g	30
37	Legume em conserva, tipo: ervilha	462823	Embalagem 200g	50
38	Legume em conserva, tipo: milho verde	462824	Embalagem 200g	50
39	Leguminosa, variedade: ervilha seca	464570	Embalagem 500 g	40
40	Leguminosa, variedade: feijão mulatinho, tipo: tipo 1	464566	Kg	120
41	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo: tipo 1	464552	Kg	480
42	Leguminosa, variedade: grão de bico	464569	Embalagem 500 g	20
43	Leguminosa, variedade: lentilha verde	464574	Embalagem 500g	20
44	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura	464014	Caixa 395 g	180
45	Leite côco, tipo: magro, característica adicional: teor de gordura reduzida	464012	Garrafa 200 ml	60
46	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo	446019	Embalagem 400 g	700
47	Leite Em Pó Origem: De Vaca Teor Gordura: Desnatado Solubilidade: Instantâneo	446021	Embalagem 400 g	120
48	Leite soja, aspecto físico: pó, composição: sacarose, vitaminas e sais minerais, sabor: natural, uso: oral, aplicação: intolerância à lactose, doenças celíacas e diarreia, características adicionais: sem lactose e glúten	239861	Lata 300 g	10
49	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete	458953	Embalagem 500g	150
50	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: parafuso	458980	Embalagem 500g	100
51	Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca Base Da Massa: De Trigo Grano Duro Apresentação: Talharim	458960	Embalagem 500g	50
	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de			

52	farinha de trigo, tipo: integral, apresentação: penne	458989	Embalagem 500g	40
53	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: lasanha	458998	Embalagem 500g	90
54	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme	459670	Embalagem 4 Kg	50
55	Massa de tomate, tipo: molho pronto, composição: pomodoro, apresentação: líquido	459678	Embalagem 340 g	150
56	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1	463692	Embalagem 900 ml	300
57	Proteína texturizada soja, apresentação: flocos, aspecto físico: desidratada	297483	Pacote 500 g	15
58	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, características adicionais teor mínimo cloreto de sódio 98,5%	291893	Pacote 1 Kg	180
59	Suco, apresentação: líquido, sabor: caju, tipo: natural, características adicionais: concentrado	252018	Garrafa 500 ml	150
60	Suco, apresentação: líquido, sabor: goiaba, tipo: natural, características adicionais: concentrado	252016	Garrafa 500 ml	200
61	Suco, apresentação: líquido, sabor: abacaxi, tipo: natural, características adicionais: concentrado	279608	Garrafa 500 ml	150
62	Suco, apresentação: líquido, sabor: manga, tipo: natural, características adicionais: concentrado	279609	Garrafa 500 ml	200
63	Suco, apresentação: líquido, sabor: acerola, tipo: natural, características adicionais: concentrado	279610	Garrafa 500 ml	250
64	Suco, apresentação: líquido, sabor: maracujá, tipo: natural, características adicionais: concentrado	252285	Garrafa 500 ml	200
65	Suco, apresentação: líquido, sabor: uva, tipo: natural, características adicionais: concentrado	279607	Garrafa 500 ml	250
66	Vinagre Matéria-Prima: Maçã Tipo: Aromático Acidez: 4,20 Per Aspecto Físico: Líquido Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	340581	Frasco 500ml	80

1.2. Os valores estimados são de responsabilidade do Departamento de Planejamento e Administração e constam em planilha em anexo.

1.3. O prazo de vigência da aquisição é de 12 (doze) meses contados da emissão do empenho, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

1.4. 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.

1.5. Em caso de discordância entre as especificações deste objeto, descritas no sítio eletrônico do COMPRASNET (www.comprasgovernamentais.gov.br), e as especificações constantes deste Termo de Referência, prevalecerão estas últimas.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência.

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. Os itens a serem adquiridos constam na definição de bem comum na forma do art. 1º, da Lei nº 10.520/2002.

5. CRITÉRIO 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), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)

5.3. A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser exigida pelo fiscal do contrato, e será 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 deverá ser iniciado em 7 (dez) dias, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante, em remessa parcelada, de acordo com as estimativas abaixo, nos dias a serem acordados entre as partes, no horário de 07:00 às 15:00 horas, no local: Coordenação de Nutrição do Instituto Benjamin Constant, localizado na Avenida Pasteur, 350/368 - Urca - RJ - CEP: 22290-250.

Tabela 2 – Cronograma de entrega dos itens:

Item	Especificação resumida (especificação completa vide Tabela 1)	Periodicidade da entrega estimada	Requisição mínima	Requisição máxima
1	Açúcar Tipo: Refinado	MENSAL	160	200
2	Açúcar, tipo: mascavo	MENSAL	10	20
3	Amido, base: de milho	MENSAL	10	20
	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo			

4	1	MENSAL	200	250
5	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: integral, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	MENSAL	25	40
6	Aveia beneficiada, classe: branca, apresentação: em flocos finos, presença de glúten: contém glúten	MENSAL	10	20
7	Azeite, espécie vegetal: de oliva, tipo: puro, teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%	MENSAL	25	40
8	Biscoito, apresentação quadrado, sabor cream cracker, classificação salgado, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana	MENSAL	75	100
9	Biscoito Sabor: Salgado Características Adicionais: Integral E Sem Recheio Tipo: Cream Cracker	MENSAL	30	50
10	Biscoito, sabor: maizena, características adicionais: sem recheio, enriquecido vitaminas, 0% gordura tran	MENSAL	75	100
11	Biscoito Sabor: Leite Maltado Características Adicionais: Sem Recheio, 0% Gordura Trans	MENSAL	30	50
12	Biscoito, sabor: leite, tipo: rosquinha	MENSAL	75	100
13	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo	MENSAL	40	60
14	Canjica Grupo: Especial, Nº 3 Subgrupo: Despeliculada Classe: Branca Qualidade: Tipo 1 característica Adicional: Não Transgênico	MENSAL	10	15
15	Côco ralado, ingredientes: amêndoa de côco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar	BIMESTRAL	2	5
16	Condimento, tipo: canela, apresentação: casca	TRIMESTRAL	1	1
17	Condimento, tipo: canela, apresentação: pó	TRIMESTRAL	1	1
18	Condimento, tipo: cravo da índia, apresentação: flor	TRIMESTRAL	1	1
19	Condimento, tipo: louro, apresentação: pó	TRIMESTRAL	1	1
20	Condimento, tipo: manjeriço, apresentação: pó	TRIMESTRAL	1	1
21	Condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado	TRIMESTRAL	1	1
22	Condimento, tipo: alecrim, apresentação: desidratado	TRIMESTRAL	1	1
23	Condimento, tipo: cominho, apresentação: pó	TRIMESTRAL	1	1
24	Condimento, tipo: tomilho, apresentação: desidratado	TRIMESTRAL	1	1
25	Condimento Tipo: Noz Moscada Apresentação: Pó	TRIMESTRAL	1	1
	Creme de leite, teor gordura: até			

26	20% de gordura, processamento: uht	MENSAL	30	50
27	Doce leite, tipo: tradicional	BIMESTRAL	5	10
28	Doce não confeitado, tipo: massa, sabor: goiaba, forma: apresentação: tablete	BIMESTRAL	10	20
29	Doce Não Confeitado Tipo: Cremoso Sabor: Banana	BIMESTRAL	10	20
30	Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez	MENSAL	10	20
31	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: transgênico, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	MENSAL	20	30
32	Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	MENSAL	20	30
33	Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: integral, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	MENSAL	10	20
34	Farinha quibe, composição: grãos de trigo selecionados e moídos, tipo: cru, saco 500gr	BIMESTRAL	5	10
35	Fermento, tipo: químico, apresentação: pó	MENSAL	10	15
36	Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado	BIMESTRAL	5	10
37	Legume em conserva, tipo: ervilha	MENSAL	10	20
38	Legume em conserva, tipo: milho verde	MENSAL	10	20
39	Leguminosa, variedade: ervilha seca	MENSAL	5	10
40	Leguminosa, variedade: feijão mulatinho, tipo: tipo 1	MENSAL	20	30
41	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo: tipo 1	MENSAL	100	120
42	Leguminosa, variedade: grão de bico	BIMESTRAL	5	10
43	Leguminosa, variedade: lentilha verde	BIMESTRAL	5	10
44	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura	MENSAL	30	40
45	Leite côco, tipo: magro, característica adicional: teor de gordura reduzida	MENSAL	10	20
46	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo	MENSAL	100	120
47	Leite Em Pó Origem: De Vaca Teor Gordura: Desnatado Solubilidade: Instantâneo	MENSAL	20	30
48	Leite soja, aspecto físico: pó, composição: sacarose, vitaminas e sais minerais, sabor: natural, uso: oral, aplicação: intolerância à lactose, doenças celíacas e diarreia, características adicionais: sem lactose e glúten	TRIMESTRAL	5	5

49	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete	MENSAL	30	40
50	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: parafuso	MENSAL	30	40
51	Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca Base Da Massa: De Trigo Grano Duro Apresentação: Talharim	MENSAL	10	15
52	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, tipo: integral, apresentação: penne	MENSAL	5	10
53	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: lasanha	MENSAL	15	20
54	Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme	MENSAL	8	10
55	Massa de tomate, tipo: molho pronto, composição: pomodoro, apresentação: líquido	MENSAL	20	30
56	Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1	MENSAL	50	60
57	Proteína texturizada soja, apresentação: flocos, aspecto físico: desidratada	BIMESTRAL	5	10
58	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, características adicionais teor mínimo cloreto de sódio 98,5%	MENSAL	30	40
59	Suco, apresentação: líquido, sabor: caju, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
60	Suco, apresentação: líquido, sabor: goiaba, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
61	Suco, apresentação: líquido, sabor: abacaxi, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
62	Suco, apresentação: líquido, sabor: manga, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
63	Suco, apresentação: líquido, sabor: acerola, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
64	Suco, apresentação: líquido, sabor: maracujá, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
	Suco, apresentação: líquido,			

65	sabor: uva, tipo: natural, características adicionais: concentrado	MENSAL	30	50
66	Vinagre Matéria-Prima: Maçã Tipo: Aromático Acidez: 4,20 Per Aspecto Físico: Líquido Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	MENSAL	15	20

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

6.3.1 O fornecedor deverá realizar a substituição por outro produto da mesma marca constante na proposta.

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

6.4. 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.

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

6.6. Os responsáveis pela entrega deverão apresentar-se limpos e uniformizados.

6.7. Verificação do Rótulo: quantidade, nome, composição do produto, lote, número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;

6.8. As embalagens deverão ser integras e lacradas;

6.9. As embalagens deverão ser atóxicas, reforçadas, lacradas, identificadas com a caracterização do produto, nome do fabricante, quantidade, data de validade, registro no órgão competente e quando pertinente composição nutricional e indicação do preparo.

6.10. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, devendo conter indicação com a descrição do produto, peso líquido, ingredientes, Data de validade e registro do órgão competente;

6.11. Os produtos deverão ter odor, sabor e consistência característicos do produto, isentos de matéria estranha, impurezas, resíduos, parasitas, matéria terrosa e umidade.

6.12. As mercadorias transportadas devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotuladas com a identificação de origem;

6.13. Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados e/ou transportados com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminar os alimentos ou ainda alterar suas características sensoriais;

6.14. Meios de proteção dos alimentos contra raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações.

6.15. Separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor;

6.16. Os veículos de transporte não devem apresentar a menor evidência de presença de roedores, pássaros, insetos (baratas entre outros), vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores desagradáveis. Os pisos e laterais da carroceria devem estar, ainda, em boas condições e não apresentar buracos e rachaduras;

6.17. As embalagens não devem ser pisoteadas e nem devem servir de assento, para evitar que fiquem sujas ou danificadas;

6.18. As cargas devem ser inspecionadas visualmente no descarregamento para verificação de anormalidade;

6.19. Os funcionários trajar o uniforme completo, limpo e sapatos fechados;

6.20. Haverá realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outro órgão competente;

6.21. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomenda do pelo fabricante a partir da data de entrega.

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 presente Termo de 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.

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.

11.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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 no momento em que 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, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX) \quad I = (6 / 100) \quad I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

13 DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

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

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

13.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

14 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

14.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4 comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5 cometer fraude fiscal;

14.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as

seguintes sanções:

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

14.2.2 A moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

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

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

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

14.2.6 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

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

14.3 As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

14.4.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

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

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

14.5 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.

14.6 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.

14.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.7 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.

14.8 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.

14.9 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.

14.10 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.

14.11 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.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1 O custo estimado da contratação é de responsabilidade do Departamento de Planejamento e Administração (DPA).

16 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

16.1 A dotação orçamentária da contratação será informada pelo Departamento de Planejamento e Administração (DPA).

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Paula Thais dos Santos Soares, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 27/10/2022 17:44:58.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ibc.gov.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 7059

Código de Autenticação: 75a10c8c7a



Av. Pasteur, 350 / 368, Urca, RIO DE JANEIRO / RJ, CEP 22.290-240

Telefone: (21) 3478-4440 / 4442 / 4443
www.ibc.gov.br