



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

DISPENSA DE LICITAÇÃO – Nº 01/2022
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022
(Processo Administrativo n.º 23041.039746/2022-46)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações e condições a seguir:

Item	Produto	CATMAT *	Unidade	Qty.	Preço de Aquisição (R\$)	
					Valor unitário	Valor total
1	AMENDOIM TORRADO COM PELE Característica Gerais: Amendoim em grãos, torrado, com pele, sem sal. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; ter atingido o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as	464540	Pacote	3.840	3,19	12,249,60

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	<p>boas práticas de fabricação. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: pacote de 50g.</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser embalado individualmente em saco plástico transparente e atóxico. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: identificação do produtor, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de fabricação.</p>					
2	<p>BANANA PRATA</p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas,</p>	464381	Unidade	7.680	0,59	4,531,20

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa**

	<p>odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: variando entre 70-90g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos.</p>					
3	<p>BISCOITO DE BATATA DOCE</p> <p>Característica Gerais: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com batata doce e outras substâncias alimentícias. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 100g</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser embalado individualmente em saco plástico transparente e atóxico. A embalagem primária deverá conter rótulo com as informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de fabricação.</p>	323406	Pacote	1.920	2,62	5.030,40
4	BISCOITO DE LARANJA					

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	<p>Característica Gerais: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com laranja e outras substâncias alimentícias. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 100g</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser embalado individualmente em embalagem plástica transparente e atóxica. A embalagem primária deverá conter rótulo com as informações: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de fabricação.</p>	323406	Pacote	1.920	2,71	5.203,20
5	<p>BOLO DE BANANA</p> <p>Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de banana, poderá conter óleo e/ou manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou amido de milho. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará</p>				25,23	3.633,12

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	<p>Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação.</p>	476817	Quilo	144		
6	<p>BOLO DE MACAXEIRA</p> <p>Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de macaxeira, poderá conter coco, óleo e/ou manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo, leite de coco e/ou leite de gado. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou</p>	476817	Quilo	144	25,73	3.705,12

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação.					
7	<p>BOLO DE MILHO</p> <p>Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de milho, poderá conter manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou de milho, leite de coco e/ou leite de gado. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em</p>	476817	Quilo	144	25,48	3.669,12

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação.					
8	<p>BOLO DE MASSA PUBA</p> <p>Característica Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de massa puba, poderá conter óleo e/ou manteiga, açúcar, leite de coco, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação.</p>	476817	Quilo	144	25,70	3.700,80

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

9	<p>CHIPS CASEIROS (BANANA, MACAXEIRA, BATATA DOCE)</p> <p>Característica Gerais: Produto obtido da desidratação da banana ou macaxeira ou batata doce no forno. O produto deve ter consistência crocante e firme sem matérias vegetais estranhas, mofo ou fragmentos não comestíveis. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gordura trans industrializada. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: pacote de 50g</p> <p>Embalagem/transporte: O produto deverá ser embalado individualmente, em saco plástico transparente e atóxico. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. A data de entrega não poderá ser superior a 02 dias da data de fabricação.</p>	463708	Pacote	3.840	6,19	23.769,60
10	<p>LARANJA PONKAN</p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou</p>					

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	<p>biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: variando entre 100-160g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	464436	Unidade	7.680	1,09	8.371,20
11	<p>PÃO DE INHAME COM MANTEIGA</p> <p>Característica Gerais: Pão feito à base de inhame, com formato arredondado. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. A manteiga a ser utilizada no recheio deve ser proveniente da agricultura familiar e possuir selo de inspeção sanitária adequada (S.I.M. ou S.I.E. ou S.I.F). Não é permitido o uso de gordura trans industrializada. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 50g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente em papel filme ou saco plástico transparente e atóxico. O produto deverá ter no</p>	461668	Unidade	3.840	1,93	7.411,20

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	<p>rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Para o transporte, o pão deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. A data de entrega deverá ser no mesmo dia da fabricação.</p>					
12	<p>PÃO DE MACAXEIRA COM MANTEIGA</p> <p>Característica Gerais: Pão feito à base de macaxeira, com formato arredondado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. A manteiga a ser utilizada no recheio deve ser proveniente da agricultura familiar e possuir selo de inspeção sanitária adequada (S.I.M. ou S.I.E. ou S.I.F). Não é permitido o uso de gordura trans industrializada. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 50g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente em papel filme ou saco plástico transparente e atóxico. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Para o transporte, o pão deverá ser acondicionado em</p>	461668	Unidade	3.840	1,98	7.603,20

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

	monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. A data de entrega deverá ser no mesmo dia da fabricação.					
13	<p>MILHO VERDE COZIDO</p> <p>Característica Gerais: milho verde em espiga, cozido, com sal. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; ter atingido o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: variando entre 100 a 150 gramas.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente na própria palha interna e higienizada do milho. Para o transporte, deverá ser acondicionado em isopor ou monoblocos/caixas plásticas fechados e com tampas, em perfeitas condições de higiene. A data de entrega deverá ser no mesmo dia da fabricação.</p>	463797	Unidade	3.840	3,18	12.211,20

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa**

14	<p>TAPIOCA DE COCO</p> <p>Característica Gerais: Tapioca de ótima qualidade, íntegra, produzida de forma artesanal e que utiliza de insumos naturais da agricultura familiar. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalada individualmente em saco de papel ou saco plástico transparente ou branco atóxico. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: identificação do produtor, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, a tapioca deverá ser acondicionada em isopor ou monoblocos/caixas plásticas fechados e com tampas, em perfeitas condições de higiene. A data de entrega deverá ser no mesmo dia da fabricação.</p>	459085	Unidade	3.840	5,33	20.467,20
	TOTAL					

* CATMAT é um catálogo para descrição e codificação de materiais. É utilizado apenas para fins de registro dos alimentos no sistema do governo federal.

OBSERVAÇÕES:

- Quanto ao preço de aquisição, sua definição baseia-se no §1º, art. 31, da Resolução CD/FNDE/MEC nº 06/2020, ou seja, o preço de aquisição deu-se através do preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando-se instituições/entidades da Agricultura Familiar, caso houvesse, acrescido dos insumos exigidos no edital de Chamada Pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros itens necessários para o fornecimento dos produtos.

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa**

- 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 06 meses contados a partir da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

- 3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1. Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Viçosa, mediante dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, conforme Art. 14, § 1º da Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 5.1. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente chamada pública, tendo em vista que a própria compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar já consiste em apoio ao desenvolvimento sustentável, conforme Art. 2º, inciso V da Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009, e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

- 6.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Campus Viçosa com sede à R. Mota Lima, 35 - Centro, Viçosa - AL, 57700-000, até 02 dias úteis após a publicação do resultado definitivo, 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 até 03 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	PRODUTO
1	AMENDOIM TORRADO COM PELE
3	BISCOITO DE BATATA DOCE
4	BISCOITO DE LARANJA
5	BOLO DE BANANA
6	BOLO DE MACAXEIRA
7	BOLO DE MILHO
8	BOLO DE MASSA PUBA
9	CHIPS CASEIROS (BANANA, MACAXEIRA, BATATA DOCE)
11	PÃO DE INHAME COM MANTEIGA
12	PÃO DE MACAXEIRA COM MANTEIGA
13	MILHO VERDE COZIDO
14	TAPIOCA DE COCO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1.O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será definido na Ordem de Fornecimento conforme a complexidade dos gêneros, respeitando o cronograma estabelecido na tabela abaixo:

Produtos	Unidade de medida da chamada pública	Quant. total	Quantidade estimada por entrega	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)
amendoim torrado com pele	Pacote	3.840	320	IFAL Campus Viçosa	Quinzenal
banana prata	unidade	7.680	320		Semanal
biscoito de batata doce	pacote	1.920	320		Quinzenal
biscoito de laranja	pacote	1.920	320		
bolo de banana	kg	144	48		Quinzenal
bolo de macaxeira	kg	144	48		
bolo de milho	kg	144	48		
bolo de massa puba	kg	144	48		
chips caseiros (banana, batata doce, macaxeira)	pacote	3.840	320		Quinzenal
laranja ponkan	unidade	7.680	320		Semanal
pão de inhame com manteiga	unidade	3.840	320		Semanal
pão de macaxeira com manteiga	unidade	3.840	320		
milho verde cozido	unidade	3.840	320		Quinzenal
tapioca de coco	unidade	3.840	320		Quinzenal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

- 7.2. A convocação do fornecedor pelo Campus Viçosa poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada o cronograma de entrega constante neste Termo de Referência.
- 7.3. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico nutricionista do Campus.
- 7.4. Os quantitativos estimados por entrega são meras previsões, portanto, essas quantidades poderão ser alteradas conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos neste Termo de Referência, aos fornecedores.
- 7.4.1. Em períodos antecedentes às férias e durante eventos acadêmicos, o quantitativo estimado para entrega poderá ser reduzido significativamente, devido a menor presença dos estudantes no campus Viçosa.
- 7.5. As instituições contratadas deverão fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, mediante apresentação da Ordem de Fornecimento correspondente.
- 7.6. Cada Ordem de Fornecimento conterá:
- a) Data de emissão;
 - b) Quantidade do(s) produto(s);
 - c) Valor unitário e valor total;
 - d) Informações complementares, caso necessário;
 - e) Carimbo e assinatura do solicitante ou assinatura digital.
- 7.7. As Ordens de Fornecimento serão enviadas ao fornecedor através de e-mail.
- 7.8. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 7.9. O transporte a ser utilizado no fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir as normas regulamentares da Vigilância Sanitária.
- 7.10. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao Setor de Alimentação e Nutrição Escolar (Sane), para conhecimento e providências.
- 7.11. Caso quantidade e/ou qualidade dos produtos entregues não corresponda(m) ao exigido na respectiva Ordem de Fornecimento, a remessa será devolvida total ou parcialmente à fornecedora, para que esta, no prazo máximo de 24 horas, faça a devida substituição, sem ônus para a Contratante, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

- 7.11.1. A recusa ou omissão na retirada do(s) gênero(s) alimentício(s) considerado(s) imprestável(is) poderá sujeitar o fornecedor a sanções administrativas; bem como implicará em imediata transferência, não onerosa, de propriedade dos referidos gêneros em favor da unidade de ensino contratante, podendo então, a administração pública dispor dos itens de consumo como melhor lhe convier.
- 7.12. Todo fornecimento deverá vir acompanhado da nota fiscal contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 7.13. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 7.14. Os alimentos deverão ser entregues em data e horário previamente comunicado pelo Setor de Nutrição.
- 7.15. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução da oferta de alimentação dos estudantes, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.1. São obrigações da Contratante:

- 8.1.1. Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 8.1.3. Comunicar à Contratada, por telefone, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no gênero alimentício fornecido, para que seja substituído. Caso não haja substituição, far-se-á a notificação por escrito e sujeição às sanções previstas nesta contratação.
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 8.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do gênero alimentício, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 8.2. 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.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 9.1. 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 9.1.1. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
 - 9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos gêneros alimentícios, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o gênero alimentício com avarias ou defeitos;
 - 9.1.4. comunicar à Contratante, no prazo mínimo 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;
 - 9.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública;
 - 9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 9.2. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta Chamada Pública.

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:

- 11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 11.2. 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.
- 11.3. 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

12. DO PAGAMENTO:

- 12.1. O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através de ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- 12.2. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou solicitar a entrega da documentação de habilitação atualizada 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.
- 12.2.1. Constatando-se, junto ao SICAF ou mediante solicitação e análise da documentação fornecida pela contratada, 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.
- 12.3. 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.
- 12.4. 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.
- 12.5. 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 documentação de habilitação.
- 12.6. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente com a documentação de habilitação, 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.
- 12.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável em cada caso.
- 12.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
- 12.8.1. Multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

13. REAJUSTE EM SENTIDO AMPLO (REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO)

- 13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 13.1.1. Em face da constante variação dos preços dos alimentos e buscando manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, fundado nos art. 37, XXI, da Constituição Federal de 1988 e no art. 57, § 1º, II, e 65, II, "d", da Lei nº 8.666/1993, os preços serão re-equilibrados a cada seis meses pela Contratante, para mais ou para menos, utilizando-se a pesquisa de mercado, conforme estabelecido nos 31 e seguintes da Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, evitando-se a sazonalidade dos produtos e desde que os preços variem em pelo menos 30% (trinta por cento) do valor contratado.
- 13.1.2. A Contratada poderá solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro fora dos parâmetros estabelecidos acima, desde que devidamente comprovada a variação dos custos e solicitado formalmente.
- 13.2. O reajuste em sentido amplo (reajuste em sentido estrito após 01 ano e reequilíbrio econômico-financeiro nos moldes da cláusula 13.1.1 e 13.1.2) será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 a Contratada que inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação; ensejar o retardamento da execução do objeto; fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; cometer fraude fiscal; ou não manter a proposta;
- 15.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 15.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 15.2.2. multa moratória de até 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- 15.2.3. multa compensatória de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 15.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 15.2.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 15.2.6. 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;
- 15.2.7. 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

- será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados e após decorrido o prazo da penalidade de suspensão do subitem anterior;
- 15.3. A recusa injustificada da Adjudicatária em assinar o Contrato, após devidamente convocada, dentro do prazo estabelecido pela Administração, equivale à inexecução total do contrato, sujeitando-a às penalidades acima estabelecidas.
- 15.4. Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 15.4.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 15.4.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.4.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.6. 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.
- 15.7. 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.
- 15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 15.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR;

- 16.1. As exigências de habilitação e seleção do fornecedor são as previstas nos arts. 34, 35 e 36 da Resolução CD/FNDE/MEC nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE/MEC nº 20, de 02 de dezembro de 2020, conforme disciplinado no Edital.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS:

- 17.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 121.556,16

18. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA:

- 18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de créditos específicos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na dotação abaixo discriminada:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

Natureza de Despesa: 339032;

Programa de Trabalho Resumido (PTRES): 169949;

Fonte do Recurso: 0113150072;

Unidade Gestora|Gestão nº 156656|26402-IFAL Campus Viçosa;

Unidade Gestora Responsável (UGR) nº 154759 - DPE|PROEN|Reitoria-IFAL;

Plano Interno (PI) nº CFF53M9601N

Viçosa-AL, ____ de _____ de 2022.

19. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto da aquisição elencada no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição da mesma. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa da aquisição requerida.

Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar / Coordenação de Apoio Acadêmico

Declaro que o presente Termo de Referência está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria.

Coordenação de Suprimentos

Ratifico a necessidade, oportunidade e conveniência da contratação dos serviços requisitados no presente Termo de Referência, assim como a adequação do mesmo aos ditames legais.

Diretoria de Administração



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Viçosa

Declaro que estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima, ao tempo em que APROVO o presente Termo de Referência.

Direção-Geral



Emitido em 22/11/2022

TERMO DE REFERÊNCIA Nº Termo de Referência/2022 - VIC-DA (11.17.03)
(Nº do Documento: 7)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 22/11/2022 10:39)

LUIS ANTONIO OLIVEIRA DOS SANTOS

CHEFE DE DEPARTAMENTO - TITULAR

VIC-DA (11.17.03)

Matrícula: 1005325

(Assinado digitalmente em 22/11/2022 10:40)

VALDOMIRO ODILON PEREIRA

DIRETOR GERAL - TITULAR

C_VICOSA (11.17)

Matrícula: 267127

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/documentos/> informando seu número: **7**, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **22/11/2022** e o código de verificação: **81d504dbce**