

# ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

# CHAMADA PÚBLICA DO PAA № 03/2019

### Processo nº 23345.000436.2019-11

# 1. DO OBJETO

**1.1.** Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA Institucional, conforme especificações constante neste termo de referência.

# 1.2. Da especificação, quantidade e valor

Item	Especificações	Un	Quant.	Regime de entrega	_	Preço Total
1	Cenoura <b>orgânica</b> , produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, devidamente acondicionadas para o transporte e entrega sem danos físicos e sanitários, sem folhas.		1000	50kg Semanal	R\$ 7,30	R\$ 7.300,00
2	Mamão caipira ou comum, <b>orgânico</b> , extra, sem defeitos graves como podridão, dano profundo, deformação grave, dano mecânico e ovários múltiplos.		1000	60kg Semanal	R\$ 5,37	R\$ 5.370,00
3	Tomate <b>orgânico</b> , tipo cereja, extra, semi maduro, uniforme, sem defeitos graves, embalagem apropriada.		1500	50kg Semanal	R\$ 10,00	R\$ 15.000,00
4	Vagem orgânica, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverão estar acondicionados em		500	20 kg Semanal	R\$ 10,97	R\$ 5.485,00



	embalagens adequadas, em quantidades de acordo com o cronograma de entrega.				
5	Cogumelo Shimeji branco – nome científico Pleurotus ostreatus, de primeira, frescos, sem mofos, manchas ou sujidades. Deve ser fornecidos em embalagens limpas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo, não devem apresentar umidade excessiva na embalagem. Acondicionados em embalagem plástica transparente de 1kg, com rótulo impresso do fabricante, data de fabricação e validade.	90	15kg Mensal	R\$ 32,13	R\$ 2.891,70
	TOTAL				R\$ 36.046,70



#### 2. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

#### 2.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- **2.1.1.** que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- **2.1.2.** cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação para os quais foram pedidos;
- **2.1.3.** cuja a especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- **2.1.4.** que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- **2.1.5**. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.
- 2.2. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

### 3. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- **3.1**. A convocação do fornecedor pelo Câmpus Machado poderá ser por telefone, email ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no termo de referência.
- **3.2**. Os quantitativos por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo do câmpus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do restaurante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
- **3.3**. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- **3.4.** 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.
- **3.5.** O endereço de entrega será no refeitório do Câmpus Machado à rodovia Br Machado-Paraguaçu, Km 03, bairro Santo Antônio, município de Machado-MG.
- **3.6.** A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- **3.7**. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues às segundas feiras, conforme cronograma feito pelo Nutricionista e entregue ao agricultor, nos horários das 7:00h às 11:00h ou das 13:00h às 17:00 horas.
- **3.8**. A pontualidade na entrega das mercadorias para os Câmpus está vinculada ao seu uso no cardápio, portanto, a não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em transtornos no planejamento e execução do mesmo, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

## 4. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

#### 4.1. Incumbe ao Contratante:



- **4.1.1.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- **4.1.2.** Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- **4.1.3.** Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) no SICAF Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.
- **4.1.4.** Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.
- **4.1.5.** Publicar no DOU e em jornal local, a divulgação do edital e o resultado final da Chamada Pública.

#### 4.2. Incumbe ao Contratado:

- **4.2.1.** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- **4.2.2.** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- **4.2.3.** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- **4.2.4**. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de email informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.
- **4.2.5**. Retirar todos os materiais recusados das dependências do Câmpus Machado, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

## 5. Das sanções administrativas

- **5.1.** O não comparecimento do participante vencedor para assinatura do Contrato no prazo estabelecido, assim como aquele que não cumprir o prazo de entrega aqui estipulado, terá caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções legais cabíveis.
- **5.1.1** Na hipótese de aplicação de eventuais sanções administrativas, será observado o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- **5.2.** A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.
- **5.3.** As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.



**5.4.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou dez dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

## 6. Da Fiscalização

- **6.1** A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da contratante.
- **6.2.** O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.
- **6.3** A contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

Machado, 12 de agosto de 2019.

Maria do Socorro Martinho Coelho Nutricionista Neiva Scalco Gonçalves Coord. de Compras