

TERMO DE REFERÊNCIA N.º 6/2023 - CA-SMP/DRG/SMP/IFSP

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios: leite em pó integral, chocolate em pó, café em pó, suco concentrado natural, manteiga, açúcar refinado e chá de erva cidreira, com fornecimento de 504 unidades por ano, considerando a entrega bimestral dos alimentos, conforme condições, quantidades, exigências e especificações discriminadas neste instrumento para o Campus São Miguel Paulista:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
L O T E 1	Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios: leite em pó integral, chocolate em pó, café em pó, suco concentrado natural, manteiga, açúcar refinado e chá de erva cidreira, com fornecimento de 504 unidades por ano, considerando a entrega bimestral dos alimentos, conforme demonstrado nos itens constantes no lote 1 abaixo. O item 1.7 do Termo de Referência oferece informações sobre a adoção de grupo/lote para a realização da dispensa eletrônica.	15210	Serviço	Entrega bimestral	R\$ 4.310,15	R\$ 25.860,90
					<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 25.860,90</b>

1.1.1. Descrição completa dos itens/produtos que a empresa contratada deverá fornecer ao Campus São Miguel Paulista:

LOTE	DESCRIÇÃO DOS ITENS/PRODUTOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

L O T E 1	<p><b>Leite em pó integral</b> - Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral.</p> <p><b>Embalagem 1 quilo.</b> Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Marca de referência ou qualidade superior: Italcac.</p>	quilo	120/ano	R\$ 50,51	R\$ 6.061,20
	<p><b>Chocolate em pó solúvel 50% cacau</b> ou superior. Isento de sódio. Não deve apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. <b>Embalagem de 1 quilo</b>, lacrado e rotulado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá ter no mínimo de 6 meses da validade a partir da data de entrega. Marca de referência: Mavalério ou Nestlé, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	quilo	30/ano	R\$ 68,63	R\$ 2.058,90
	<p><b>Café em pó.</b> Apresentação: torrado moído, <b>ponto de torra: média</b>, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo, de primeira qualidade, prazo validade mínimo: 12 meses, característica adicional: ponto de torra média (conforme padrões de classificação para o café torrado comercializado no Brasil estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, a partir da Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022), <i>Coffea arabica</i>. <b>Embalagem de 1 quilo.</b></p>	quilo	60/ano	R\$ 52,33	R\$ 3.139,80
	<p><b>Suco Concentrado natural para diluir.</b> Sabores: Laranja, uva, maracujá, manga, abacaxi e caju. <b>Embalagem: Galão 5 Litros</b> - Para diluir em no mínimo 30 litros de água - Prazo validade mínimo: 6 meses na data de entrega. Marca de referência ou qualidade superior: Frut Mais.</p>	litro	42/ano	R\$ 79,72	R\$ 3.348,24
	<p><b>Manteiga de primeira qualidade</b>, sem corantes, composição: creme de leite e cloreto de sódio (sal). <b>Embalagem de 1 quilo</b>, lacrado e rotulado. Marca de referência ou qualidade superior: Itambé ou Tirolez. Prazo validade mínimo: 4 meses na data de entrega.</p>	quilo	120/ano	R\$ 82,26	R\$ 9.871,20
	<p><b>Açúcar refinado.</b> Coloração: branca, prazo validade mínimo: 12 meses. <b>Embalagem de 1 quilo</b>, lacrado e rotulado. Marca de referência ou qualidade superior: União.</p>	quilo	120/ano	R\$ 7,10	R\$ 852,00
	<p><b>Chá de capim cidreira.</b> Nome científico: Cymbopogon citratus. Também conhecido com Erva-príncipe, capim-santo ou capim-limão. Apresentação: folhas secas. Uso: alimentício. <b>Embalagem de 1 quilo</b>, lacrado e rotulado. O produto deve estar isento de sujidades e microorganismos. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	quilo	12/ano	R\$ 44,13	R\$ 529,56



## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A pretendida contratação visa prover o Campus São Miguel com a contratação de empresa para fornecimento regular de gêneros alimentícios necessários para a manutenção da alimentação fornecida aos alunos da educação básica (Cursos Técnicos Integrados vinculados ao Ensino Médio), conforme seguintes previsões legais:

2.1.1. Lei nº 11.947/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica entre outras providências;

2.1.2. Lei nº 9.394/1996 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

2.2. A aquisição dos materiais solicitados é necessária para o preparo e consumo de alimentos no campus São Miguel Paulista;

2.2.1. O campus dispõe de uma cozinha na qual são preparados alguns alimentos para que sejam distribuídos para consumo do estudantes, bem como dispõe de contratos com serviços de copeiragem, fornecimento de pães de queijo, pão francês e frutas, sendo necessário a aquisição de outros produtos que possibilitem um completo atendimento aos discentes no tocante aos lanches nos períodos matutino e vespertino.

2.2.2. A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios tem como finalidade a distribuição de leite com chocolate, leite com café, suco, chá e pão francês com manteiga aos discentes visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a permanência, a aprendizagem, o rendimento escolar, além de atender as legislações vigentes.

2.2.3. O fornecimento, a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o preparo e a distribuição de lanches têm por objetivo atender os estudantes do campus, assegurando uma alimentação em condições higiênicas sanitárias adequadas.

2.3. O Campus São Miguel não tem o quantitativo solicitado no presente termo de referência e o quantitativo levantado pelo setor requisitante do campus para a presente contratação está sendo baseado no número total de alunos matriculados atualmente que é de 295 estudantes dos Cursos Técnicos Integrados (Informática para Internet e Produção de Áudio e Vídeo).

2.4. Os bens e serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do artigo 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

2.5. A presente contratação enquadra-se nos moldes do contido no artigo 75, inciso II, da Lei 14.133/2021 e que há regulamentação legal na forma da Instrução Normativa SECES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021, devido ao baixo valor e ao bem da economia processual, a presente contratação se dará por dispensa de licitação, na forma eletrônica.

2.6. Para fornecimento dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da dispensa eletrônica, bem como apresentar os documentos solicitados no Aviso de Contratação Direta para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.7. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário**.

2.7.1. O regime de execução será o de **Empreitada por Preço Unitário**, pois não há meios de se definir claramente os aspectos quantitativos do objeto a ser executado, ou seja, não há possibilidade de se estabelecer, com exatidão, as quantidades a serem demandadas ao longo da execução do contrato. O valor a ser pago ao contratado será feito de acordo com a unidade de medida executada e após a medição e a verificação da conformidade da prestação com a obrigação ajustada.

2.8. O objeto desta aquisição não possui item equivalente ou similar disponível para contratação nas atas de SRP vigentes no IFSP .

2.9. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000001/2023;

II) Data de publicação no PNCP: 15/09/2023;

III) Id do item no PCA: 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919;

IV) Classe/Grupo: 8910, 8925, 8955, 8960;

V) Identificador da Futura Contratação: 158154-191/2023.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo visa atender a necessidade de fornecimento de alimentação aos estudantes através da contratação de empresa para fornecimento de gêneros de alimentação necessários para complementar a oferta de lanches.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.1.1. Todo o material a ser fornecido deverá considerar a composição, características ou componentes sustentáveis, atendendo, dessa forma, no que couber, o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 2010, Capítulo III, artigo 5.º, I, II, III e § 1º.

4.2. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.2.1. O objeto deste Termo de Referência é considerado serviço continuado, pois visa manutenção da atividade administrativa conforme o inciso XV, artigo 6º, da Lei nº 14.133/21;

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.4.1. Os itens componentes do presente objeto licitatório são de baixa complexidade no que tange às características técnicas e valores;

4.4.2. A possibilidade de ocorrência de prejuízos financeiros inerentes à execução/entrega do objeto é pouco significativa dada a baixa complexidade do objeto como um todo.

4.5. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

#### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

##### Condições de entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados do envio da **ordem de fornecimento**, em **remessa bimestral**, n seguinte endereço: Rua Tenente Miguel Délia, 105, CEP: 08021-090, Vila Rosária, São Paulo/SP;

5.2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada a cada 2 (dois) meses, em horário comercial, nas quantidades solicitadas pela fiscalização do contrato e efetuada na cozinha do IFSP - Campus São Miguel Paulista, não sendo possível a realização da entrega dos alimentos aos sábados, domingos e feriados. Quaisquer dúvidas sobre a entrega dos materiais poderão ser sanadas através dos seguintes contatos: [cap.smp@ifsp.edu.br](mailto:cap.smp@ifsp.edu.br) com cópia para [daa.smp@ifsp.edu.br](mailto:daa.smp@ifsp.edu.br);

5.2.1. O produto objeto deste termo de referência deverá ser entregue de forma parcelada bimestral ao longo de 12 (doze) meses de forma que todo o quantitativo expresso no quadro constante no item 1 – DO OBJETO, seja fornecido pela CONTRATADA, sendo que:

5.2.1.1. Toda solicitação por parte da CONTRATANTE que saia do cronograma, deverá ser comunicada à CONTRATADA no prazo de 24 horas;

5.2.1.2. A primeira entrega deverá ser realizada no mês de fevereiro/2024 conforme o item 5.1.1.

5.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. No ato da entrega devem ser conferidas as condições elencadas no artigo 25 da portaria CVS 05 de 0 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde, para recebimento de alimentos industrializados ou prontos para consumo:

*“Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio”.*

5.4. O Transporte dos produtos deve respeitar a regulamentação sanitária conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados. Nesse sentido o transporte deve ser feito considerando:

- 5.4.1. Que o produto transportado deva estar na temperatura especificada no rótulo, quando o caso;
- 5.4.2. Que o veículo deva estar limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;
- 5.4.3. Que o transporte deve manter a integridade do produto;
- 5.4.4. Veículo não pode transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;
- 5.4.5. Deve haver a presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, quando o caso;
- 5.4.6. Não serão aceitos os produtos alimentícios transportados via empresas transportadoras, quando estas transportarem produtos distintos a alimentos.

5.5. O Campus São Miguel se reserva o direito de não receber materiais que estejam em desacordo com o descritivo técnico.

5.6. O responsável pela entrega deverá aguardar a conferência dos produtos no momento da entrega.

5.7. Sempre que a CONTRATADA receber comunicado para substituição de gêneros alimentícios por apresentarem problemas técnicos/defeitos, deverão providenciar a reposição dos produtos para o Campus São Miguel dentro do prazo de 02 (dias) dias úteis a partir da comunicação da ocorrência à CONTRATADA, sem que isto acarrete ônus para a CONTRATANTE.

#### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.8. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Tenente Miguel Délia, 105, CEP: 08021-090, Vila Rosária, São Paulo/SP.

5.9. Os serviços serão prestados no seguinte horário: das 9:30 às 17 horas.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.10. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

#### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

5.11. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.11.1. Trata-se de serviço continuado para o Campus São Miguel Paulista na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

5.11.2. O campus está situado na Rua Tenente Miguel Délia nº 105, bairro Vila Rosária, Município de São Paulo - SP.

5.11.3. O horário de funcionamento do Campus São Miguel é de segunda a sexta, das 7 horas às 22 horas e 30 minutos.

5.11.4. A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à qualidade dos alimentos empregados na prestação dos serviços.

5.11.5. Fica esclarecido que, para a execução dos serviços, a Administração não disponibilizará ferramental, transporte de materiais, equipamentos de segurança, insumos ou bens necessários à execução do contrato, devendo estes custos serem incluídos na Formação de Preços apresentada pelos licitantes.

5.11.6. A quantidade de alunos que estudam e utilizam as instalações do campus em turno e contraturno é de 295 alunos e os mesmos fazem suas refeições no café da manhã, almoço e lanche da tarde.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o campus e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações

contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Fiscalização**

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

### **Fiscalização Técnica**

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

### **Fiscalização Administrativa**

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

### **Gestor do Contrato**

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesas e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice I deste instrumento.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. O cumprimento de todas as condições e obrigações estabelecidas para a Contratada deverá ser aferido pelos fiscais designados pela Contratante por meio do Instrumento de Medição do Resultado (IMR), em conformidade com as disposições previstas neste Termo de Referência, sem prejuízo de outros instrumentos de avaliação porventura estabelecidos pelas partes;

7.3.2. O objetivo do IMR é vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem a abertura do regular processo administrativo e do contraditório;

7.3.3. A aplicação do IMR, utilizada pelo fiscal, deverá ser feita mensalmente com as ocorrências identificadas no período. A partir do registro das ocorrências as respectivas pontuações serão somadas conforme pontuação definida para cada indicador, obtendo-se um valor final, por meio do qual será realizado o ajuste no pagamento, conforme o caso.

7.3.4. Os pagamentos serão realizados a partir da medição dos serviços efetivamente executados, de modo que não haverá riscos em relação às diferenças de estimativas de quantitativos.

### Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega



dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atest de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.11.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação**

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

#### **Prazo de pagamento**

7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE** de correção monetária.

7.26.1. 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.

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

7.26.3. 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.

7.26.4. 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.

7.26.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **Forma de pagamento**

7.27. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.29.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.30. O contratado 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.

#### **Cessão de crédito**

7.31. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.31.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.32. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.33. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020

7.34. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes a direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.35. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1. O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR GRUPO.

### **Regime de execução**

8.2. O regime de execução do contrato terá como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

8.2.1. O regime de execução será o de Empreitada por Preço Unitário, pois não há meios de se definir claramente os aspectos quantitativos do objeto a ser executado, ou seja, não há possibilidade de se estabelecer, com exatidão, as quantidades a serem demandadas ao longo da execução do contrato. O valor a ser pago ao contratado será feito de acordo com a unidade de medida executada e após a medição e a verificação da conformidade da prestação com a obrigação ajustada.

### **Exigências de habilitação**

8.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.5. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.10. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os

documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.12. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e a CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.13. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica.

#### **Habilitação jurídica**

8.14. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.15. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.16. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.17. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.18. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.19. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.20. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

8.21. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n. 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.22. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.23. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.24. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.25. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.26. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.27. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.28. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; 8.32. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.29. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.30. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 25.860,90** (vinte e cinco mil, oitocentos e sessenta reais e noventa centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante no item 1.1 desse instrumento.

### Adequação orçamentária

9.2. Para o pagamento dos serviços supracitados, serão utilizados recursos provenientes do orçamento do campus:

Gestão/Unidade: 26439/158154;

Fonte de Recursos: 1 000 000 000;

Programa de Trabalho: 171154;

Elemento de Despesa: 3.3.90.32.

São Paulo, 14 de novembro de 2023.

#### INTEGRANTE(S) REQUISITANTE(S)

Joana Dark Gomes

Assistente em administração

#### INTEGRANTE(S) TÉCNICO(S)

Maria das Dores Almeida

Contadora

#### INTEGRANTE(S) ADMINISTRATIVO(S)

Edson Serafim dos Santos

Assistente em administração

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo.

Luís Fernando de Freitas Camargo

Diretor Geral - SMP/IFSP

*Documento assinado eletronicamente.*

---

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: Agosto de 2023

Termo de Referência Aquisições – Contratação Direta

Aprovado pela Secretaria de Gestão.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão

Documento assinado eletronicamente por:

- **Maria das Dores Almeida, COORDENADOR(A) - FG2 - CA-SMP**, em 06/12/2023 13:58:29.
- **Luis Fernando de Freitas Camargo, DIRETOR(A) GERAL - CD3 - DRG/SMP**, em 06/12/2023 13:59:46.
- **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 06/12/2023 14:13:54.
- **Joana Dark Gomes, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 06/12/2023 14:16:59.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/11/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 647797

Código de Autenticação: 7e4b735d0b



TERMO N.º 1/2023 - CA-SMP/DRG/SMP/IFSP

**APÊNDICE I DO TERMO DE REFERÊNCIA**  
**DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR**  
**AValiação DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS**

O Instrumento de Medição de Resultado - IMR é o mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

O Instrumento de Medição do Resultado (IMR) ou seu substituto, quando utilizado, deve ocorrer, preferencialmente, por meio de ferramentas informatizadas para verificação do resultado, quanto à qualidade e quantidade pactuadas.

A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução do objeto e, se for o caso, poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo V-B da INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 05, DE 26 DE MAIO DE 2017, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

- não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

**Tabela de Indicadores:**

<b>Nº 01 – Entrega dos alimentos dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>Finalidade</b>	Garantir atendimento célere às demandas da contratante e evitar prejuízos às características dos alimentos, preservando as condições apropriadas para o consumo.
<b>Meta a cumprir</b>	Entrega realizada bimestralmente, ficando a cargo da fiscalização do contrato comunicar à contratada o dia de entrega dos alimentos, com, pelo menos, 10 dias de antecedência.
<b>Instrumento de medição</b>	Condicionada à verificação pelo fiscal de contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatórios
<b>Periodicidade</b>	Diária e mensal
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Número de ocorrência
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Faixas de ajuste no pagamento / Sanções</b>	Até uma ocorrência registrada: valor total; A partir da segunda ocorrência registrada e constatada: desconto de 0,5% do valor mensal X nº de ocorrência.
<b>Observações</b>	Em todos os cálculos, deverá ser sempre desprezada a fração, se inferior a meio, e igualada a um, se igual ou superior. A multa incide sobre o valor devido a título de pagamento após a aplicação do IMR.

**Item 02 – No ato do recebimento dos alimentos, conferir se os mesmos obedecem as condições elencadas na Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde**

Item	Descrição
Finalidade	Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio”.
Meta a cumprir	Diária, semanal, mensal e anual conforme Termo de Referência
Instrumento de medição	Condicional à verificação pelo fiscal de contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.
Forma de acompanhamento	Relatórios e fiscalização
Periodicidade	Bimestral
Mecanismo de Cálculo	Número de ocorrência
Início de Vigência	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
Formas de ajuste no pagamento / penalidades	Até uma ocorrência registrada: valor total; A partir da segunda ocorrência registrada e constatada desconto de 1% do valor mensal X nº de ocorrência.

**Item 03 – Deixar de cumprir determinação da fiscalização para a correção de vícios e defeitos na execução do serviço.**

Item	Descrição
Finalidade	Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto ou dos materiais empregados
Meta a cumprir	100% de conformidade
Instrumento de medição	Condicional à verificação pelo fiscal de contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.
Forma de acompanhamento	Relatórios e fiscalização
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Número de ocorrência
Início de Vigência	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
Formas de ajuste no pagamento / penalidades	Até uma ocorrência registrada: valor total; A partir da segunda ocorrência registrada e constatada: 0,5% do valor mensal X nº de ocorrência.

**Item 04 – Deixar de cumprir horário de entrega dos alimentos estabelecido pelo contrato ou determinado pela fiscalização.**

Item	Descrição
Finalidade	Garantir a prestação dos serviços nos termos pactuados.
Meta a cumprir	100% de conformidade



<b>Instrumento de medição</b>	Condicionada à verificação pelo fiscal de contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatórios e fiscalização
<b>Periodicidade</b>	Bimestral
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Número de ocorrência
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Alíquotas de ajuste no pagamento / Sanções</b>	Até uma ocorrência registrada: valor total; A partir da segunda ocorrência registrada e constatada: 0,5% do valor mensal X nº de ocorrência.

**Item 05 – Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>Finalidade</b>	Garantir a prestação dos serviços nos termos pactuados.
<b>Meta a cumprir</b>	100% de conformidade
<b>Instrumento de medição</b>	Os registros das ocorrências serão individuais. A empresa deverá substituir o empregado quando ocorrer a próxima entrega de alimentos.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatórios e fiscalização
<b>Periodicidade</b>	Bimestral
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Número de ocorrência
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Alíquotas de ajuste no pagamento / Sanções</b>	1 dia de inobservância: valor total; A partir da próxima entrega será computado desconto de 0,1% do valor mensal do contrato X funcionário/dia em desconformidade.

**Item 06 – Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, sem motivo justificado ou determinação formal.**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>Finalidade</b>	Garantir a prestação dos serviços nos termos pactuados.
<b>Meta a cumprir</b>	100% de conformidade
<b>Instrumento de medição</b>	Condicionada à verificação pelo fiscal de contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatórios e fiscalização
<b>Periodicidade</b>	Diária
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Número de ocorrência
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Alíquotas de ajuste no pagamento / Sanções</b>	Até uma ocorrência registrada: valor total; A partir da segunda ocorrência registrada e constatada: desconto de 0,5% do valor mensal do contrato X nº de ocorrência.
<b>Observações</b>	A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução parcial. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo haver o registro de várias ocorrências na mesma data.

**Item 07 – Inobservância da visita periódica do preposto.**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
-------------	------------------

<b>Finalidade</b>	Garantir a prestação do serviço conforme rotina descrita. Receber e entregar documentações. Esclarecer situações cotidianas do contrato.
<b>Meta a cumprir</b>	100% de conformidade
<b>Instrumento de medição</b>	Controle de presença
<b>Forma de acompanhamento</b>	Controle de presença e Relatório de Ocorrência
<b>Periodicidade</b>	Mensal
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Verificação de qualquer ausência
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	Desconto de 1% do valor mensal do contrato no descumprimento deste item

#### Nº 08 – Cumprimento às normas de segurança e higiene dos alimentos quando transportados

Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Garantir a prestação do serviço em conformidade às normas de segurança e higiene dos produtos. O Transporte dos produtos deve respeitar a regulamentação sanitária conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados considerando o seguinte: <b>1)</b> o produto transportado deve estar na temperatura especificada no rótulo, quando o caso; <b>2)</b> veículo deve estar limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros; <b>3)</b> o transporte deve manter a integridade do produto; <b>4)</b> veículo não pode transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto; <b>5)</b> deve haver a presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, quando o caso; <b>6)</b> não serão aceitos os produtos alimentícios transportados via empresas transportadoras, quando estas transportarem produtos distintos a alimentos.
<b>Meta a cumprir</b>	100% de conformidade
<b>Instrumento de medição</b>	Relatório de ocorrências
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatórios e/ou Fiscalização
<b>Periodicidade</b>	Bimestral
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Número de ocorrências
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	Até 1 ocorrência no bimestre. Desconto de 0,5% do valor mensal do contrato X número de ocorrências De 2 a 6 ocorrências no bimestre. Desconto de 2% do valor mensal do contrato X número de ocorrências

#### Nº 09 – Deixar de entregar documentos, mensalmente e/ou anualmente, conforme Termo de Referência

Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Garantir a prestação dos serviços nos termos pactuados.
<b>Meta a cumprir</b>	100% de conformidade
<b>Instrumento de medição</b>	Relatório de ocorrências
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatórios e/ou Fiscalização

<b>Periodicidade</b>	Mensal
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Número de ocorrências (cada documento não apresentado, será considerado como uma ocorrência, podendo ser registrado mais de uma ocorrência no mês)
<b>Início de Vigência</b>	Início da execução do contrato/Implantação do serviço
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	Desconto de 1% do valor mensal por ocorrência

Os descontos previstos no IMR não excluem o cumprimento dos demais itens do Termo de Referência nem a aplicação das demais penalidades previstas no Aviso de Contratação Direta.

Os descontos serão aplicados, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei 14.133/21 e no Aviso de Contratação Direta, referentes à inexecução da prestação dos serviços, no todo ou em parte.

Os descontos são acumulativos.

O objetivo do IMR é vincular o pagamento aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, serem interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem abertura do regular processo administrativo e do contraditório.

A Contratada poderá justificar as faltas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

As justificativas de faltas, aceitas ou não pela Administração, não impedem a aplicação de glosas, e/ou desconto referente à indisponibilidade de serviço.

A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para a correspondência via e-mail. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada com cópia para a Fiscalização de Contratos do Campus.

A empresa emitirá a nota fiscal com valor que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Seção de Fiscalização de Contratos com base nos valores mensurados neste IMR.

Documento assinado eletronicamente por:

- Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 22/09/2023 08:27:41.
- Maria das Dores Almeida, COORDENADOR(A) - FG2 - CA-SMP, em 22/09/2023 08:42:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/09/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 615342  
Código de Autenticação: c0a641f45a



TERMO N.º 1/2023 - CA-SMP/DRG/SMP/IFSP

# Estudo Técnico Preliminar 433/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23305.013452.2023-27

## 2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios: leite em pó integral, chocolate em pó, café em pó, suco concentrado natural, manteiga, açúcar refinado e chá de erva cidreira, com fornecimento de 504 unidades por ano, considerando a entrega bimestral dos alimentos, conforme condições, quantidades, exigências e especificações discriminadas neste instrumento para o Campus São Miguel Paulista.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Geral do Campus	Luís Fernando de Freitas Camargo

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A pretendida contratação visa prover o Campus São Miguel com alimentos necessários para a manutenção da alimentação fornecida aos alunos da educação básica (Cursos Técnicos Integrados vinculados ao Ensino Médio), conforme as seguintes previsões legais:

Lei nº 9.394/1996 que estabelece as diretrizes e bases da educação escolar nacional - "Art. 4º O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de: (...) VIII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde".

Lei nº 11.947/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro na Escola aos alunos da educação básica entre outras providências - "Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar é direito dos alunos da educação básica e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei".

Apesar desta contratação não ser realizada com verba disponibilizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), todo o alimento oferecido no ambiente escolar é entendido como alimentação escolar, e, portanto, está amparado pelas legislações que o regem, dentre elas a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.

São objetivos da contratação:

Abastecer a Administração de materiais comuns (alimentos) que serão distribuídos aos discentes visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar, além de atender as legislações vigentes.

O campus dispõe de uma cozinha equipada com equipamentos de cozinha industrial para armazenagem e entrega de alimentos, bem como dispõe de serviços de copeiragem de forma a possibilitar um completo atendimento aos discentes no tocante as refeições como o café da manhã no período vespertino para os discentes que frequentam o campus no contraturno.

O objeto da aquisição não tem itens similares disponíveis para contratação nas atas de SRP vigentes no IFSP.

## **5. Levantamento de Mercado**

A pesquisa de mercado foi realizada para todos os itens considerando sempre o tipo de embalagem e a unidade de medida que melhor atende o Campus São Miguel, visando sempre minimizar desperdícios e trabalhos desnecessários por parte dos colaboradores. A pesquisa de preços foi realizada atendendo o parâmetro previsto no inciso II com contratações feitas pela Administração Pública através da utilização da ferramenta Banco de Preços e inciso III com dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, art. 5º, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de agosto de 2021, com preços homogêneos e média simples para obtenção do valor estimado constante no mapa comparativo conforme determina o art. 6º, da IN/SGD nº 65/2021.

Em se tratando de aquisição, levantamos ainda, a possibilidade de aquisição na forma de Registro de Preços no âmbito do IFSP, porém, a Instituição não tem ata SRP vigente que contemple os itens objeto deste estudo técnico preliminar, e, pesquisando atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos para adesão que mantinham

similaridade com o objeto dessa aquisição, estas não satisfizeram as necessidades do campus por conta dos preços mais altos, ou pelo fato de a vigência de algumas atas estarem expirando, ou por conta do quantitativo ofertado ser insuficiente.

Sendo assim, entendemos que a melhor decisão será a realização da dispensa eletrônica para alcançarmos o fim pretendido que é a contratação de empresa para fornecimento dos alimentos.

## 6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo visa atender a necessidade de fornecimento de alimentação aos estudantes conforme legislações vigentes.

Neste sentido, o objeto do presente estudo técnico preliminar deverá ser atendido criteriosamente quando do seu recebimento e aceitação pelo servidor designado pela fiscalização do contrato no que diz respeito aos pedidos de fornecimento de alimentos à Contratada, bem com aos prazos para recebimento do material de forma que o cronograma para atendimento aos alunos não reste prejudicado.

Sendo assim, o prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do envio da ordem de fornecimento, em **remessa bimestral**, no seguinte endereço: Rua Tenente Miguel Délia, 105, CEP: 08021-090, Vila Rosária, São Paulo/SP.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada a cada 2 (dois) meses, em horário comercial, nas quantidades solicitadas pela direção do campus e efetuada na cozinha do IFSP - Campus São Miguel Paulista, não sendo possível a realização da entrega dos alimentos aos sábados, domingos e feriados. Quaisquer dúvidas sobre a entrega dos materiais poderão ser sanadas através dos seguintes contatos: cap.smp@ifsp.edu.br com cópia para daa.smp@ifsp.edu.br.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. No ato da entrega devem ser conferidas as condições elencadas no artigo 25 da portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde, para recebimento de alimentos industrializados ou prontos para consumo.

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

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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.

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

Os materiais terão a garantia que for estipulada pelo fabricante, contra quaisquer espécies de defeitos, contados da data efetiva da entrega, devendo a contratada, após a comunicação do contratante, providenciar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, as devidas correções.

O prazo de validade no ata da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. No ato da entrega devem ser conferidas as condições elencadas no artigo 25 da portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde, para recebimento de alimentos industrializados ou prontos para consumo:

*“Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio”*

O Transporte dos produtos devem respeitar a regulamentação sanitária conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados. Nesse sentido o transporte deve ser feito considerando:

- O produto transportado deve estar na temperatura especificada no rótulo, quando o caso;
- Veículo deve estar limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;
- O transporte deve manter a integridade do produto;
- Veículo não pode transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;
- Deve haver a presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, quando o caso.
- Não serão aceitos os produtos alimentícios transportados via empresas transportadoras, quando estas transportarem produtos distintos a alimentos.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem adquiridas, acompanhada das memórias de cálculo estão expostas neste documento, Termo de Referência e Mapa Comparativo, uma vez que pretende-se realizar a dispensa eletrônica.

Na tabela abaixo, informamos que o Campus São Miguel não tem quantitativo solicitado no presente processo e o quantitativo levantado pelo setor requisitante do campus para a presente contratação está sendo baseado no número total de alunos para o ano de 2023 que é de 295 estudantes dos Cursos Técnicos Integrados (Informática para Internet e Produção de Áudio e Vídeo), vinculados ao Ensino Médio:

LOTE 1	ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
L O T	1	Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios: leite em pó integral, chocolate em pó, café em pó, suco concentrado natural, manteiga, açúcar refinado e chá de erva cidreira, com fornecimento de 504 unidades por ano, considerando a entrega	15210	Serviço	Entrega bimestral	R\$ 4.310,15	R\$ 25.860,90



E 1	bimestral dos alimentos, conforme demonstrado nos itens constantes no <b>lote 1</b> abaixo. O <b>item 1.7</b> do Termo de Referência oferece informações sobre a adoção de grupo/lote para a realização da dispensa eletrônica.					
						TOTAL R\$ 25.860,90

LOTE 1	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
	<b>Leite em pó integral</b> - Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral. <b>Embalagem 1 quilo.</b> Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Marca de referência ou qualidade superior: Italcac.	quilo	120/ano
	<b>Chocolate em pó solúvel 50% cacau</b> ou superior. Isento de sódio. Não deve apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. <b>Embalagem de 1KG</b> , lacrado e rotulado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá ter no mínimo de 6 meses da validade a partir da data de entrega. Marca de referência: Mavalério ou Nestlé, equivalentes ou de melhor qualidade.	unidades	30/ano
	<b>Café em pó.</b> Apresentação: torrado moído, <b>ponto de torra: média</b> , tipo: tradicional, empacotamento: vácuo, de primeira qualidade, prazo validade mínimo: 12 meses, característica adicional: ponto de torra média (conforme padrões de classificação para o café torrado comercializado no Brasil estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, a partir da Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022), <i>Coffea arabica</i> . <b>Embalagem de 1 quilo.</b>	unidades	60/ano
	<b>Suco Concentrado natural para diluir.</b> Sabores: Laranja, uva, maracujá, manga, abacaxi e caju. <b>Embalagem: Galão 5 Litros</b> - Para diluir em no mínimo 30 litros de água - Prazo validade mínimo: 6 meses	unidades	42/ano



--	--	--	--

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

O custo estimado da contratação é de **R\$ 25.860,90 (vinte e cinco mil, oitocentos e sessenta reais e noventa centavos)**. Tal valor foi obtido através de pesquisa de mercado atendendo o parâmetro previsto no inciso II com contratações feitas pela Administração Pública através da utilização da ferramenta Banco de Preços e inciso III com dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, art. 5º, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de agosto de 2021.

A tabela abaixo informa a quantitativo total do item e os valores unitário e total:

ITEM	MATERIAL DE CONSUMO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	PREÇO MÉDIO (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios: leite em pó integral, chocolate em pó, café em pó, suco concentrado				

1	natural, manteiga, açúcar refinado e chá de erva cidreira, com fornecimento de 504 unidades por ano, considerando a entrega bimestral dos alimentos, conforme demonstrado nos itens constantes no <b>lote 1</b> abaixo. O <b>item 9</b> deste Estudo Técnico Preliminar oferece informações sobre a adoção de grupo/lote para a realização da dispensa eletrônica.	Serviço	Entrega bimestral	R\$ 4.310,15	R\$ 25.860,90
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 25.860,90</b>

### 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justificativa para o parcelamento ou não da solução, se aplicável, (artigo, 9º, inciso VII da IN 58/2022 e inciso VIII, do §1º, do artigo 18, da Lei 14.133 /2021):

- A dispensa eletrônica será realizada em grupo/lote pois as aquisições pretendidas são complementares e é indispensável que seus respectivos fornecimentos ocorram de forma simultânea.
- A fragmentação ou mesmo a ausência de um dos itens pretendidos poderá acarretar dificuldades de realização dos serviços prestados aos alunos pelo campus, sendo assim, ao realizar a dispensa eletrônica de forma agrupada, a chance de obter o resultado almejado é maior.
- Optou-se pela junção dos 7 (sete) itens em apenas 01 (um) grupo/lote, tendo em vista a compatibilidade dos itens da dispensa, ficando inviável administrar vários contratos para cada necessidade de deslocamentos ao campus. Tal agrupamento facilitará a gestão do contrato e fiscalização dos serviços prestados.
- O agrupamento objetiva ainda uma maior participação de empresas interessadas, uma vez que a prestação dos serviços que contemplam apenas um item poderia não despertar interesse por parte das empresas.
- O contrato é de valor pequeno quando comparado a outros de mesmo objeto da Administração Pública Federal, o que o torna menos atrativo. Assim, a manutenção do não parcelamento poderá atrair mais empresas e reduzir os preços devido à concorrência.
- Dessa forma, o não parcelamento do objeto ocorre para aumentar a economia de escala, facilitar a logística da execução /fiscalização do contrato e atrair o interesse das empresas aumentando a competição.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

No âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus São Miguel não foram realizadas aquisições correlatas do objeto da contratação em referência.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

Conforme Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023, aprovado pela Resolução CONSUP/IFSP nº 01/2019, a presente necessidade encontra guarida nas Diretrizes para Alimentação Escolar, páginas 261 a 263.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000001/2023;
- II) Data de publicação no PNCP: 15/09/2023;
- III) Id do item no PCA: 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919;
- IV) Classe/Grupo: 8910, 8925, 8955, 8960;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158154-191/2023.

## **12. Resultados Pretendidos**

Fornecer alimentação aos alunos considerando os aspectos legais e técnicos.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Não identificamos providências específicas para o presente certame senão as costumeiras já adotadas pela administração, a exemplo de atentar-se minuciosamente

aos descritivos para identificação se os bens realmente atendem às suas necessidades, da disponibilização de espaço seguro para guarda dos alimentos até o recebimento definitivo pelo demandante, entre outros.

#### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o artigo 11, da Lei nº 14.133, de 20 e com o art. 5º da Instrução Normativa /MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber.

#### **15. Declaração de Viabilidade**

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

##### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

#### **16. Responsáveis**

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**EDSON SERAFIM DOS SANTOS**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/12/2023 às 14:31:57.

**MARIA DAS DORES ALMEIDA**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/12/2023 às 16:41:43.

**JOANA DARK GOMES**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/12/2023 às 14:50:02.*

**LUIS FERNANDO DE FREITAS CAMARGO**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 06/12/2023 às 14:33:19.*