INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.___

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios, com entrega parcelada, para o Restaurante Estudantil, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus **Registro**.

2 OBJETIVO

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

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 A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. As importâncias das ações educativas devem perpassar pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional. Através da

aquisição dos alimentos listados na presente requisição, haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos 360 alunos do Campus Registro nos 200 dias letivos.

3.2 Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à merenda aos alunos do Campus Registro. 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.	Quant. Anual	Fração de Entrega	Quant. Fração de Entrega	*Tempo em Meses	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.___

1	**PEIXE CONGELADO – FILÉ DE TILÁPIA -** Filé sem couro e sem pele firme , carne branca, completamente livre de espinhas em tamanhos variados. Peixe limpo, sadio, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Pacotes de 1 Kg ou 2 kg cada. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.Acondicionado em embalagem atóxica, transparente e resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá ser transportado com temperatura controlada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	Kg	640	Quinzenal	27 Kg	12	31,43	**R$ 20.115,20**

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.____

2	**ABOBRINHA ITALIANA** - Categoria Extra ou superior; tamanho entre 12 e 20 cm e coloração uniforme; podendo conter defeitos leves, sem enfermidades, material terroso excessivo e umidade externa anormal, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	300	Quinzenal	12,5 Kg	12	4,01	**R$ 1.203,00**
3	**BERINJELA COMUM**- de pimeira qualidade, deverá apresentar as características da cultivar bem definidas, ser sã, limpa, inteira e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar: resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e ou odor estranho ao produto. comprimento longitudinal: maior que 140 mm até 170 mm. maior diâmetro transversal do fruto: 70 mm até menor 80 mm, a polpa deverá estar intacta e limpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	Kg	300	Quinzenal	12,5 Kg	12	3,90	**R$ 1.170,00**

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.____

4	**ACELGA** - Hortaliça in natura com folhas grandes, verde-claras e com nervuras, apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	250	Semanal	5,2 Kg	12	2,98	**R$ 745,00**
5	**BATATA DOCE** – de 1ª qualidade, de casca branca ou roxa, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	250	Quinzenal	10,4 Kg	12	3,80	**R$ 950,00**

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.____

6	**MARACUJÁ AZEDO** - De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	150	Quinzenal	6,25 Kg	12	7,13	**R$ 1.069,50**
7	**BETERRABA** - de primeira, fresca; compacta e firme; tamanho e coloração uniforme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	150	Semanal	3,2 Kg	12	3,16	**R$ 474,00**

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.____

8	**CHUCHU -** verde, novo, -de primeira; tamanho e coloração uniforme; livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	90	Quinzenal	3,75 Kg	12	2,68	**R$ 241,20**
9	**REPOLHO VERDE** - íntegros, tamanho uniforme, com boa apresentação, sem rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isento de umidade externa anormal, de colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação. De preferência que estejam envolvidos pelas folhas externas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	100	Quinzenal	4,2 Kg	12	2,21	**R$ 221,00**

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.___

10	**ALFACE AMERICANA** - Hortaliça in natura coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Não serão aceitas folhas murchas, danificadas, amareladas ou com sujidades. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	Kg	100	Quinzenal	4,1 Kg	12	2,29	**R$ 229,00**
VALOR TOTAL (R$)								**R$ 26417,90**

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 2019, 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.

As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeça 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 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

6.4 No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

6.5 Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

6.6 No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

6.7 Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.8 Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem, realizando-se também o sorteio, no caso de empate.

6.9 O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexo.

7 DAS AMOSTRAS

7.1 Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de dois dias úteis. As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) e a especificação do produto.

7.2 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

7.3 As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pelos responsáveis do Campus, que emitirão parecer em ata devidamente assinada e identificada. As amostras dos produtos deverão ser entregues nos Campus Registro, na Coordenação de Licitações e Contratos (CLT), seguindo as recomendações de 1 kg, ou, no caso do alface, 3 unidades, por produto e conforme as características especificadas no item 5 do presente termo de referência.

8 DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

8.1 A convocação do fornecedor pelo Câmpus Registro 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.

8.2 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, o representante do Câmpus.

8.3 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.

8.3.1 Nos meses de julho, janeiro, fevereiro e dezembro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Câmpus Registro, principais usuários do refeitório do Câmpus.

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

8.5 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.

8.6 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.

8.7 O fornecimento será realizado nas dependências do Câmpus Registro, localizado na Av. Clara Gianotti de Souza,5180 – Bairro Agrocha – Registro/SP.

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

8.9 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de segundas à quinta-feira, nos horários das 8h00 às 11h00 e das 14h00 às 16h00.

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

8.10.1 Isentos de substâncias terrosas ou químicas;

8.10.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

8.10.3 Sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;

8.10.4 Isentos de odor e sabor estranhos;

8.10.5 Sem umidade externa anormal;

8.10.6 Não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado.

8.11 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.

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

8.13 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.

9 VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

10 DA EXECUÇÃO E PRAZOS DE ENTREGA

10.1 Após assinatura do Termo de Contrato, a CONTRATADA receberá a ORDEM DE FORNECIMENTO para iniciar a entrega dos itens dos quais foi declarada vencedora.

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

10.3 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;

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

11 PAGAMENTO

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

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 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.

11.6 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.

11.7 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.

11.8 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.

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

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

11.10.1 Constatando-se, 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;

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

11.10.3 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;

11.10.4 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;

11.10.5 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;

11.10.6 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".

11.11 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.

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

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

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

11.15 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.

11.16 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 x N x 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 → I = (6/100)/365 → I = 0,00016438

12 DA SUBCONTRATAÇÃO

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

13 ESTIMATIVAS DE CUSTOS

Os valores para os itens solicitados foram obtidos através da pesquisa de preço, realizada junto a feira de produtores locais, cooperativas e estabelecimentos do município, 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$ 26417,90 (Vinte e seis mil, quatrocentos e dezessete reais e noventa centavos).

14 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

14.1 INCUMBE AO CONTRATANTE:

14.1.1 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;

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

14.1.3 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

14.1.4 Acondicionar adequadamente os alimentos entregues.

14.2 INCUMBE AO CONTRATADO:

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

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

14.2.3 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

14.2.4 Acatar as normas internas da CONTRATANTE;

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

14.2.6 Quanto às condições do veículo: o transporte deverá ser realizado em veículo apropriado nos termos da legislação vigente, em bom estado de conservação, constituído de material atóxico de fácil limpeza e desinfecção, sem acarretar danos aos produtos.

PRODUTOS	TIPO DE VEÍCULO
Hortifrutigranjeiros e não perecíveis	Podem ser transportados em veículos abertos, cobertos por uma lona ou fechados, em temperatura ambiente.
Altamente perecíveis (carnes congeladas, filé de peixe congelado)	Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico congelamento com tolerância de até - 12°C.

14.2.7 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.

14.2.8 Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Câmpus Registro, 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;

14.2.9 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.

14.2.10 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;

14.2.11 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;

14.2.12 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.

15 DA VISTORIA

15.1 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 Registro, pelo telefone (13) 3828-2028 ou endereço eletrônico **clt.rgt@ifsp.edu.br.**

15.2 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.

16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 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:

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

16.1.2 MULTA:

16.1.2.1 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.

16.1.2.2 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.

16.1.2.3 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.

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

16.1.2.4.1 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Câmpus Registro, 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.

16.1.3 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;

16.1.4 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.

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

16.2 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.

16.3 As sanções serão, quando for o caso, 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.

16.4 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.

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO
FLS.____

17 DA FISCALIZAÇÃO

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

17.2 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.

17.3 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 Registro, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Registro, 08 de janeiro de 2019

Juliana Cesario Aragi
Nutricionista

Heleni Sousa Dos Santos Ferreira
Diretora Adjunta de Educação

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 Registro.

Registro, 08 de janeiro de 2019

Walter Augusto Varella
Diretor Geral do Câmpus