

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar 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 – Câmpus Presidente Epitácio.

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 – Câmpus Presidente Epitácio. No ano de 2017 serão 201 alunos matriculados no ensino médio integrado ao técnico em 200 dias letivos no IFSP – Câmpus Presidente Epitácio.

3.2 Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos do Câmpus Presidente Epitácio. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, é importante destacar ainda os aspectos socioeconômicos, uma vez que os alimentos 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	Especificação	Unid. Forn.	Fração de Entrega	Quant. Fração de Entrega	*Tempo em Meses	Quant. Total de Entrega	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Banana Prata – fruto médio, íntegro, limpo, fresco, de primeira, em pencas, de vez (por amadurecer), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada de forma a evitar danos biológicos, ausência de parasitas, sujidades, larvas, e corpos estranhos aderidos a casca, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens.	Kg	Semanal	32	10	576	5,67	3.265,92

2	<p>Banana Nanica – fruto médio, inteiro, limpo, fresco, de primeira, em pencas, de vez (por amadurecer), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada de forma a evitar danos biológicos, ausência de parasitas, sujidades, larvas, e corpos estranhos aderidos a casca, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens.</p>	Kg	Semanal	40	10	720	4,28	3.079,20
3	<p>Goiaba Vermelha - deverão estar frescas, inteiras, limpas, livre de umidade externa anormal, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação com tamanho médio de 200g. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranho aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Higienizadas com produto adequado para este fim na concentração de 200ppm. Embaladas individualmente, de forma que estejam prontas para o consumo.</p>	Kg	Mensal	32	10	160	5,13	820,80

4	<p>Suco de polpa de fruta (maracujá, goiaba e acerola) - Suco de polpa de fruta, com água, sem adição de conservantes, com no máximo 10% de açúcar de adição. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o produto fora da especificação. Pronto para beber, embalado e lacrado individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 300 ml e identificação do volume. Deve apresentar característica organoléptica própria da matéria-prima natural de sua origem. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem.</p>	Un.	Semanal	320	10	5.760	2,79	16.089,60
5	<p>logurte – produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta sabores morango, presentes em até 30%, aroma idêntico ao natural. Não contém glúten. Pronto para beber, embalados individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 300 ml e identificação do volume. Validade mínima de 15 dias. Será considerada imprópria recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo.</p>	Un.	Semanal	360	10	6.480	3,07	19.915,20

6	Água de coco - água 100% pura, sem adição de conservantes, pronta para beber, embalada e lacrada individualmente em garrafa 300 ml. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem.	Un.	Semanal	300	10	5.400	2,68	14.490,00
7	Pão caseiro (batata, cenoura, mandioca e integral): pão caseiro de 60g cada, fresco, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Adicionados em até 15g de manteiga ou 25g de requeijão cremoso. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, peso, data de fabricação e prazo de validade.	Un.	Semanal	360	10	6.480	1,51	9.763,20

8	Bolo caseiro (laranja, chocolate e cenoura) – bolo caseiro de 80g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, peso, data de fabricação e prazo de validade.	Un.	Semanal	360	10	6.480	1,74	11.296,80
Total:								78.720,72

***Tempo em Meses – significa o período em meses considerado durante o ano para a entrega fracionada.**

OBS.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2017, 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 câmpus.

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 cuja amostra (da mesma forma a ser fornecida) tenha sido aprovada no teste de aceitabilidade considerando os aspectos sensoriais (aparência, aroma, sabor e textura);
- 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;

6.1.6 que possua certificação sanitária, quando houver essa exigência.

6.2 Da reprovação da amostra, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Contados da notificação da reprovação da amostra.

6.3 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.

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

7 DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

7.1 A convocação do fornecedor pelo Câmpus **Presidente Epitácio** 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 responsável técnico, a nutricionista, do câmpus.

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

7.3.1 No mês de janeiro não haverá entregas, nos meses de fevereiro, julho e dezembro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Câmpus Presidente Epitácio, a quem se destinam os lanches ofertados .

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 Câmpus Presidente Epitácio, localizado na Rua José Ramos Júnior, 27-50 – Jd. Tropical – Presidente Epitácio/SP.

7.8 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

7.9 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues obedecendo o quadro abaixo nos dias e horários pré-estabelecidos. Ressalta-se que poderão ocorrer alterações nos horários e dias de entrega mediante acordo entre as partes e comunicação prévia.

PRODUTOS	DIAS DE ENTREGA	HORÁRIO
Banana	Segunda e Quarta-Feira	07:00 às 12:00
Goiaba	Segunda-feira	07:00 às 12:00
Água de coco	Segunda-Feira	07:00 às 12:00
Água de coco	Quarta- Feira	13:00 às 17:00
logurte	Terça-Feira	07:00 às 08:00
Suco de polpa de fruta	Quarta-Feira	07:00 às 08:00
Bolos	Terça-Feira	07:00 às 12:00
Pães	Quarta-Feira	07:00 às 12:00

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

7.10.1 isentos de substâncias terrosas ou químicas;

7.10.2 sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

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

7.10.4 isentos de odor e sabor estranhos;

7.10.5 sem umidade externa anormal;

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

7.11 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.

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

7.13 A pontualidade na entrega das mercadorias para o câmpus 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 **doze 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;

10 PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá emitir mensalmente a Nota Fiscal até o **vigésimo 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:

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

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\$ 78.720,72 (Setenta e oito mil, setecentos e vinte reais e setenta e dois centavos).**

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 Acondicionar 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 Câmpus Presidente Epitácio, 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 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 – Câmpus Presidente Epitácio, pelo telefone (18) 3281-9581 ou endereço eletrônico adm.pep@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 Câmpus Presidente Epitácio, 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 – Câmpus Presidente Epitácio, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Presidente Epitácio, 10 de agosto de 2017

Nathália Miguel Teixeira Santana
Nutricionista

Paulo Roberto Guelfi
Diretor Adjunto 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 – Câmpus Presidente Epitácio.

Presidente Epitácio, 10 de agosto de 2017

Felix Hildinger
Diretor-Geral em Exercício
IFSP – Câmpus Presidente Epitácio