ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2020.
Processo Administrativo n.°23090.006103/2020-79

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de alimentação para eventos**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	LANCHE TIPO A - LANCHE TIPO A - COMPOSTO POR: A. CAFÉ SEM AÇÚCAR; B. 02 TIPOS DE SALGADOS; C. 01 TIPO DE PETIT FOURS; D. AÇUCAREIRO PERMANENTEMENTE REABASTECIDO; E. ADOÇANTE (LÍQUIDO OU EM SACHES); F. ÁGUA MINERAL SEM GÁS.	108138	UNIDADE	3000	R$ 16,33	R$ 48.990,00
2	ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP- LANCHE TIPO C - LANCHE TIPO C - COMPOSTO POR: A. CAFÉ SEM AÇÚCAR; B. ÁGUA MINERAL SEM GÁS C. TRÊS TIPOS DE SUCOS NATURAIS SEM AÇÚCAR (REFRIGERADOS); D. REFRIGERANTES (REFRIGERADOS) DOIS SABORES (COM OPÇÕES DIET/ZERO E LIGHT); E. QUATRO TIPOS DE SALGADOS; F. QUATRO TIPOS DE PETIT FOURS; G. TRÊS SABORES DE BOLOS; H. AÇUCAREIROS PERMANENTEMENTE REABASTECIDOS; I. ADOÇANTE (LÍQUIDO OU EM SACHES).	108138	UNIDADE	3000	R$ 22,67	R$ 68.010,00

3	ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA CORRESPONDENTE AO CÓDIGO: 3007000732140- LANCHE TIPO C - LANCHE TIPO C - COMPOSTO POR: A. CAFÉ SEM AÇÚCAR; B. ÁGUA MINERAL SEM GÁS C. TRÊS TIPOS DE SUCOS NATURAIS SEM AÇÚCAR (REFRIGERADOS); D. REFRIGERANTES (REFRIGERADOS) DOIS SABORES (COM OPÇÕES DIET/ZERO E LIGHT); E. QUATRO TIPOS DE SALGADOS; F. QUATRO TIPOS DE PETIT FOURS; G. TRÊS SABORES DE BOLOS; H. AÇUCAREIROS PERMANENTEMENTE REABASTECIDOS; I. ADOÇANTE (LÍQUIDO OU EM SACHES).	108138	UNIDADE	9000	R$ 22,67	R$ 204.030,00
4	LANCHE RÁPIDO - LANCHE RÁPIDO - COMPOSTO POR: A. ÁGUA MINERAL SEM GÁS; B. REFRIGERANTES DOIS SABORES (COM OPÇÕES NORMAL, DIET/ZERO E LIGTH); C. SANDUICHE COMPOSTO DE PÃO, FRIOS, LATICINOS, ALFACE, TOMATE E PATÊS; D. SALADA DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 4 FRUTAS DIFERENTES, PORÇÃO INDIVIDUAL DE 250 G.	108138	UNIDADE	2000	R$ 17,33	R$ 34.660,00
			VALOR TOTAL ESTIMADO:		**R$ 355.690,00**	

1.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
1.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.
1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da homologação.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação se justifica pela realização constante de eventos técnico-científicos, culturais e esportivos, institucionais e interinstitucionais, que abrangem Colóquios; Conferências; Congressos; Convenções; Encontros; Exposições; Fóruns; Jornadas; Mesas-redondas; Mostras; Palestras; Semanas Acadêmicas; Seminários; Simpósios; Workshops; Cursos de Capacitação; Formação Docente; Competições; entre outros. Tais eventos geram a necessidade de fornecimento de alimentação para os participantes dos mesmos.
2.2. A estruturação da fragmentação em tipos foi elaborada para diminuir gastos, pois evita o desperdício de alimentos. Não se justifica disponibilizar para um grupo pequeno de pessoas a mesma variedade de itens oferecidos a 200, 300 ou 600 pessoas.

2.3. Visando a qualidade na prestação dos serviços aliada à economia de gastos para os cofres públicos, outro fator agregado a estes objetivos é a distância da localização do fornecedor em relação à Universidade. Estão incluídos nos itens que serão licitados alimentos que devem ser consumidos em pouco tempo após o preparo, seja para manter o frescor, seja para manter a integridade dos mesmos. Assim, para evitar o comprometimento da qualidade

dos alimentos que serão oferecidos e também por questões de segurança alimentar, **limitou-se a distância do fornecedor em relação à Universidade em 60 km.**

2.4. Outro fator que justifica a fixação da distância é a questão tempo de entrega dos alimentos, uma vez que há situações em que se faz necessário solicitar duas, três ou quatro unidades de alimentação, conforme previsão inserida no item “Lanche Rápido”, cujo pedido mínimo são duas unidades e cujo tempo de pedido pode ser de quatro horas de antecedência. Desta forma, não se justifica um “Lanche Rápido” (composto por frios e/ou frutas fatiadas) ser preparado em locais distantes, cujo tempo de deslocamento e a quantidade preparada são incompatíveis e podem colocar em risco a integridade, sabor, frescor e garantia de boa qualidade dos alimentos, o que pode interferir na saúde dos consumidores. Além disso, o custo com transporte também impactaria no custo dos serviços, uma vez que, dependendo da quantidade de lanche solicitada, o valor para transporte ficaria maior do que o valor dos alimentos.

2.5. A adoção do Sistema de Registro de Preços neste certame licitatório se justifica tendo em vista que as contratações para esses itens são frequentes e as entregas acontecem de forma parcelada, devido à perecibilidade dos mesmos e a necessidade de entrega de alimentos frescos, em quantidades compatíveis com os eventos a serem realizados. A demanda também varia em função de fatores alheios ao calendário acadêmico, como por exemplo, greves, paralisações, número de eventos, entre outros, o que impossibilita estimar previamente o quantitativo exato demandado pelo Restaurante Universitário. Dessa forma, esta solicitação de compras no Sistema de Registros de Preços se justifica por estar de acordo com os incisos I, II e IV do Art. 3º do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os objetos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único do art. 1° da Lei nº 10.520/2002, e do inciso II, do art. 3º do Decreto nº 10.024/2019.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. **Da entrega:** a solicitação do fornecimento será mediante contato direto do cerimonial com o fornecedor, após empenho, através de telefone com confirmação via e-mail institucional da Coordenadoria de Cerimonial da UFLA. Os alimentos deverão ser entregues de forma parcelada, podendo haver pedido mínimo de 02 (duas) unidades. Podendo ainda, ocorrer mais de um atendimento no mesmo dia, a depender dos eventos que serão agendados, para atendimento em locais diferentes.

4.2. **Dos prazos para entrega dos lanches:**
4.2.1. **Lanche Tipo A e Lanche Rápido**: a solicitação poderá ser efetuada com o prazo mínimo de **4 horas**.
4.2.2. **Lanche tipo C:** a solicitação poderá ser efetuada com o prazo mínimo de **48 horas.**

4.3. **Das condições de entrega:** para cada modalidade, o fornecedor deverá fazer a entrega nas condições abaixo descritas.
4.3.1. **Lanche tipo A:** os itens deverão ser entregues em local previamente agendado, podendo, a critério do cerimonial, ser dispensada a mão de obra para servir. Distribuídos em vasilhames apropriados com as respectivas vedações. O café deverá ser entregue em garrafa

térmica em perfeito estado de conservação e aparência, sem açúcar, e fresco. Deverá ser disponibilizado xícaras e pires de louça branca, lisa, sem logo, sem estampas, em perfeito estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda. 02(dois) tipos de salgados, preferencialmente assados, à escolha do cerimonial, e deverá ser acondicionado em travessas de louça ou inox, não se admitindo vasilhames de plástico, papelão, ou alumínio. O salgado deverá ser fresco, sem excesso de temperos e entregues em temperatura compatível com o tipo. 01 tipo de petit fours admitidos pelo cerimonial, os mesmos deverão ser acondicionados em travessas de louça ou inox, não se admitindo vasilhames de plástico, papelão, ou alumínio. Deverão ser frescos, sem excessos de iguarias e entregues em temperatura compatível com o tipo. A água mineral sem gás, deverá ser servida, refrigerada, obrigatoriamente, em jarras e copos de vidro transparentes sem cor, sem logo, sem estampas, conforme responsabilidade assumida pela UFLA perante órgãos internacionais relacionados ao meio ambiente ao receber o selo "Blue University".

4.3.2. **Lanche tipo C:** os itens deverão ser entregues e servidos em local previamente agendado. Os itens deverão ser distribuídos em vasilhames apropriados com as respectivas vedações. O café deverá ser entregue em garrafa térmica em perfeito estado de conservação e aparência, sem açúcar, e fresco, servido em xícaras e pires de louça branca, lisa, sem logo, sem estampas, em perfeito estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda. a água mineral sem gás, deverá ser servida, refrigerada, obrigatoriamente, em jarras e copos de vidro transparentes sem cor, sem logo, sem estampas, conforme responsabilidade assumida pela UFLA perante órgãos internacionais relacionados ao meio ambiente ao receber o selo "Blue University". O suco (em três sabores) deverá ser entregue refrigerado, em jarra de vidro transparente, com vedação, e deverá ser preparado com fruta natural ou polpa, servidos em copos de vidro, lisos, sem frisos, sem logos ou estampas e em quantidade suficiente para atender a demanda. Os refrigerantes deverão ser de primeira linha, em dois tipos, refrigerados, com opções: normal, diet/zero e light, conforme especificação prévia do cerimonial, apresentados na embalagem original e servidos em copos/taças de vidro transparente, liso, sem logo, sem estampas e em perfeito estado. não serão admitidos refrigerantes em temperatura ambiente. Quatro tipos de salgados à escolha do cerimonial, podendo ser quibe, coxinha, empada, croissant, pão de queijo, torta salgada em pedaços, mini-esfirra, ou outro tipo de salgado admitido pelo cerimonial em contato prévio. Os mesmos deverão ser acondicionados em travessas de louça ou inox, não se admitindo vasilhames de plástico, papelão, ou alumínio. Os salgados deverão ser frescos, sem excessos de temperos e entregues em temperatura compatível com o tipo. Quatro tipos de petit fours admitidos pelo cerimonial em contato prévio. Os mesmos deverão ser acondicionados em travessas de louça ou inox, não se admitindo vasilhames de plástico, papelão, ou alumínio. Deverão ser frescos, sem excessos de iguarias e entregues em temperatura compatível com o tipo. Três sabores de bolos artesanais, não podendo ser de massa semi-pronta, previamente cortados em pequenos pedaços, sem corantes, podendo os sabores serem definidos pelo cerimonial. Os mesmos deverão ser acondicionados em travessas de louça ou inox, não se admitindo vasilhames de plástico, papelão, ou alumínio. Deverão ser frescos, sem excessos de iguarias e entregues em temperatura compatível com o tipo.

4.3.3. **Lanche Rápido:** será requisitado para equipe de trabalho, em ocasiões específicas, podendo variar o número de pessoas, com número mínimo limitado a 2 pessoas. Os itens deverão ser entregues em local previamente agendado pelo cerimonial, em porções individuais, acondicionados em vasilhames apropriados com as respectivas vedações. A água mineral sem gás deverá ser entregue, refrigerada, obrigatoriamente, na embalagem original e individual. O refrigerante deverá ser de primeira linha, à escolha do Cerimonial, refrigerado, podendo ser escolhido com opções normal, diet/zero ou light, conforme especificação prévia. Deverão ser fornecidos na embalagem original e individual, conforme especificação do cerimonial. Não serão admitidos refrigerantes em temperatura ambiente. Sanduiche composto de pão, frios, laticínios, alface, tomate e patês, conforme especificação prévia do cerimonial.

Salada de frutas com no mínimo 4 frutas diferentes a serem definidas pelo cerimonial, sem açúcar e/ou adoçantes, sem conservantes, em porção individual de 250 g, em pote vedado, refrigerado, acompanhado de colher.

4.3.4. **Para todos os itens:**

4.3.4.1. Deverão ser disponibilizados sachês de açúcar e adoçante, em quantidade compatível com o que será servido e o número de pessoas. Deverá ser fornecido pazinhas próprias para café e/ou suco.

4.3.4.2. O material de acondicionamento poderá ser térmico/refrigerado, de propriedade do fornecedor e que deverá ser recolhido por este ao término do evento, não cabendo nenhuma responsabilidade de guarda à instituição. O recolhimento de todo o material utilizado bem como suas sobras é de inteira responsabilidade do fornecedor. É vedado o serviço de qualquer tipo de bebida alcoólica. É obrigatório o fornecimento de guardanapo de papel, de boa qualidade, para todos os serviços.

4.3.4.3. Materiais e utensílios de copa e serviço: toalhas de mesa em bom estado de conservação e tecidos nobres, mesas para apoio e serviço da alimentação, fogão/micro-ondas (de acordo com a necessidade), material de copa e cozinha, tais como panelas, fritadeiras, escorredores, formas, bandejas, pegadores de alimentos em aço inox, pratos de louça branca, jarras, copos e taças de vidro transparente sem cor, sem logo, sem estampas, bandejas, travessas e réchauds em aço inox, xícaras, para chá e café, em louça branca, pratos de sobremesa em louça branca, todos higienizados e em bom estado de conservação e tudo o que for necessário para o bom andamento do serviço.

4.4. **Quanto à exigência de profissionais para a prestação do serviço**

4.4.1. O fornecedor é responsável pela idoneidade e comportamento de seus profissionais; por quaisquer tipos de acidentes de trabalho de que venham a serem vítimas os seus profissionais, durante a prestação do serviço; pela conservação e zelo do patrimônio público disponibilizado para a prestação do serviço requisitado.

4.4.2. Os profissionais deverão:

4.4.2.1. Ser em número compatível com o número de pessoas (em acordo prévio com o cerimonial).

4.4.2.2. Os profissionais deverão apresentar-se uniformizados, com identificação em crachá, para o desempenho da atividade. Os manipuladores de alimentos devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas capilares.

4.4.2.3. Usar sapatos fechados, unhas aparadas e limpas.

4.4.2.4.Ser devidamente capacitados para montar, repor e retirar utensílios e para o atendimento ao público.

4.4.2.5.Manter as mesas e aparadores limpos, retirando os utensílios e guardanapos utilizados, durante todo o evento

4.4.3. O fornecedor se obriga a garantir a qualidade dos serviços e produtos, repondo aquele que apresentar avaria ou estiver em desacordo com as exigências previstas em edital.

4.4.4. A montagem deverá estar disponibilizada com antecedência mínima de 1 (uma) hora antes do horário estipulado para o início do evento.

4.4.5. Os ambientes para a prestação dos serviços serão definidos ao longo do ano, pois haverá variação de acordo com cada evento;

4.4.6. O público poderá ficar em pé ou sentado, a depender do evento;

4.4.7. Quando necessário, o fornecedor deverá montar estrutura de copa e cozinha.

4.5. Deverão os licitantes vencedores do certame comunicar à UFLA, por intermédio da Diretoria de Materiais e Patrimônio, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder ao vencimento do prazo de entrega dos itens adjudicados, a impossibilidade do cumprimento do fornecimento, informando os motivos correlatos.

4.5.1. Para fins de prorrogação do prazo de entrega, só serão analisados, pela autoridade competente, os pedidos solicitados formalmente antes de findado o prazo fixado, nos termos

do art. 57, §1º e 2º da Lei 8.666/93. Pedidos solicitados após o término do prazo de entrega não serão analisados.
4.6. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo solicitante, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
4.7. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, e quando os alimentos fornecidos forem considerados sem condição de consumo pelo solicitante responsável devendo ser substituídos às custas do licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
4.7.1. Caso a substituição não ocorra, estará o licitante vencedor incorrendo em atraso na entrega, sujeito à aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência.
4.8. Os bens serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade dos objetos licitados e consequente aceitação.
4.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:
5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
5.1.2. 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;
5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
5.2. 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.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. 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:
6.1.1. 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, no que couber;
6.1.2. 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);
6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos, preferencialmente nas dependências da UFLA;

6.1.4. comunicar à Contratante, por meio da Diretoria de Materiais e Patrimônio, 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;
6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. 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.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. 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.
9.1.1. 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.
9.2. 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.
9.3. 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.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade

de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
10.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
10.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irreajustáveis

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

12.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5. cometer fraude fiscal;

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

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

12.2.2. multa moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento), por dia de atraso, sobre o valor da parcela inadimplida no descumprimento das obrigações assumidas até o 30º (trigésimo) dia;

12.2.3. multa de 0,5 % (cinco décimos por cento), por dia de atraso, sobre o valor do contrato, no descumprimento das obrigações assumidas, após o 30º (trigésimo) dia, limitado a 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida, sem prejuízo das demais penalidades

12.2.4. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

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

12.2.7.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Termo de Referência.

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

12.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

12.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

12.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

12.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

13.1. O custo estimado da contratação é de R$355.690,00 (trezentos e cinquenta e cinco mil, seiscentos e noventa reais).

Lavras**, 18** de **março** de **2020.**

PAULINE FREIRE PIMENTA
Coordenadora de Cerimonial/UFLA