**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO
   1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) Campus Sousa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA CAMPUS SOUSA** | | | | | |
| **Rua Presidente Tancredo Neves, SN, Jardim Sorrilândia III, Sousa/PB.** | | | | | |
| **Item** | **Produto** | **Unidade** | **Quant.** | **\*Preço de Aquisição (R$)** | |
| **Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | FEIJÃO TIPO CORDA.  Das Especificações técnicas:Apresentar características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | KG | 608 | 5,23 | 3.179,84 |
| 2 | FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA.  Das Especificações Técnicas: Tipo: extra, de qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. | UNID. | 16.864 | 0,50 | 8.432,00 |
| 3 | LEGUME IN NATURA ABÓBORA, ESP. CABOCLADas Especificações Técnicas: maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos. | KG | 672 | 2,92 | 1.962,24 |
| 4 | CHEIRO VERDE IN NATURA.  Das Especificações Técnicas: folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com peso médio de 110 a 130 gramas. | KG | 80 | 12,50 | 1.000,00 |
| 5 | LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE.  Das Especificações Técnicas:de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. | KG | 160 | 4,47 | 715,20 |
| 6 | VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA  Das Especificações Técnicas: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 512 | 10,47 | 5.360,64 |
| 7 | VERDURA IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA  Das Especificações Técnicas:de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. | KG | 672 | 3,08 | 2.069,76 |
| 8 | LEGUME IN NATURA, TIPO MANDIOCA, ESPÉCIE COMUM.  Das Especificações Técnicas: in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. | KG | 848 | 3,97 | 3.366,56 |
| 9 | TOMATE IN NATURA  Das Especificações Técnicas:maduro, de boa qualidade, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. | KG | 480 | 5,48 | 2.630,40 |
| 10 | CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO CAIPIRA, TIPO CORTE: COM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO: INTEIRO  Das Especificações Técnicas: Carne proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Obrigatoriedade do registro no produto com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | KG | 3.712 | 8,77 | 32.554,24 |
| 11 | PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: EVISCERADO COM CABEÇA, APRESENTAÇÃO: COM PELE  Das Especificações Técnicas: Não apresentar escamas,vísceras,manchas,objetos estranhos, parasitas, substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar de acordo com as normas, resoluções e portarias vigentes e apresentar registro nos órgãos competentes conforme legislação vigente. O transporte deve estar de acordo com a legislação vigente, obedecendo inclusive o limite de temperatura. Obrigatoriedade do registro no produto com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | KG | 1.504 | 17,33 | 26.064,32 |
| 12 | CARCAÇA BOVINA IN NATURA, APRESENTAÇÃO EM BANDAS.  Das Especificações Técnicas: Carne proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Obrigatoriedade do registro no produto com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | KG | 3.552 | 12,00 | 42.624,00 |
| 13 | CARCAÇA DE OVINO IN NATURA, TIPO ANIMAL CORDEIRO, APRESENTAÇÃO EM BANDAS.  Das Especificações Técnicas: Carne proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Obrigatoriedade do registro no produto com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | KG | 1.504 | 17,50 | 26.320,00 |
| 14 | CARCAÇA SUÍNA IN NATURA, APRESENTAÇÃO EM BANDAS.  Das Especificações Técnicas: Carne proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Obrigatoriedade do registro no produto com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | KG | 1.232 | 11,50 | 14.168,00 |
| **TOTAL** | | | | | **170.447,20** |

* 1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A presente aquisição justifica-se com base no que dispõe o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, “as ações de assistência estudantil serão executadas por instituições federais de ensino superior, abrangendo os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, considerando suas especificidades, as áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão e aquelas que atendam às necessidades identificadas por seu corpo discente” (Decreto nº 7.234/2010, Art. 4).Desse modo, os itens requeridos na forma prevista neste Termo de Referência, tem o objetivo de “contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico e agir, preventivamente, nas situações de retenção e evasão decorrentes da insuficiência de condições financeiras”, conforme dispõe o Parágrafo único, do aludido Art. 4º (Decreto nº 7.234/2010).A aquisição de gêneros alimentícios atenderá às necessidades do IFPB- Campus Sousa para fornecimento de alimentação aos alunos do ensino básico que cumprem período integral e parcial neste estabelecimento de ensino.

Os quantitativos previstos foram estimados com base em cardápios elaborados pela nutricionista do IFPB- Campus Sousa, tomando por base o que preconizam os normativos que regulamentam os recursos oriundos do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

1. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS
   1. A natureza da contratação, objeto deste Termo de Referência caracteriza-se como bem comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos, sendo que as características específicas são as usuais do mercado e possíveis de descrições sucintas.
2. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 2 dias úteis após emissão de ordem de entrega em remessa parcelada, no seguinte endereço:

4.1.1. IFPB Campus Sousa - Unidade São Gonçalo, Avenida Pedro Antunes, SN, São Gonçalo, Sousa/PB.

4.2. Todos os produtos serão entregues semanalmente de acordo com o quantitativo estipulado pelo setor requisitante.

4.3. No caso de produtos perecíveis, frutas, verduras e legumes deverão ser entregues in-natura e as carnes e peixes caso congelados com data de validade não inferior a 03 (três) meses, atendendo as Especificações Técnicas.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02(dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.6. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.7. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
   1. São obrigações da Contratante:
      1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
      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;
      3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
      4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
      5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
   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.
2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
   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:
      1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
      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);
      3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
      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;
      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. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
3. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

1. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA
   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.
2. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
   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.
      1. O recebimento de material de valor superior a R$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
   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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
   3. O representante da Administração anotará 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.
3. DO PAGAMENTO
   1. O pagamento será realizado até **30** dias após a última entrega do mês, através de **ORDEM BANCARIA**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
   2. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE após comprovação do fornecimento do produto, devendo o documento fiscal (nota do produtor rural/bloco do produtor; nota avulsa ou nota fiscal/grupo formal) estar devidamente atestada pelo setor competente, e mediante a apresentação das certidões que e se fizerem necessárias.
   3. Havendo erro na emissão do documento fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até a regularização pela CONTRATADA. Nesta hipótese o prazo para pagamento somente terá início após o saneamento da irregularidade, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE
4. DO REAJUSTE
   1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
   1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
      1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
      2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
      3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
      4. comportar-se de modo inidôneo;
      5. cometer fraude fiscal;
   2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
      1. **Advertência,** por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
      2. multa moratória de 0,5 % (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (sessenta) dias;
      3. multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
      4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
      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;
      6. 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;
   3. As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5 e 12.2.6 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
   4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, asempresas ou profissionais que:
      1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
      2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
      3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
   5. 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.
   6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
      1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
   7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
   8. 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.
   9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
   10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
   11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

Sousa/PB, 25 de setembro de 2019.

Lane Maria de Oliveira Gadelha Souza

Nutricionista

IFPB – Campus Sousa

Matrícula 1102923