

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

**CAMPUS HUMAITÁ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS**

**CAMPUS HUMAITÁ.**

***(Processo Administrativo nº 23504.000671/2022-19)***

1. DO OBJETO
   1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural e suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar – **PNAE,** conforme Lei 11.947/2009, Resolução CD/FNDE Nº. 06/2020 e Resolução CD/FNDE Nº. 21/2021, a serem utilizados na confecção do cardápio do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Humaitá** nos anos letivos de **2022-2023**, conforme especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

**Tabela 01 – Lista dos Gêneros Alimentícios.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QUANT/KG (p/200 DIAS LETIVOS)** | **PREÇO DE AQUISIÇÃO\*** | |
| **UNITÁRIO R$** | **VALOR TOTAL R$** |
| **1** | ABACAXI: 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. Casca íntegra. Estágio médio de amadurecimento. Acondicionados em caixas apropriadas. | KG | 1.840 | R$ 7,00 | R$12. 880,00 |
| **2** | ALFACE: Verdura in natura, tipo: alface.  Tipo: folha comum, folha crespa, Tamanho:Extra, Maço de 30g | maço | 644 | R$ 6,00 | R$ 3.864,00 |
| **3** | ABÓBORA/JERIMUM: Grupo: Regional,  Características Adicionais: produto próprio  para consumo humano | KG | 500 | R$ 8,50 | R$ 4.250,00 |
| **4** | BANANA REGIONAL: in natura: Espécie: Pacovan, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas. | KG | 332 | R$ 8,50 | R$ 2.822,00 |
| **5** | BANANA REGIONAL: in natura: Espécie: Maçã, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas | KG | 966 | R$ 9,00 | R$ 8.694,00 |
| **6** | CHEIRO VERDE: Verdura in natura, cebolinha verde, coentro e chicória. Tamanho: Extra maço 150g | maço | 410 | R$ 5,50 | R$ 2.255,00 |
| **7** | COUVE: Verdura in natura, tipo: couve folhas, espécie:comum. Tamanho extra. Maço 250g | maço | 500 | R$ 6,00 | R$ 3.000,00 |
| **8** | FARINHA DE TAPIOCA, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolavel e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 1kg. Período de validade minima de 120 dias a partir da data de entrega. | KG | 160 | R$ 9,50 | R$ 1.520,00 |
| **9** | LIMÃO, Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | KG | 200 | R$ 8,00 | R$ 1.600,00 |
| **10** | MAXIXE, Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | KG | 35 | R$ 44,00 | R$ 1.540,00 |
| **11** | MACAXEIRA: (descascada e congelada).  Tipo: extra, sem sujeiras, rachaduras e fungos. | KG | 763,5 | R$ 8.50 | R$ 6.494,00 |
| **12** | MAMÃO PAPAIA TIPO EXTRA: - Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, não deve estar muito madura e nem muito verde, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. | KG | 540 | R$ 9,50 | R$ 5.130,00 |
| **13** | MELANCIA TIPO EXTRA - Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas. | KG | 1.030 | R$ 7,00 | R$ 7.210,00 |
| **14** | PIMENTA DE CHEIRO: Verdura in natura, Tipo: Extra. Embalagem própria adequada. | KG | 68 | R$ 25,00 | R$ 1.700,00 |
| **15** | PEPINO: Legume comum in natura. Tipo:  Extra, Embalagem própria adequada. | KG | 900 | R$ 8,00 | R$ 7.200,00 |
| **VALOR TOTAL ESTIMADO**  **R$ 70.159,00 (Setenta mil, cento e cinquenta e nove reais)** | | | | | |

\*

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução CD/FNDE No 6/2020).

* 1. Os quantitativos dos itens são os discriminados na tabela acima.
  2. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses.
  3. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para 200 dias letivos, sendo as entregas realizadas **1x por semana**, conforme especificado no **item 06** deste Termo de Referência.
  4. A presente aquisição de gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, está amparada pelos seguintes termos:

1.5.1. Inciso I, do § 1º, do Art. 2º, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 2, de 29 de março de 2018, *in verbis:*

I - chamada pública, com dispensa de licitação, no âmbito da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), desde que comprovem a qualificação estabelecida nos incisos II e III do art. 4º do Decreto n.º 7.775, de 4 de julho de 2012.

1.5.2. Incisos II e III do art. 4º do Decreto n.º 7.775, de 4 de julho de 2012, *in verbis:*

II - beneficiários fornecedores - público apto a fornecer alimentos ao PAA, quais sejam, os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e de demais povos e comunidades tradicionais, que atendam aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; e

III - organizações fornecedoras - cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF - DAP Especial Pessoa Jurídica ou outros documentos definidos por resolução do GGPAA.

1.5.3. A Resolução nº 84, de 10 de agosto de 2020, que dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional", do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA por meio do procedimento administrativo denominado **"Chamada Pública",** que traz em seu Art. 5º o direcionamento quanto à definição do **preço de aquisição**, cujo qual, para a presente aquisição, foi estabelecido com base no parâmetro do inciso I, *in verbis:*

Art. 5º O preço de aquisição a ser pago ao agricultor familiar ou a suas organizações pelos alimentos deverá constar na Chamada Pública e será determinado pelo órgão comprador mediante a utilização de qualquer dos seguintes métodos ou da combinação deles:

I - Preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas em âmbito local, regional ou nacional, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na Chamada Pública;

1.5.4. O Decreto n.º 10.688, de 26 de abril de 2021 que instituiu o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), conforme destaca-se no § 2º do art. 4 º e 6º, *in verbis:*

Art. 4º Fica instituído o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, destinado à identificação e à qualificação da Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, do empreendimento familiar rural e das formas associativas de organização da agricultura familiar.

(...)

§ 2º **O cadastro ativo no CAF será requisito para acesso às ações e às políticas públicas destinadas à UFPA, ao empreendimento familiar rural e às formas associativas de organização da agricultura familiar.** ***[Grifo nosso]***

Art. 6º **O CAF substituirá a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF – DAP** para fins de acesso às ações e às políticas públicas destinadas à UFPA, aos empreendimentos familiares rurais e às formas associativas de organização da agricultura familiar. ***[Grifo nosso]***

Parágrafo único. **Até que seja concluída a implementação do CAF, a Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP permanece como instrumento de identificação e de qualificação da UFPA**, dos empreendimentos familiares rurais e das formas associativas de organização da agricultura familiar. ***[Grifo nosso]***

1.5.4. E, por fim, a NOTA TÉCNICA Nº 09/2021/SAF, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de 21/05/2021, que traz o esclarecimento de que “a ausência temporária de identificação específica de povos e comunidades tradicionais nos cadastros e políticas públicas (tais como Inep, DAP, CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar etc) não pode ser barreira para acesso às compras públicas”. Por isso, apresenta alguns exemplos de dados cadastrais, documentos públicos ou privados reconhecidos pelo Poder Público **aptos a suprir de imediato a ausência temporária** de cadastro específico desses povos, descritas a seguir: ***[Grifo nosso]***

a) Lista de famílias extrativistas e ribeirinhas do Incra, ICMBio, órgãos estaduais ou municipais de meio ambiente, bem como dos comitês gestores e das associações de unidades de conservação em geral, assentamentos de uso sustentável do Incra e áreas de remanescentes de quilombos;

b) Indicação na DAP ou CAF do endereço de produção do beneficiário como incidente nas áreas mencionadas no item a), ou áreas que demonstrem a característica da tradicionalidade como ribeirinho, extrativista, pescador artesanal, ou outro povo tradicional; e,

c) outros documentos reconhecidos pelo Poder Público que demonstrem o pertencimento a povos e comunidades tradicionais, tendo-se como parâmetro inicial aqueles elencados no Decreto nº 8.750/16.

* 1. Serão utilizados os modelos padronizados de Edital e de Contrato, apresentados, respectivamente, nos Anexos V e VIII da Resolução CD/FNDE Nº. 06/2020, com as devidas atualizações do Contrato segundo orientações contidas no PARECER REFERENCIAL n. 00004/2021/GAB/PF/IFAM/PGF/AGU, de 07/07/21. Desse modo, o procedimento licitatório deverá ser utilizado em caráter subsidiário.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
   1. A contratação ora requerida se alicerça no respeito e obediência aos pressupostos legais vigentes e na demonstração de interesse da Instituição para cumprir sua responsabilidade social para com seus discentes.
   2. Com a promulgação da Constituição Federal de 1988, a alimentação escolar deixa de ser ato voluntário ou de boa vontade e torna-se obrigação legal. A Lei maior do País aborda o tema nos artigos 6º, 205, 208, inciso VII, Arts. 211 e 212 §4º, orientando para o cumprimento dos mandamentos e para o tratamento da abordagem nos diversos níveis da hierarquia legal e dos órgãos da Administração Pública.
   3. A Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e nos incisos I, II e VI, do art. 2º, fixa o tema nos seguintes termos:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, 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;

II - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede  
pública de educação básica.

(...)

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança  
alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de  
saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles  
que se encontram em vulnerabilidade social.

* 1. Já no art. 14 da referida lei, há a indicação do percentual mínimo para destinação dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, *in verbis:*

Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

* 1. A Resolução nº 06/2020, de 08 de maio de 2020, do CD/FNDE – Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dentre outras obrigações, estabelece as normas para a execução técnica, administrativa e financeira da alimentação escolar e traz as seguintes premissas sobre Alimentação Escolar em seus arts. 3º e 4º, *in verbis:*

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE (Programa Nacional de Alimentação ao Escolar) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo

* 1. A fim de compreender as dimensões espaciais e subjetivas, tem-se que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Humaitá é uma instituição integrante da Rede Federal de Educação Técnica e Tecnológica que oferece à população do Amazonas: ensino médio, técnico, graduação e pós-graduação de forma gratuita e de qualidade. O campus localiza-se em área afastada da cidade, na BR 230, S/N, Bairro: Zona Rural / Humaitá-AM.
  2. O IFAM Campus Humaitá enquadra-se como Entidade Executora (EEx) do PNAE, pois recebe e executa os recursos financeiros do programa. Os alimentos a serem adquiridos pela presente Chamada Pública serão ofertados na merenda escolar exclusivamente aos alunos matriculados nos cursos de período integral e aos alunos dos cursos noturnos, subsequente e PROEJA.
  3. A conexão entre a Agricultura Familiar e a Alimentação Escolar fundamente-se nas diretrizes estabelecidas pelo PNAE, em especial no que tange ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares, assim como contribui para o desenvolvimento sustentável regional, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local conforme a sazonalidade.
  4. Em face do exposto, os recortes apresentados demonstram que o mais raso estudo da legislação vigente agiganta o amparo para garantir a concretização do objeto ora requerido e, ainda, que o oferecimento de alimentação saudável aos estudantes reflete como forma de democratização da permanência deles na Instituição, contribuindo para a redução das taxas de retenção, de evasão escolar e promovendo a inclusão social pela educação.
  5. **Do quantitativo de alunos como base de cálculo (Censo 2022):**
     1. A presente aquisição garantirá a oferta de lanches aos discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Humaitá, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e os turnos. O quantitativo solicitado atenderá ao fornecimento de uma estimativa de 270.000,00 (duzentos e setenta mil) lanches, distribuídos em 200 (duzentos) dias letivos, sendo considerada para o cálculo a quantidade estimada de 450 discentes (Censo 2022), distribuídos conforme Tabela 02:

**Tabela 02 - Quantitativo de alunos conforme Censo 2022.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Turno/turma** | **N° de discentes** |
| Ensino integrado | 290 |
| Noturno – Subsequente\* e PROEJA | 160 |
| **TOTAL** | **450** |

* 1. **Das Planilhas para Base de Cálculo.**
     1. Abaixo, tem-se a quantidade total a ser adquirida para o ano de 2023, considerando a quantidade per capta por refeição e a quantidade de refeição semanal, mensal e anual.

**Tabela 03 - Planilha para base de cálculo.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ALIMENTO | Per capta (g) | quantidade de alunos | Frequencia semanal 1 | SEMANA 1 | \*10 | Frequencia semanal 2 | SEMANA 2 | \*10 | Frequencia semanal 3 | SEMANA 3 | Repetição anula 10x | Frequencia semanal 4 | SEMANAl 4 | \*10 | Frequencia semanal | Quantidade total cadrápio de lanches 40 semanas | Quantidade total cardápio do almoço 40 semanas | Qtd. Toltal de gêneros 200 dias letivos | Unidade de medida |
| ABACAXI | 0,100 | 450 |  | 81,000 | 810 |  | 45 | 450 |  | 29 | 290 |  | 29,000 | 290 |  | 1.840 | 0 | 1.840,0 | Kg |
| Alface | 0,005 | 450 |  | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 2,25 | 22,5 |  | 0 | 0 |  | 23 | 200 | 222,5 | Kg |
| Banana pacovã | 0,060 | 450 |  | 34,8 | 348 |  | 44,4 | 444 |  | 17,4 | 174 |  | 34,8 | 348 |  | 966 | 0 | 966,0 | Kg |
| Banana prata ou maçã | 0,080 | 450 |  | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 23,2 | 232 |  | 0 | 0 |  | 232 | 0 | 232,0 | Kg |
| Cheiro verde | 0,001 | 450 |  | 0,45 | 4,5 |  | 0,45 | 4,5 |  | 2,25 | 22,5 |  | 0,45 | 4,5 |  | 32 | 30 | 61,5 | Kg |
| Couve, manteiga, | 0,010 | 450 |  | 4,5 | 45 |  | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 4,5 | 45 |  | 90 | 0 | 90,0 | Kg |
| Macaxeira p/ sopa | 0,015 | 450 |  | 6,75 | 67,5 |  | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 6,75 | 67,5 |  | 68 | 0 | 763,5 | Kg |
| Macaxeira p/ porção assada | 0,060 | 450 |  | 17,4 | 174 |  | 17,4 | 174 |  | 17,4 | 174 |  | 17,4 | 174 |  | 696 | 0 |
| Mamão papaia | 0,060 | 450 |  | 27 | 270 |  | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 27 | 270 |  | 540 | 0 | 540,0 | Kg |
| Melancia | 0,100 | 450 |  | 29 | 290 |  | 0 | 0 |  | 45 | 450 |  | 29 | 290 |  | 1.030 | 0 | 1.030,0 | Kg |
| Pimenta de cheiro | 0,001 | 450 |  | 0,45 | 4,5 |  | 0,45 | 4,5 |  | 0,9 | 9 |  | 0,45 | 4,5 |  | 18 | 50 | 68,0 | Kg |
| Pepino | 0,030 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 900 | 900,0 | Kg |

**Tabela 04 – Semanal, Mensal e Anual**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | | **Semanal** |  |  | **Anual** | |
| **Mensal** |  |
| **1** | ABACAXI: 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. Casca íntegra. Estágio médio de amadurecimento. Acondicionados em caixas apropriadas. | | | 46 | 184 |  | 1.840 | |
| **2** | ALFACE: Verdura in natura, tipo: alface.Tipo: folha comum, folha crespa, Tamanho:Extra, Maço de 30g | | | 16 | 64,4 |  | 644 | |
| **3** | ABÓBORA/JERIMUM: Grupo: Regional,  Características Adicionais: produto próprio  para consumo humano | | | 12,5 | 50 |  | 500 | |
| **4** | BANANA REGIONAL: in natura: Espécie: Pacovan, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas. | | | 8,3 | 33,2 |  | 332 | |
| **5** | BANANA REGIONAL: in natura: Espécie: Maçã, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas | | | 24,15 | 96,6 |  | 966 | |
| **6** | CHEIRO VERDE: Verdura in natura, cebolinha verde, coentro e chicória. Tamanho: Extra maço 150g | | | 10,25 | 41 |  | 410 | |
| **7** | COUVE: Verdura in natura, tipo: couve folhas, espécie:comum. Tamanho extra. Maço 250g | | | 12,5 | 50 |  | 500 | |
| **8** | FARINHA DE TAPIOCA, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolavel e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 1kg. Período de validade minima de 120 dias a partir da data de entrega. | | | 4 | 16 |  | 160 | |
| **9** | LIMÃO, Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | | | 5 | 20 |  | 200 | |
| **10** | MAXIXE, Tipo: extra, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | | | 0,87 | 3,5 |  | 35 | |
| **11** | MACAXEIRA: (descascada e congelada).  Tipo: extra, sem sujeiras, rachaduras e fungos. | | | 19 | 76 |  | 763,5 | |
| **12** | MAMÃO PAPAIA TIPO EXTRA: - Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, não deve estar muito madura e nem muito verde, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. | | | 13,5 | 54 |  | 540 | |
| **13** | MELANCIA TIPO EXTRA - Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas. | | | 25,75 | 103 |  | 1.030 | |
| **14** | PIMENTA DE CHEIRO: Verdura in natura, Tipo: Extra. Embalagem própria adequada. | | | 1,7 | 6,8 |  | 68 | |
| **15** | PEPINO: Legume comum in natura. Tipo:  Extra, Embalagem própria adequada. | | | 22,5 | 90 |  | 900 | |
|  | |  |  | | | | |

1. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:
   1. A descrição da solução como um todo abrange a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural e suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE a serem utilizados na confecção do cardápio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Humaitá.
2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS
   1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante Chamada Pública, com dispensa de licitação, no âmbito da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no Art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.
3. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE
   1. Os cardápios da alimentação escolar serão elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.
   2. As contratadas deverão adotar ainda, as seguintes práticas de sustentabilidade:
      1. Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.
      2. Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores filiados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário agronômico e para as culturas às quais se aplicam.
      3. Critérios e práticas de sustentabilidade: Considerando o que dispõe o artigo 7º, XI, da Lei nº. 12.305/10, que estabelece a Política Nacional de Resíduos Sólidos, é imperioso que os bens envolvidos nesta contratação considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis. Ademais, a contratada deverá atender a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber e, em especial conforme Art. 5º, inciso III e Art. 6º, inciso IV, respectivamente:

III – que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.

* 1. Da Sustentabilidade Econômica, Social e Cultural: A contratação atende as diretrizes da Lei n.º 13.979/20, além de atingir diretamente as necessidades sociais, haja vista ser o objeto para execução da merenda escolar.

1. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.
   1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de **7 (sete) dias**, contados da solicitação da Contratante, em **remessaúnica**, no seguinte endereço:
      1. **Local: IFAM Campus Humaitá, BR 230 s/nº, Bairro Zona Rural, CEP: 69.800-000, em sala localizada na CAD – Coordenação de Assistência ao Discente.**
      2. **Horário: 07:30 às 09:30h**
   2. O pedido dos gêneros alimentícios será formalizado **por e-mail**, enviado toda **Quarta-Feira** para que e a data da entrega seja realizada toda **Segunda-Feira da semana seguinte**.
   3. **Havendo dificuldade em cumprir o prazo, o fornecedor deverá comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição para as devidas providências.**
   4. O prazo de validade na data da entrega **não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) da validade total,** recomendada pelo produtor, a partir da sua data de colheita.
   5. A entrega e o descarregamento dos produtos (gêneros alimentícios) são de responsabilidade da licitante vencedora.
   6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues com qualidade (firmes e intactos) e aspecto saudável e devidamente embalados, acondicionados e protegidos.
   7. Os produtos adquiridos que necessitam de refrigeração e/ou congelamento deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados e com as refrigerações e congelamentos devidos.
   8. Os produtos perecíveis como as frutas devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar as seguintes características:
      1. Limpos e Isentos de substâncias terrosas;
      2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
      3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
      4. Sem umidade externa anormal;
      5. Isentos de odor e sabor estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade;
      6. Apresentando tamanho e coloração uniforme;
      7. Isentos de enfermidades;
      8. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte;
      9. Deve ser entregue em saco plástico transparente virgem ou em caixas devidamente higienizadas, de polipropileno ou polietileno próprio para alimentos;
      10. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização;
      11. As embalagens deverão conter a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor;
   9. Os veículos de transporte e distribuição de alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade. Deverão dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Deverão dispor de revestimento interno metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua. Devem possuir vedação para evitar o derrame de líquidos e estarem em conformidade às normas da Vigilância Sanitária.
   10. É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e itinerário de entrega, cronograma mensal, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito ao Setor de Nutrição, sendo passível de sofrer as sanções previstas neste Termo de Referência. As planilhas de entrega dos gêneros alimentícios não podem ser rasuradas pelo fornecedor ou entregador.
       1. Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas, alteração dos itinerários e turnos de entregas sem prévio consentimento do Serviço de Nutrição, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais, o Setor de Nutrição **emitirá atestado de não conformidade** apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos.
   11. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo serem substituídos no prazo de **2 (dois) dias** a contar da notificação da Contratada, às custas da Contratante, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
   12. Nos termos do art. 74 da Lei n° 8.666, de 1993, como a presente aquisição refere-se a gêneros perecíveis, a etapa de recebimento provisório poderá ser dispensada. Dessa forma, **os produtos serão recebidos definitivamente** no prazo de **2 (dois) dias**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
       1. No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por servidor do IFAM Campus Humaitá.
       2. 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.
   13. Faculta-se à Contratante a possibilidade de abertura dos invólucros dos produtos fornecidos a fim de aferir a qualidade e a procedência dos mesmos.
   14. Uma vez verificada a presença de vícios, danos e ou defeitos após o recebimento definitivo é reservado à Contratante a suspensão do pagamento, sendo o fato comunicado à Contratada para que providencie a substituição dos produtos rejeitados.
   15. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
   16. Uma vez que as entregas dos gêneros alimentícios tenham sido realizadas em sua totalidade, o fornecedor deverá encaminhar a Nota Fiscal ao Setor de Nutrição **no prazo máximo de 7 (sete) dias**. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha e devidamente entregue.
   17. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares o **número da nota de empenho** a que se refere a planilha de entrega.
   18. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, o fornecedor tem um prazo de até 48 horas para entregar ao Setor de Nutrição as notas com as devidas adequações.
2. 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 Contratadano 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 contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
   1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência 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 sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade;
      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.**
      7. **O fornecedor deverá manter atualizados números de telefone, correio eletrônico e endereço durante a vigência do contrato, devendo comunicar ao Serviço de Nutrição quaisquer alterações.**
   2. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e  
      organizações fornecedores, observando que os produtos *in natura*, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores  
      familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários Lei n° 11.947/2009, são considerados produção própria destes fornecedores.
   3. **Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.**
   4. A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
4. DA SUBCONTRATAÇÃO
   1. Não será admitida a subcontratação.
5. 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.
6. 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.
7. DO PAGAMENTO
   1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias,** contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.
      1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
   2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal quando o Órgão Contratante atestar a execução do objeto do contrato.
   3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
      1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
   4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
   5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
   6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
   7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
   8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
   9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
   10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
   11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
       1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
   12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
       1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
   13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I = | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438  TX = Percentual da taxa anual = 6% |

365

1. DO REAJUSTE
   1. Os preços contratados são fixos e irreajustáveis.
2. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO
   1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
      1. Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios de consumo imediato;
      2. Caso verificada a necessidade de substituição de algum item, será procedido conforme item 6.9 deste Termo de Referência.
3. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
   1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
      1. Falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
      2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
      3. Fraudar na execução do contrato;
      4. Comportar-se de modo inidôneo; ou
      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 escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
      2. **Multa:**
         1. Moratória de **0,33% (trinta e três centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias;**
         2. Compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
      3. **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;
      4. **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
      5. **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. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
   4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
   5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas 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.
   6. 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.
   7. 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.
   8. 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.
   9. 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. 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.
   11. 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.
   12. 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.
   13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.
   1. As exigências de habilitação são as previstas no Edital da Chamada Pública nº 01/2022, conforme as Resoluções CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e nº 21, de 16 de novembro de 2021.
   2. Será aceita a proposta do fornecedor:
      1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação previstas no Edital e seus anexos;
      2. Que a especificação do produto ofertado seja compatível com a do Edital;
      3. Que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste Termo de Referência;
      4. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.
      5. Que apresente Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o fornecimento dos gêneros alimentícios.
   3. A proposta da contratada deverá ser redigida com letra legível, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento.
   4. **Das Amostras dos Produtos:**
      1. Os três primeiros projetos de venda de fornecedores habilitados deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante no descritivo deste Termo de Referência em até **02 dias úteis após a fase de habilitação**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. **O resultado da análise será publicado em 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.**
      2. A amostra deverá ser identificada com os seguintes dados: Razão Social do fornecedor, n.º da Chamada Pública, n.º do item e marca e/ou fornecedor/produtor. Poderão ser apresentadas mais de uma amostra com marca e/ou fornecedor/produtor dos produtos. **Não serão aceitos produtos sem identificação.**
      3. Ao IFAM Campus Humaitá reserva-se o direito de recusar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.
      4. **As amostras deverão ser entregues no Setor de Nutrição do campus, localizado no Bloco da CAD – Coordenação de Assistência ao Discente, na BR 230 s/nº, Bairro Zona Rural, das 8h às 10h e das 14h às 16h.** As amostras serão analisadas pela Comissão Merenda Escolar em **até 72 horas após o prazo limite para o recebimento**. **Além das especificações descritas para cada item, serão avaliados o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc**.
      5. Estando a amostra de acordo com o Edital e estando habilitada, o fornecedor será considerado vencedor. O não encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas neste Termo de Referência, será desclassificada a proposta do fornecedor para o item, sendo convocado o próximo colocado.
   5. **Os critérios de aceitabilidade de preços serão:**
      1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.
   6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.
5. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.
   1. O custo estimado da contratação é de **R$ 74.656,70 (Setenta e quatro mil, seiscentos e cinquenta e seis reais e setenta centavos).**
6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.
   1. A indicação da dotação orçamentária será anexada ao processo pela Direção de Administração e Planejamento do IFAM /CHUM.

Humaitá, 05 de dezembro de 2022.

**APROVAÇÃO MOTIVADA**

Considerando que o Termo de Referência elaborado se apresenta de forma conveniente e oportuna para atender a demanda exposta neste documento, e que os elementos necessários para que os fornecedores elaborem suas propostas, aprovo este documento, em cumprimento à legislação pátria, instruções normativas vigentes e boas práticas da Administração Pública.

**Alline Penha Pinto**

Diretora Geral

IFAM – Campus Humaitá

Portaria nº 1.129/GR/IFAM/2019

*Assinado digitalmente*