



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHEIRA DOS ÍNDIOS**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1.0. DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: **QUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.**

**2.0. JUSTIFICATIVA**

2.1. Para a contratação:

2.1.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - **QUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE -**, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2. Para a estimativa de quantitativos:

2.2.1. O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

**3.0. DA COMPRA**

3.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCRIMINAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>
1	Alface. 1ª Qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias.	KG	300
2	Banana Prata. Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsas.	KG	3500
3	Batata doce. Roxa ou branca de 1ª qualidade, pesagem de 50 kg. Livre de sujidades devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte	KG	900
4	Caju. De primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.	KG	300
5	Cebola. De primeira qualidade, tamanho grande, coloração uniforme, intacta e firme.	KG	250
6	Cebolinha Verde. Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	KG	700
7	Cenoura. Vermelha, de primeira, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos devendo ser bem desenvolvidas.	KG	300
8	Coentro Verde. 1ª Qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias.	KG	1170
9	Frango Caipira Inteiro - Carne de galinha caipira congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIM. O produtor que não possuir abatedouro registrado com Selo de Inspeção Municipal - SIM, ou Selo de Inspeção Estadual - SIE ou Selo de Inspeção Federal - SIF, deverá apresentar Termo de Compromisso com Abatedouro ou Matadouro de seus animais que possua Registro no SIM ou no SIE ou no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos resistente, atóxico e com peso líquido aproximadamente 2,5 Kg a 4 Kg. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, conservação	KG	780

	e peso líquido. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. A temperatura na superfície do alimento (Galinha caipira inteira) no momento da entrega deverá ser em média de -18°C. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de abate.		
10	Goiaba. 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos	KG	780
11	Jerimum. Caboclo de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada avulsas ou em sacos plásticos.	KG	1040
12	Manga. Aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	KG	2600
13	Mamão. Aspecto globoso mista verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.	KG	200
14	Pimentão Verde. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco plástico.	kg	200
15	Polpa de fruta integral. Obtida da extração da fruta in natura, pasteurizada-aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de -18°C e nunca superior a -15°C. Não devendo jamais ser descongelados e recongelados. A produção de polpa deve atender aos requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária: identificação do produto, datado empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor, identificação do fabricante bem como seus dados de endereço e CNPJ. Não serão aceitas polpas sem rótulo, ou que apresentarem qualquer tipo de incoerência no rótulo. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, e em saco plástico atóxico, com peso líquido de 1 Kg. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. A temperatura na superfície do alimento no momento da entrega deverá ser em média de - 18°C. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	KG	1200

#### 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 4.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 4.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 4.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

#### 5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 5.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 5.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 5.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 5.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 5.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 5.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

#### 6.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

- 6.1.O prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

6.1.1.Entrega: Imediata.

6.2.A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

#### **7.0.DO REAJUSTAMENTO**

7.1.Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

7.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **8.0.DO PAGAMENTO**

8.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: DE ACORDO COM O FORNECIMENTO

#### **9.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA**

9.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a relação dos documentos essenciais limitar-se-á a definidas nos Arts. 30 e 31 da Lei 8.666/93.

#### **10.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

10.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

#### **11.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

11.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

#### **12.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de até 02 (dois) anos; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade; f - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93.

12.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

12.3.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

#### **13.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

13.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: 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; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não

possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Cachoeira dos Índios - PB, 12 de Janeiro de 2023.

*Marcelo Ribeiro da Silva*

MARCELO RIBEIRO DA SILVA  
Secretário de Educação



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DOS ÍNDIOS

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: QUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.

**1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA**

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

**2.0.DA APROVAÇÃO**

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

**Termo de Referência aprovado.**

O termo de referência é documento prévio ao processo licitatório e que deve dispor sobre as condições gerais de sua execução. Serve de base para a elaboração do instrumento convocatório.

Cachoeira dos Índios - PB, 13 de Janeiro de 2023.

ALLAN SEIXAS DE SOUSA  
Prefeito