



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus
Inconfidentes
Praça Tiradentes, 416, Centro, Inconfidentes / MG, CEP 37.576-000 - Fone: (35) 3464-1200

TERMO 5/2019 - SLICIT-INC/CGAF-INC/DAP-INC/IFS/IFSULDEMINAS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições neste termo, edital e demais anexos.

1.2. Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores

1.2.1. A relação dos produtos, quantidades, periodicidade de entrega e valor a ser pago encontram-se em item próprio neste termo.

1.2.2. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2019, podendo se prorrogar até 2020, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

Diariamente são servidas, no Restaurante Estudantil, cerca de 1725 refeições, distribuídas entre 1080 grandes refeições (almoço e jantar) e 645 pequenas refeições (café da manhã, café da tarde e lanche noturno).

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

Desta maneira, o serviço de um Restaurante Estudantil tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável. A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO, JAIME e MÜNTEIRO, 2008).

As frutas e hortaliças utilizadas no cardápio do Restaurante eram basicamente produzidas na Fazenda-Escola e, no entanto, com o aumento do número de alunos e diante da necessidade de aumentar a diversificação, foi necessário planejar esta compra para o próximo semestre letivo.

Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das câmaras frigoríficas as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na "Fração de Entrega". No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição.

A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Almoxarifado: Das 7h às 10h30 e das 13h às 16h30.

Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos carentes.

Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999. Além do que foram priorizados os produtos orgânicos, rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

3. PLANILHA COM OS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
1	ABÓBORA madura in natura extra, fresca, sem casca, limpa, cortada em cubos, sem fungos, sem sujidades, consistência firme, embalada, Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	300	50 kg quinzenal	3,48	1.044,00
2	ABOBRINHA brasileira, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas.	Quilograma	300	50 kg quinzenal	3,44	1.032,00
3	ABACATE de 1ª	Quilograma	300	50 kg	3,75	1.125,00

Item	qualidade, tamanho e coloração, uniformes. Características do produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.	Unidade de Fornecimento.	Quant.	quinzenal Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	Produto					
4	ALHO em pasta, 100% alho, sem sal, sem adição de água, preparada através da transformação do dente de alho de boa qualidade. Com dados de identificação do produto, data de validade, peso líquido, marca do fabricante, e de acordo com as Normas/e ou Resoluções vigentes.	Quilograma	320	80 kg mensal	12,00	3.840,00
5	ARROZ tipo 1, classe longo fino, grupo beneficiado, subgrupo polido, aspecto em grãos íntegros, coloração característica. Ausência de outros ingredientes, matéria terrosa, manchas escuras, mofo, parasitos, larvas, odores e materiais estranhos, detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, resistente, não violada e atóxica. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e/ou número do lote, data de validade, peso líquido e validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Quilograma	5000	1250 kg mensal	3,09	15.450,00
6	BANANA PRATA – 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 mecânicos oriundos do	Quilograma	1600	100 kg semanal	2,84	4.544,00

Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	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, em quantidades de acordo com o cronograma de entrega. Deverão estar devidamente acondicionadas em caixas ou embalagens.					
7	BATATA DOCE branca, porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). 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. Deverão estar acondicionadas em caixas, em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.	Quilograma	480	80 kg quinzenal	3,10	1.488,00
8	BATATA INGLESA Legume in natura, características adicionais: extra, 1ª qualidade, tamanho: grande	Quilograma	1800	150 kg semanal	4,12	7.416,00
9	BATATA SALSA ou mandioquinha - De primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou	Quilograma	720	60 kg semanal	6,08	4.377,60

Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	<p>mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem do produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas, em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.</p>					
10	<p>BERINJELA comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em caixas plásticas</p>	Quilograma	120	10 kg semanal	3,80	456,00
11	<p>BISCOITO DE POLVILHO, tipo peta caseiro feito a base de polvilho, óleo e ovos de boa qualidade e livres de sujidades. boa aparência e uniformidade.</p>	Quilograma	100	15 kg semanal	21,06	2.106,00
12	<p>BISCOITO, tipo bolachinhas caseiras, doce, feito de forma artesanal e que se utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos biscoitos industrializados. As embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, devendo apresentar informações nutricionais e o prazo de validade. Isento de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans.</p>	Quilograma	240	30 kg semanal	20,33	4.879,20
13	<p>BOLO caseiro de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, com aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados,</p>	Quilograma	150	35 kg semanal	14,32	2.148,00

Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	amassados, achatados e "massas embatumadas" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deverão ser entregues em embalagens específicas, contendo informações de origem, composição, data de produção e validade..					
14	BRÓCOLIS verde, novo, cabeça bem fechada, de 1ª qualidade, fresco, sem manchas amareladas, sem sinais de podridão, limpo, sem flores abertas, cor verde uniforme, sem presença de parasitas, insetos ou larvas. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes.	Quilograma	200	20kg semanal	4,00	800,00
15	CEBOLA BRANCA de primeira qualidade, tamanho médio, pesando entre cem a duzentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Quilograma	480	40 kg semanal	3,49	1.675,20
16	CENOURA - Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, devidamente acondicionadas para o transporte e entrega sem danos físicos e sanitários.	Quilograma	1000	80 kg semanal	2,78	2.780,00

17	CHUCHU – porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido. 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. Deverão estar acondicionados em caixas, em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.	Quilograma	600	50 kg semanal	2,20	1.320,00
Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
18	COGUMELO SHIMEJI BRANCO – Nome científico Pleurotus ostreatus, de primeira, frescos, sem mofo, manchas ou sujidades. Deve ser fornecidos em embalagens limpas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, não devem apresentar umidade excessiva na embalagem. Acondicionados em embalagem plástica transparente, com rótulo impresso do fabricante, data de fabricação e validade.	Quilograma	180	15 kg semanal	20,50	3.690,00
19	COUVE-FLOR de 1ª qualidade, cabeça grande, não pode apresentar manchas pretas e imperfeições, nova, firme, sã, intacta, sem sujidades, coloração uniforme, sem presença de parasitas, insetos ou larvas.	Quilograma	240	20 kg semanal	5,50	1.320,00
20	FARINHA DE MANDIOCA: Produto obtido de partes comestíveis da mandioca.	Quilograma	120	40 kg mensal	3,66	439,20

Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	Tipo 1, grupo seca, classe média ou fina, coloração amarelada. Ausência de sujidades, matéria terrosa, materiais estranhos, parasitos, ou fungos. Acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, resistente, não violada e atóxica. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, peso líquido e validade mínima de 6 meses.					
21	FEIJÃO CARIOCA , tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade. Embalagem em pacotes de 1 kg	Quilograma	3000	900 kg mensal	4,62	13.860,00
22	MEL DE ABELHA europeia puro (Apis mellifera)	Quilograma	60	20 kg mensal	21,85	1.311,00
23	PÃO CASEIRO (normal ou acrescido de mandioca, ou batata, ou cebola, chia e quinoa, açúcar mascavo) produzido por agroindústria familiar autorizada e inspecionada pelo serviço de Vigilância Sanitária, Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados (aspecto massa pesada) e de características organolépticas anormais.	Quilograma	150	35 kg quinzenal	12,37	1.855,50
24	PIMENTÃO VERMELHO -vegetal in natura. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem	Quilograma	120	10 kg semanal	11,10	1.332,00

Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
	deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho intenso e uniforme, bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.					
25	TOMATE in natura, grupo oblongo, coloração em função do seu estado de maturação, podendo ser do subgrupo Verde maduro ou do subgrupo Pintado ou do subgrupo Rosado, desde que não haja mistura dos subgrupos na mesma embalagem. Classe grande.	Quilograma	1000	80 kg semanal	4,30	4.300,00
26	TOMATE CEREJA in natura orgânico, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	120	10 kg semanal	6,13	735,60

27	VAGEM MACARRÃO especial- boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverão estar acondicionados em embalagens plásticas, em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.	Quilograma	240	20 kg semanal	6,82	1.636,80
Item	Produto	Unidade de Fornecimento.	Quant.	Periodicidade de Entrega	Preço Unitário	Preço Total
28	MANDIOCA BRANCA in natura extra, fresca, sem casca, tamanho médio a grande, sem fungos, sem rachaduras e sem sujidades, consistência firme, embalada a vácuo.	Quilograma	600	50 kg semanal	2,96	1.776,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$:					88.737,10	

4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

4.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

4.1.2. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

4.1.3. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste termo;

4.1.4. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

4.2. 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, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

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

5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Inconfidentes 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 definida.

5.2. 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

com o respaldo da CECAF – Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar.

5.3. Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade dos restaurantes, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

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

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. Cada fornecimento poderá envolver diferentes dependências do Campus Inconfidentes, localizadas em endereços distintos, todos situados no Município de Inconfidentes/MG, CEP 37.576-000, conforme abaixo:

5.7.1. Novo Restaurante Estudantil, localizado na Rua Sargento Mor Toledo Piza, 177, Centro;

5.7.2. Almoxarifado do Campus Inconfidentes, localizado na Avenida Alvarenga Peixoto, 240, Centro.

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

5.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em dias úteis, nos horários das 7 h as 10h30 ou das 13 h as 16h30, observado o prazo de fornecimento.

5.10. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:

5.10.1. isentos de substâncias terrosas;

5.10.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.10.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.10.4. sem umidade externa anormal;

5.10.5. isentos de odor e sabor estranhos;

5.10.6. isentos de enfermidades.

5.11. 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.

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

5.13. A pontualidade na entrega das mercadorias para os 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.

6. SUSTENTABILIDADE

6.1. No que couber, os fornecimentos deverão ser executados de forma a estar inseridos num conceito sistêmico de sustentabilidade, ou seja, a prioridade é a utilização de soluções e técnicas sustentáveis, ecologicamente corretas, sempre que esse uso for justificado pela pertinência dos tipos de material e

equipamentos ao contexto da região que eles estão inseridos, de acordo com a Instrução Normativa MPOG 1/2010.

7. SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta chamada pública.

8. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. Incumbe ao Contratante:

8.1.1. 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;

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

8.1.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais;

8.1.4. Guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das 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, deixando-os à disposição para comprovação.

8.1.5. Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, e controlar o limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais (ver limite por DAP familiar neste termo).

8.2. Incumbe ao Contratado:

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

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

8.2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

8.2.4. 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.

8.2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, 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.

8.2.6. Ressarcir os danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

8.2.7. Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos formais (ver limite por DAP familiar neste termo).

8.2.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de seleção de fornecedor que deu origem a esta contratação.

9. DO LIMITE DE VENDA POR DAP FAMILIAR

9.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. 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:

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

10.1.2. Multa:

10.1.2.1. 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 dois dias úteis, sem que o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

10.1.2.2. 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.

10.1.2.3. 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 dois 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.

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

10.1.2.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Inconfidentes, 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.

10.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais pelo prazo de até dois anos;

10.1.4. 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.

10.1.4.1. Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.

10.1.5. 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.

10.1.6. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

11. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei n° 8.666/1993, conforme detalhado no Termo de Referência.

10.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

Assinam eletronicamente o presente termo:		
Nome/Repartição	Envolvimento	Ação neste Documento
Fernando Jacometti Soares Setor de Licitação	Repartição relacionada a aquisição de bens	Elaboração, junto ao requisitante
Hugo Sarapo Costa Chefe do Setor de Compras	Repartição relacionada a aquisição de bens, por dispensa ou inexigibilidade de licitação	Revisão
Magda Maria Pereira Chefe do Setor de Alimentação e Nutrição	Requisitante dos alimentos da agricultura familiar	Elaboração, junto ao Setor de Licitação
Rita Maria Paraiso Membro da CECAF Portaria 136/2019	CECAF – Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar, comissão relacionada ao objeto da Chamada Pública	Concordância
Luiz Flávio Reis Fernandes Diretor-geral	Autoridade máxima do órgão promotor da licitação	Aprovação

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luiz Flavio Reis Fernandes, DIRETOR GERAL - IFS**, em 24/05/2019 07:51:06.
- **Rita Maria Paraiso, ADMINISTRADOR**, em 23/05/2019 14:39:07.
- **Magda Maria Pereira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 23/05/2019 13:46:58.
- **Hugo Sarapo Costa, CHEFE DE SETOR - IFS - SCOMP-INC**, em 23/05/2019 13:37:29.
- **Fernando Jacometti Soares, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/05/2019 13:35:23.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/05/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 16979

Código de Autenticação: 2fea1937af

