

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constante no edital de chamada pública e em seus anexos.

2 OBJETIVO

2.1 Fornecer Gêneros Alimentícios de qualidade para os alunos da educação básica – ensino médio integrado ao técnico do IFSP – Campus Avançado Tupã.

Entende-se por alunos da educação básica:

A LDBN (1996) em seu artigo 21 deixa claro que a educação escolar [...] compõe-se de:

“I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;

II - educação superior.”

Em seguida no Capítulo II (da Educação Básica), regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos.

Especificamente no artigo 36-B, que corresponde à seção da educação profissional e tecnológica, há o esclarecimento do desenvolvimento dessa modalidade em nível médio.

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

I - articulada com o ensino médio;

II - subsequente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio”.

3 JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

3.1 Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos do IFSP – Campus Avançado Tupã. No ano de 2019 são 210 alunos matriculados no ensino médio integrado ao técnico e no IFSP – Campus Avançado Tupã.

3.2 Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de

atendimento do direito à alimentação aos alunos do Campus Avançado Tupã. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, é importante destacar ainda os aspectos socioeconômicos, uma vez que os alimentos, em grande parte, serão provenientes de agricultores familiares, que possuem como meio de subsistência a produção em âmbito familiar.

4 LEGISLAÇÃO

4.1 O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 26/2013 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

5 ESPECIFICAÇÃO, UNIDADE DE FORNECIMENTO E QUANTITATIVO DOS ITENS, PERIODICIDADE DA ENTREGA E VALORES UNITÁRIO E TOTAL

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNIDADE	PERIODICIDADE DA ENTREGA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	6467	Mel de abelha, original, centrifugado com autorização dos órgãos competentes, próprio para o consumo, sem quaisquer substâncias estranhas à sua composição normal, nem corretivos de acidez, corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores ou edulcorantes. Poderá apresentar cristalização parcial. Não deverá apresentar caramelização, espuma superficial, ou sinais de fermentação, conforme Resolução CNNPA nº 12, de 1978 e IN nº11/2000 - MAPA. Deverá ser embalado em plástico atóxico lacrado individualmente em sachês de 10 gramas cada.	5060	UN.	230 Un/ semanal	0,60	R\$ 3.036,00
2	224406	Banana Nanica – fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de	1735	KG	45 Kg/ Semanal	2,49	R\$ 4.320,15



INSTITUTO FEDERAL

São Paulo

Câmpus Avançado Tupã



		fertilizantes, conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Devem estar devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens adequadas que não alterem interna ou externamente e não transmitam odores, sabores ou contaminantes ao alimento.					
3	224405	Banana Maça – fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de fertilizantes, conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Devem estar devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens adequadas que não alterem interna ou externamente e não transmitam odores, sabores ou contaminantes ao alimento.	860	KG	20 Kg/ Semanal	4,49	R\$ 3.861,40
4	250033	Goiaba vermelha, de primeira, com peso médio de 170 a 220 gramas, lisa, grande, com polpa intacta, coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade; sem lesões de origem física ou mecânica e perfurações, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de fertilizantes, conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. De colheita recente, devem estar acondicionada em caixas de monobloco plástico adequadas que não	1.480	KG	40 Kg/ Semanal	4,75	R\$ 7.030,00



INSTITUTO FEDERAL

São Paulo

Câmpus Avançado Tupã



		alterem interna ou externamente e não transmitam odores, sabores ou contaminantes ao alimento. Deve ser fornecida higienizada para consumo imediato.					
5	359994	Fruta in natura, tipo tangerina, espécie ponkan, aplicação alimentar, de primeira, com peso médio entre 150 e 220 gramas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de fertilizantes, conforme Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Devem estar devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens adequadas que não alterem interna ou externamente e não transmitam odores, sabores ou contaminantes ao alimento.	520	KG	40 Kg/ Semanal	3,58	R\$ 1.861,60
6	150631	Bolacha doce de amido de milho sem recheio, embalada em pacotes resistentes, individuais, em porções de 25g, com garantia de higiene e consistência adequados, livres de conservantes, corantes e outros aditivos utilizados em biscoitos industrializados. Devem apresentar as informações como nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade e descrição dos ingredientes. Os biscoitos deverão apresentar uniformidade (tamanho e forma). Serão rejeitados biscoitos queimados, com bolores ou outros defeitos.	66	KG	5,5 Kg/ Semanal	35,00	R\$ 2.310,00
VALOR TOTAL R\$			22.419,15				

Obs.: para a guarda destes alimentos que serão adquiridos, é importante que o local de armazenamento tenha as seguintes características:

As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o

compensado. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza e possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores. O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os alimentos. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente. O sistema de ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

OBS.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo de junho/2019 a abril do ano letivo de 2020, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Periodicidade da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Campus.

Para a escolha dos itens a serem adquiridos e houve consulta ao Corpo Técnico de Nutricionistas do IFSP. Além disso, foi realizada uma pesquisa com os alunos para identificar entre os itens apontados a preferência de consumo, a fim de evitar aquisição de bens não consumidos pelos alunos e possíveis desperdícios.

Para indicar a quantidade a ser adquirida também se levou em consideração o preço médio dos itens, o valor do orçamento disponível, a quantidade de refeições ofertadas no Campus, o percentual das refeições por lei e o volume de alunos atendidos.

As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam a legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

6 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

- 6.1.1 que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- 6.1.2 cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;
- 6.1.3 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- 6.1.4 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- 6.1.5 que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

6.2 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste termo de referência, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

6.3 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do país.

6.4 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

6.5 Para a execução dos recursos financeiros do PNAE, deverá ser obedecido o critério de que no mínimo 30% (trinta por cento) do valor da aquisição deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas

6.5.1 A aquisição, que trata o item 6.4, poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

7 DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

7.1 A convocação do fornecedor pelo Campus Avançado Tupã poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no termo de referência.

7.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Corpo Técnico de Nutricionistas do Instituto Federal de São Paulo.

7.3 Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

7.3.1 Nos meses de janeiro, julho e dezembro o fracionamento mínimo será reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Campus Avançado Tupã, principais usuários do refeitório do Campus.

7.4 As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

7.5 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o

peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

7.6 Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

7.7 O fornecimento será realizado nas dependências do Campus Avançado Tupã, localizado na rua Othon Guedes Júnior, 175, Parque Universitário, Tupã/SP, CEP 17607-325, às 7h, de segunda a sexta-feira. Tel. (14) 3404-3551 / 98218-0045, e-mail adm.tup@ifsp.edu.br.

7.8 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

7.9 Quando da entrega as embalagens / alimentos deverão apresentar-se:

7.9.1 isentos de substâncias terrosas ou químicas;

7.9.2 sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

7.9.3 sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;

7.9.4 isentos de odor e sabor estranhos;

7.9.5 sem umidade externa anormal;

7.9.6 não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado.

7.10 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

7.11 Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

7.12 A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

8 VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1 O prazo de vigência do contrato será de **oito meses**, a partir da data da ordem de serviço ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que primeiro ocorrer.

8.2 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

8.3 A vigência do contrato poderá ser prorrogada, conforme interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos totalizando 60 meses, em conformidade com a Lei Federal nº 8.666

de 21 de junho de 1993.

9 DA EXECUÇÃO E PRAZOS DE ENTREGA

9.1 Após assinatura do Termo de Contrato, a CONTRATADA receberá a ORDEM DE FORNECIMENTO e terá o prazo de até **7 dias corridos** para iniciar a entrega dos itens dos quais foi declarada vencedora.

9.2 As demais entregas deverão ser realizadas conforme as ORDENS DE FORNECIMENTOS que serão enviadas semanalmente pela CONTRATANTE.

9.3 Na ocasião da assinatura do contrato a convocação do CONTRATADO ocorrerá por e-mail ou pelo correio com aviso de recebimento, podendo ser confirmada por telefone.

9.4 Será realizada uma primeira reunião com ata, a fim de que sejam sanadas eventuais dúvidas quanto a execução do contrato.

9.5 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo RT, que poderá contar com o respaldo do CAE.

10 PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá emitir mensalmente a Nota Fiscal até o **décimo dia** do mês em que foi entregue os gêneros alimentícios.

10.2 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicados por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

10.3 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até **trinta dias corridos**, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal.

10.4 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até **cinco dias úteis**, contado do Recebimento Definitivo do objeto licitado e mediante apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.5 A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

10.6 A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu registro de preço cancelado, permanecerá no nome desse, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em registrar seus preços, decorrente de negociação com a administração, obedecida à ordem de classificação.

10.7 Ficará reservado à CONTRATANTE o direito de suspender o pagamento, até a

regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas.

10.8 Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

10.9 Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.10 A cada pagamento ao fornecedor a CONTRATANTE realizará consulta on line para verificar a manutenção das condições de habilitação.

10.10.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do CONTRATADO, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de **cinco dias úteis**, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

10.10.2 O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE;

10.10.3 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

10.10.4 Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

10.10.5 Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF;

10.10.6 Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF".

10.11 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 o CONTRATADO 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 o CONTRATANTE.

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

10.13 O CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo CONTRATADO, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

10.14 A CONTRATANTE deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

10.15 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao CONTRATADO, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao CONTRATADO o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

10.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o CONTRATADO não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo CONTRATANTE, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$$

11 DA SUBCONTRATAÇÃO

Não é permitida a subcontratação parcial ou total dos itens contratados.

12 ESTIMATIVAS DE CUSTOS

12.1 Os valores para os itens solicitados foram obtidos através da pesquisa de preço, de acordo com a IN 07 de 29/08/2014 – SLTI, realizada junto a sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, contendo data, que fará parte dos autos deste processo licitatório. **A estimativa de custos necessários à aquisição dos materiais objeto deste Termo de Referência é de R\$ 22.419,15 (Vinte e dois mil quatrocentos e dezenove reais e quinze centavos).**

12.2 A pesquisa de mercado foi feita por meio da cotação de 3 (três) orçamentos para cada item, os quais foram buscados nos mercados locais e com produtores e associações do município.

12.3 A pesquisa de preços ocorreu devido às características peculiares dos itens, ou seja, essas características específicas fazem com que os itens não estejam disponíveis para consulta no painel de preços, além de não serem encontradas contratações similares em outros entes públicos.

13 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

13.1 INCUMBE AO CONTRATANTE:

13.1.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

13.1.2 Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

13.1.3 Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) homologado(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.

13.1.4 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

13.1.5 Armazenar adequadamente os alimentos entregues.

13.2 INCUMBE AO CONTRATADO:

13.2.1 Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

13.2.2 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

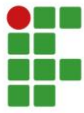
13.2.3 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

13.2.4 Acatar as normas internas da CONTRATANTE;

13.2.5 Transportar adequadamente os alimentos de forma que não fiquem expostos ao sol por período prolongado;

13.2.6 Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

13.2.7 Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Tupã, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;



- 13.2.8 Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 13.2.9 Informar ao Ministério do Desenvolvimento e Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
- 13.2.10 Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- 13.2.11 Cumprir, no que couber, as disposições previstas na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1 de 19 de janeiro de 2010, que trata dos critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

14 DA VISTORIA

14.1 O interessado em participar desta chamada pública poderá vistoriar o local onde será entregue os gêneros alimentícios, até **03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, com objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto à Administração do IFSP - Campus Avançado Tupã, pelo telefone (14) 3404-3551 ou endereço eletrônico adm.tup@ifsp.edu.br

14.2 A vistoria não é obrigatória, entretanto, caso o fornecedor interessado opte por não a realizar, não poderá proceder a qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas neste Termo de Referência.

15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

15.1.1 **ADVERTÊNCIA**, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

15.1.2 **MULTA**:



15.1.2.1 de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após **cinco** dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão e aplicação das penalidades cabíveis.

15.1.2.2 de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de **quarenta e oito horas**, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

15.1.2.3 de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de **cinco** dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

15.1.2.4 compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

15.1.2.4.1 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Avançado Tupã, em favor do CONTRATADO. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de **dez** dias para pagamento por meio de GRU.

15.1.3 SUSPENSÃO DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo pelo prazo de até dois anos;

15.1.4 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, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

15.1.4.1 **Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção (subcontratação).**

15.2 A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

15.3 As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas

no edital e nas demais cominações legais.

15.4 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao CONTRATADO o direito do contraditório e ampla defesa, no prazo de **cinco** dias úteis, ou de **dez** dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

16 DA FISCALIZAÇÃO

16.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante.

16.2 O acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do CONTRATADO, e nem confere ao CONTRATANTE, a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

16.3 O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

O presente Termo de Referência segue para o parecer do Diretor do IFSP – Campus Avançado Tupã, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

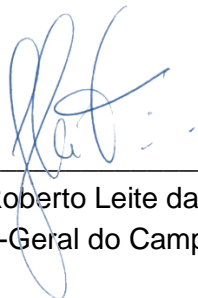
Tupã, 27 de maio de 2019



Patrícia Barrozo
Diretora Adjunta de 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 IFSP – Campus Tupã.

Tupã, 27 de maio de 2019



Marcos Roberto Leite da Silva
Diretor-Geral do Campus