



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS INCONFIDENTES – CNPJ 10.648.539/0004-58 – INSCRIÇÃO ESTADUAL 00155.6236.02-33

## **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, Entrega Parcelada 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 indicadas referem-se à previsão de consumo, conforme a descrição da coluna “Entrega parcelada” e quantidades específicas para cada produto, para o ano letivo de 2022, podendo se prorrogar até 2023, no entanto, os quantitativos de cada parcela poderão sofrer alterações para se adequarem melhor às necessidades do restaurante, na época do pedido.

### **2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO**

Atender ao que versa a lei 11.974/2009 suprimindo parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que estes se encontram na escola, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

São gêneros alimentícios utilizados na elaboração dos cardápios diários no restaurante estudantil para alimentação de alunos que visam atender a demanda anual do número de alunos regularmente matriculados no Campus e que, por lei, têm direito à alimentação.

As quantidades solicitadas são calculadas de acordo com a demanda de alunos que frequentam regularmente o restaurante estudantil, que se não atendidas impediriam a elaboração dos cardápios diários do restaurante, na qual também foram previstos aspectos de sustentabilidade.

### 3. PLANILHA COM OS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

Item	Especificação	Unidade	Entrega Parcelada	Quantidade Total	Valor unitário	Valor total
1	<b>Biscoito de polvilho</b> , tipo peta, caseiro, feito a base de polvilho, óleo e ovos de boa qualidade e livres de sujidades. Boa aparência e uniformidade. Pacotes de 1 kg. Validade semanal.	kg	10 kg semanal	100	R\$34,83	<b>R\$3.483,00</b>
2	<b>Bolo alimentício</b> , sabor variado, 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, amassados, achatados e “massas embatumadas” aspecto de massa pesada. 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.	kg	20 kg semanal	250	R\$25,33	<b>R\$6.332,50</b>
3	<b>Fruta in natura, tipo abacate manteiga</b> , apresentação: natural, de 1ª qualidade, tamanho e coloração, uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	30 kg quinzenal	300	R\$7,62	<b>R\$2.286,00</b>
4	<b>Fruta in natura, tipo banana-prata, banana-branca</b> , apresentação: natural, tamanho médio, em pencas, fresca, de primeira, apresentando tamanho, cor	kg	100 kg semanal	2000	R\$7,13	<b>R\$14.260,00</b>

	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. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
5	<b>Fruta in natura, tipo tomate cereja,</b> 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. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	10 kg semanal	300	R\$13,67	<b>R\$4.101,00</b>
6	<b>Fruta in natura, tipo tomate,</b> coloração em função do seu estado de maturação. Apresentação: limpo, firme, com pele lisa e brilhante, sem danos, cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem 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. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	100 kg semanal	1500	R\$10,45	<b>R\$15.675,00</b>
7	<b>Legume in natura, tipo abobrinha de pescoço,</b> menina, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas	kg	50 kg semanal	500	R\$5,93	<b>R\$2.965,00</b>

	plásticas limpas. Validade semanal.					
8	<b>Legume in natura, abóbora de pescoço madura</b> , abóbora, menina, extra, fresca, sem casca, limpa, cortada em cubos, sem fungos, sem sujidades, consistência firme, embalada, com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isenta de lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	50 kg semanal	500	R\$4,35	<b>R\$2.175,00</b>
9	<b>Legume in natura, tipo batata-doce branca</b> , 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). Acondicionadas em caixas plásticas limpas.	kg	80 kg semanal	800	R\$5,93	<b>R\$4.744,00</b>
10	<b>Legume in natura, tipo batata-inglesa</b> , classe 2, tipo extra, 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). Acondicionadas em sacos de 50 kg. Validade semanal.	kg	120 kg semanal	2000	R\$7,93	<b>R\$15.860,00</b>
11	<b>Legume in natura, tipo batata salsa/mandioquinha</b> . De primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de	kg	80 kg semanal	1200	R\$14,93	<b>R\$17.916,00</b>

	enfermidades, de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
12	<b>Legume in natura, tipo berinjela</b> , comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	10 kg semanal	300	R\$6,63	<b>R\$1.989,00</b>
13	<b>Legume in natura, tipo beterraba</b> , de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	70 kg semanal	700	R\$6,60	<b>R\$4.620,00</b>
14	<b>Legume in natura, cebola branca</b> , de primeira qualidade, tamanho médio/grande, estar desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	50 kg semanal	800	R\$6,85	<b>R\$5.480,00</b>
15	<b>Legume in natura, tipo cenoura</b> , de primeira qualidade. Produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico	kg	80 kg semanal	1500	R\$6,27	<b>R\$9.405,00</b>

	uniforme, sem deformidade Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal					
16	<b>Legume in natura, tipo chuchu verde</b> , de primeira qualidade, 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. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	50 kg semanal	700	R\$5,27	<b>R\$3.689,00</b>
17	<b>Legume in natura, tipo mandioca branca</b> , de primeira qualidade, fresca, sem casca, tamanho médio a grande, sem fungos, sem rachaduras e sem sujidades, consistência firme, embalada a vácuo. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	80 kg semanal	1200	R\$5,47	<b>R\$6.564,00</b>
18	<b>Legume in natura, tipo pepino japonês</b> . Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho médio, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	30 kg semanal	300	R\$9,45	<b>R\$2.835,00</b>
19	<b>Legume in natura, tipo pimentão verde</b> . Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme, bem	kg	10 kg semanal	150	R\$8,60	<b>R\$1.290,00</b>

	desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
20	<b>Legume in natura, tipo pimentão vermelho.</b> Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem 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. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.	kg	10 kg semanal	200	R\$14,94	<b>R\$2.988,00</b>
21	<b>Legume in natura, tipo vagem, 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). Acondicionadas em embalagens plásticas limpas. Validade semanal.</b>	kg	30 kg semanal	300	R\$13,12	<b>R\$3.936,00</b>
22	<b>Leguminosa, tipo feijão-carioca, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade. Acondicionados em sacos de 60 kg. Validade 180 dias.</b>	kg	3 sacas semanal	3000	R\$9,36	<b>R\$28.080,00</b>
23	<b>Ovo de galinha caipira:</b> fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas	unidade	800 unidades semanal	8000	R\$0,99	<b>R\$7.920,00</b>

	(pente com capacidade para trinta unidades ou caixa para uma dúzia). Procedente de galinhas sadias. Validade semanal.					
24	<b>Queijo muçarela:</b> de primeira qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10 ° C. Produto próprio para o consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação do produto, data de fabricação, validade, Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	kg	15 kg quinzenal	100	R\$48,80	<b>R\$4.880,00</b>
25	<b>Queijo parmesão:</b> fresco. Isento de sujidades, insetos, mofo. Embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	kg	10 kg semanal	80	R\$80,60	<b>R\$6.448,00</b>
26	<b>Rosca doce caseira:</b> massa feita a base principal de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, leite, óleo e ovos, tamanho médio, embalagem de 1 Kg. Embalado com saco plástico resistente, devendo apresentar na embalagem o peso líquido, as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade. Só serão aceitas roscas com aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitadas, portanto, as que apresentarem características organolépticas anormais, tais como: mal assadas, amassadas, de aspecto	kg	20 kg semanal	250	R\$16,63	<b>R\$4.157,50</b>



excessivamente oleosa, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos.					
-------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

#### **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 Parcela 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 parcela 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 (“Parcelas 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 parcelamento 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 produtos deverão ser entregues em dias úteis, nos horários das 7h as 10h30 ou das 13h 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, na forma digitalizada dentro do processo eletrônico, 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar e conforme Art. 39 da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela resolução 21 de 16 de novembro de 2021.

## **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 estipulado pela Administração, 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**

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

**11.2.** 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.

**11.3.** O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

Inconfidentes, 05 de julho de 2022.

**Assinam eletronicamente o presente termo: (Original assinado)**

Nome/Repartição	Envolvimento	Ação neste Documento
-----------------	--------------	----------------------

Fernando Jacometti Soares Chefe do Setor de Licitações	Repartição relacionada a aquisição de bens	Elaboração, junto ao requisitante
Marcos César Fredericci Setor de Compras	Repartição relacionada a aquisição de bens	Elaboração, junto ao requisitante
Hugo Sarapo Costa Chefe do Setor de Compras	Repartição relacionada a aquisição de bens	Elaboração, junto ao requisitante
Magda Maria Pereira Chefe do Setor de Alimentação e Nutrição	Requisitante dos alimentos da agricultura familiar e Presidente da CECAF. Portaria 113/2022.	Elaboração, junto ao Setor de Compras e Licitações
Wanderson Rodrigues da Silva Coordenador- Geral de Administração e Finanças	Autoridade no âmbito administrativo-financeiro do órgão promotor da Dispensa de licitação	Revisão e Concordância
Wagner Roberto Pereira Diretor do Departamento de Administração e Planejamento	Autoridade no âmbito administrativo do órgão promotor da Dispensa de licitação	Revisão e Concordância
Luiz Flávio Reis Fernandes Diretor-geral	Autoridade máxima do órgão promotor da Dispensa de licitação	Aprovação