



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS SÃO VICENTE
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Sistema de Registro de Preços
(Processo Administrativo n.º 23197.001125.2018-30)

1. DO OBJETO

1.1. *Aquisição de PÃES, BOLOS E SALGADOS, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:*

1.2. *Estimativa de consumo individualmente, órgão gerenciador:*

GRUPO 01 - COORDENAÇÃO DE RESTAURANTE					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Total
1	PÃO, TIPO FRANCES, Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, e fermento químico. PESO 50 Gramas	Kg	6.000	17,96	107.760,00
2	PÃO, TIPO DOCE coberto com creme de confeiteiro composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 80 Gramas	kg	3.000	17,96	53.880,00
3	PÃO, TIPO DE FORMA, apresentado fatiado, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento, PESO 500 Gramas	Pct.	1.200	7,91	9.492,00
4	PÃO, TIPO CACHORRO-QUENTE, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 80 Gramas	Kg	3.000	13,70	41.100,00
5	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 80 Gramas	Kg	2000	16,92	33.840,00
6	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 80 Gramas	Unid.	12.000	3,40	40.800,00
7	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce,	Unid.	12.000	3,16	37.920,00

	ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 80 Gramas				
8	BOLO ALIMENTÍCIO, SABORES DIVERSOS, TIPO TORTA CONFEITADA	Kg	400	44,99	17.996,00
TOTAL R\$ 342.788,00					
GRUPO 02 - DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unit.	Total
9	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 80 Gramas	Unid.	500	3,40	1.700,00
10	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 30 Gramas	Unid.	2.000	2,26	4.520,00
11	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 80 Gramas	Unid.	500	3,16	1.580,00
12	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 30 Gramas	Unid.	2.000	2,02	4.040,00
TOTAL R\$ 11.840,00					
GRUPO 03 - DEPARTAMENTO DE ENSINO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unit.	Total
13	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 30 Gramas	Unid.	5.000	2,02	10.100,00
14	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 30 Gramas	Kg	30	13,92	417,60
TOTAL R\$ 10.517,60					
GRUPO 04 - COORDENAÇÃO DE PROJETOS E EXTENSÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unit.	Total
15	PÃO, TIPO DOCE coberto com creme de confeiteiro composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 80 Gramas	kg	100	17,96	1.796,00
16	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 30 Gramas	Unid.	2.000	2,26	4.520,00
17	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 30 Gramas	Unid.	2.000	2,02	4.040,00
18	BOLO ALIMENTÍCIO, SABORES DIVERSOS, TIPO TORTA CONFEITADA	Kg	30	44,99	1.349,70

19	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 30 Gramas	Kg	50	13,92	696,00
TOTAL R\$ 12.401,70					
GRUPO 05 - DEPARTAMENTO DE PESQUISA					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unit.	Total
20	PÃO, TIPO DOCE coberto com creme de confeiteiro composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 80 Gramas	Pct.	50	17,96	898,00
21	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 30 Gramas	Unid.	2.000	2,26	4.520,00
22	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 30 Gramas	Unid.	2.000	2,02	4.040,00
23	BOLO ALIMENTÍCIO, SABORES DIVERSOS, TIPO TORTA CONFEITADA	Kg	10	44,99	449,90
24	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 30 Gramas	Kg	10	13,92	139,20
TOTAL R\$ 10.047,10					
GRUPO 06 - GABINETE DA DIREÇÃO GERAL					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Total
25	PÃO, TIPO FRANCES, Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, e fermento químico. PESO 50 Gramas	Kg	30	17,96	538,80
26	PÃO, TIPO DOCE coberto com creme de confeiteiro composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 80 Gramas	kg	30	17,96	538,80
27	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 80 Gramas	Kg	500	3,40	1.700,00
28	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 30 Gramas	Unid.	3.000	2,26	6.780,00
29	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 80 Gramas	Unid.	500	3,16	1.580,00
30	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce,	Unid.	3.000	2,02	6.060,00

	ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 30 Gramas				
31	BOLO ALIMENTÍCIO, SABORES DIVERSOS, TIPO TORTA CONFEITADA	Kg	10	44,99	449,90
32	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 30 Gramas	Kg	50	13,92	696,00
TOTAL R\$ 18.343,50					
GRUPO 07 - CENTRO DE REFERÊNCIA DE CAMPO VERDE					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Total
33	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 80 Gramas	Unid.	2.000	3,20	6.400,00
34	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 80 Gramas	Unid.	2.000	3,16	6.320,00
35	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 30 Gramas	Kg	20	13,92	278,40
TOTAL R\$ 12.998,40					
GRUPO 07 - CENTRO DE REFERÊNCIA DE JACIARA					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Total
36	SALGADOS DIVERSOS, recheados de carne, frango ou presunto, queijo mussarela e tomate, PESO: 80 Gramas	Unid.	2.000	3,20	6.400,00
37	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal, PESO: 80 Gramas	Unid.	2.000	3,16	6.320,00
38	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PESO 30 Gramas	Kg	20	13,92	278,40
TOTAL R\$ 12.998,40					

1.3. Valor total estimado **R\$ 434.792,78** (quatrocentos e trinta e quatro mil setecentos e noventa e dois reais e setenta e oito centavos).

OBS.: Quando da aquisição dos itens 1 e 2 do GRUPO 01 a entrega do produto DEVERÁ ser realizada diariamente no Restaurante Universitário do IFMT – Campus São Vicente, situado na BR 364, Km 329, Vila de São Vicente da Serra, Santo Antônio do Leverger – MT, no horário de 05:30 até 06:30, sendo a quantidade mínima a ser entregue de 400 pães a escolha do IFMT – Campus São Vicente.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. *A aquisição dos referidos produtos por meio de Registro de Preços, Objetivando o atendimento da demanda advinda da Coordenação de Alimentação e Nutrição do IFMT - Campus São Vicente. A aquisição PÃES, BOLOS E SALGADOS se faz necessária para suprir a necessidade do setor, que é a servir o café da manhã e lanches para os alunos internos e não internos do IFMT – Campus São Vicente.*
- 2.2. *A principal atividade do restaurante do IFMT Campus São Vicente é a oferta de uma alimentação coletiva para os discentes, servidores e visitantes da Instituição. O café da manhã é uma das três refeições básicas para a alimentação humana. Como o IFMT atende aos discentes na condição de internato, em média de 200 a 250 alunos, a responsabilidade das refeições diárias estão a cargo do restaurante do Campus. Por ser o alimento de maior aceitação e utilização no café da manhã e ainda considerando a sua contribuição nutricional a alimentação diária dos discentes faz-se necessário a contratação desse serviço.*
- 2.3. *Outra justificativa para contratação da aquisição está relacionado a disponibilização limitada do restaurante do Campus, em espaço, logística, equipamentos e mão de obra para a demanda da fabricação desses produtos. A contratação de uma empresa especializada na prestação de serviço de coquetéis e coffee break é essencial para atendimento as exigências solicitadas pelos Departamentos e Coordenações do Campus e no qual o restaurante não tem direcionamento, uma vez que sua atividade está ligada mais a refeições e serviços gerais de alimentação para coletividade. Dessa forma, torna-se indispensável a contratação para abastecimento do restaurante e utilização pelo Campus.*
- 2.4. *Justifica-se a não destinação da quantia de 30% dos itens pela insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados.*
- 2.5. *Com relação a pesquisa de preços dos itens 11 não foi possível encontrar atas de registro de preços, sendo considerado o valor pesquisado através de orçamento apresentado por fornecedor.*
- 2.6. *As quantidades foram estimadas considerando as aquisições do Pregão 03/2017;*
- 2.7. *Justifica-se o critério de julgamento por lote conforme abaixo:*
- 2.7.1. *É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem contratados por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si (Acórdão TCU nº 5.260/2011 – 1ª Câmara);*
- 2.7.2. *A licitação e contratação por lote com produtos que possuem a mesma natureza, não prejudica a competitividade; pelo contrário, torna bastante competitivo o certame, trazendo interesse de mais licitantes na participação do certame;*
- 2.7.3. *Ainda, o entendimento dos Tribunais de Contas tem sido o de que o parcelamento ou não do objeto da licitação deve ser auferido sempre no caso concreto, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto, e que “a questão da viabilidade do*

fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada aquisições tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto”;

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. *Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do inciso I do Art 3º do Decreto 7.892/13, Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.*

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 4.1. *Os produtos, objeto desta licitação, serão entregues no endereço do IFMT listado abaixo, em dias úteis, de segunda a segunda, das 05:30 às 06:30 horas, conforme descrito na ordem de fornecimento, no endereço abaixo:*

IFMT – CAMPUS SÃO VICENTE – Rodovia BR 364, Km 329, Vila de São Vicente, Município de Santo Antônio do Leverger - MT, Telefone 65 3341-2151.

- 4.2. *Os produtos dos grupos 07 (Centro de Referência de Campo Verde) e grupo 08 (Centro de Referência de Jaciára), serão entregues conforme demanda (ordem de fornecimento) nos endereços listados abaixo:*

IFMT – Centro de Referência Campo Verde – Av. Isidoro Luiz Gentilin, nº 585, Loteamento Belvedere, bairro Vale do Sol, Campo Verde-MT, CEP 78.840.000, Campo Verde – MT

IFMT – Centro de Referência Jaciára – Rua Jurecê, s/nº, centro, Jaciara-MT, CEP 78.820.000, Jaciára-MT.

- 4.3. *Os produtos deverão vir acondicionados em embalagens apropriadas para o transporte;*
- 4.4. *Constatando-se fornecimento incompleto ou má qualidade do(s) produtos, a contratada estará obrigada a acrescentar ou substituir imediatamente os mesmos.*
- 4.5. *A entrega do(s) produtos deverá ser efetuada com observância das especificações previstas no Termo de Referência, responsabilizando-se a empresa fornecedora pela troca, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas consecutivos a partir da recusa dos itens que, porventura estejam deteriorados, fora das especificações e/ou do prazo de validade vencido ou com embalagem danificada.*
- 4.6. *A empresa fornecedora dos produtos será responsável pela substituição, troca ou reposição que porventura estejam deteriorados, fora das especificações e/ou do prazo de validade vencido ou com embalagem danificada, ou não compatíveis com as especificações deste Edital.*
- 4.7. *Serão observados os prazos de validade indicados pelos fabricantes.*
- 4.8. *Não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua plena utilização.*
- 4.9. *Relativamente ao disposto no Edital, aplica-se também, subsidiariamente, no que couberem, as disposições do Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990.*

- 4.10. *É vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas, pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada oficial.*
- 4.11. *A frequência das solicitações de fornecimento e as quantidades poderão variar de acordo com as necessidades do Contratante.*
- 4.12. *Será considerada transmitida a nota de empenho/ordem de fornecimento; no caso de transmissão via e-mail, será considerado transmitido o documento, desde que não haja retorno de erro de transmissão e haja comprovação do envio para a caixa postal eletrônica indicada na proposta de preços.*
- 4.13. *No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de entrega, a contratada deverá comunicar por escrito o IFMT tal ocorrência, com a devida justificativa e comprovação, indicando a data em que efetivará a entrega, não podendo o adiamento da entrega ser superior a 10 (dez) dias.*
- 4.14. *As entregas dos produtos deverão ser realizadas em horários definidos pela unidade responsável por cada ordem de fornecimento, podendo, a critério do órgão ser deslocados para outros horários (noturno ou em dias não úteis), caso a entrega possa acarretar prejuízos ao normal desenvolvimento dos trabalhos da instituição, sem ônus adicionais ao contrato.*
- 4.15. *O recebimento do produto objeto da contratação estará (ao) condicionado(s) à conferência, exame qualitativo e aceitação final, obrigando-se a CONTRATADA a reparar, corrigir, substituir, os eventuais defeitos ou incorreções porventura detectadas.*
- 4.16. *O produto, objeto desta licitação, será entregue todos os dias, de segunda a domingo, até as 06:30 horas, conforme descrito na ordem de fornecimento.*
- 4.17. *Durante a vigência do contrato os produtos fornecidos não poderão ser substituídos por outras marcas/tipos, salvo se apresentada pela Contratada e aceito pela Contratante após exposição de motivos devidamente fundamentada, que demonstre a necessidade de ser efetivada a substituição da marca do material.*
- 4.18. *Correrão por conta exclusiva da Contratada as despesas com frete, transporte, seguro e demais custos advindos da entrega dos materiais nas dependências da Contratante.*
- 4.19. *Os produtos dos GRUPOS 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08 serão entregues de acordo com a solicitação do Departamento ou Coordenação, conforme ordem de fornecimento, encaminhada com antecedência de pelo menos 48 (quarenta e oito) horas.*

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

- 5.1.1. *Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;*
- 5.1.2. *Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;*
- 5.1.3. *Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;*

- 5.1.4. *Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;*
- 5.1.5. *Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;*
- 5.2. *A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.*
- 5.3. *A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.*

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. *A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:*
- 6.1.1. *Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;*
- 6.1.2. *Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);*
- 6.1.3. *Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;*
- 6.1.4. *Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;*
- 6.1.5. *Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;*
- 6.1.6. *Assinar a Ata e retirar a respectiva Nota de Empenho, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação;*
- 6.1.7. *Entregar os produtos no local designado conforme item 4.1. Deste Termo de Referência*
- 6.1.8. *Ressarcir os eventuais prejuízos causados ao IFMT – Campus São Vicente, provocados por ineficiência ou irregularidades na execução das obrigações assumidas;*
- 6.1.9. *Apresentar, sempre que solicitado pelo gestor da ata, no prazo concedido no pedido, documentação referente as condições exigidas na licitação;*
- 6.1.10. *Participar imediatamente, por intermédio do Gestor da Ata, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que inviabilize a execução deste instrumento;*

- 6.1.11. *Efetuar o pagamento de multas prevista no edital que lhe seja aplicada por descumprimento de obrigações assumidas;*
- 6.1.12. *Colocar à disposição da contratante todos os meios necessários para comprovação da qualidade dos produtos fornecidos, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações e exigências do Edital e deste anexo.*
- 6.1.13. *Obter todo e qualquer tipo de licença junto aos Órgãos Fiscalizadores para o perfeito fornecimento dos produtos, sem ônus adicionais para o IFMT – Campus São Vicente.*
- 6.1.14. *Entregar o objeto no tempo, lugar e forma estabelecidos na Ata de Registro de Preços.*
- 6.1.15. ***Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da Ata de Registro de Preços.***

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 8.1. *É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.*

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 9.1. *Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.*
- 9.1.1. *O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.*
- 9.2. *A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.*
- 9.3. *O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à*

regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. Fraudar na execução do contrato;

10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. Cometer fraude fiscal;

10.1.6. Não manter a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.2.2. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

10.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.2.7. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

10.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

- 10.3.2. *Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;*
- 10.3.3. *Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.*
- 10.4. *A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.*
- 10.5. *A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.*
- 10.6. *As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.*

São Vicente da Serra – MT, 10 de setembro de 2018.

JONIR DE OLIVEIRA

Coordenador de Alimentação e Nutrição

OSVALDO MARTINS CAPELANI

Diretor de Administração e Planejamento

Aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a continuidade do Processo. Desde que se obedecem as formalidades legais, bem como as estabelecidas neste Termo de Referência.

Em, ____/____/____

LIVIO DOS SANTOS WOGEL

Diretor-Geral IFMT – Campus São Vicente