**TERMO DE REFERÊNCIA**

**CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA MINISTRAR DOIS CURSOS DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO COM APROVEITAMENTO DE SOBRAS E RECICLAGEM DE RESÍDUOS, ATENDENDO A DEMANDA DOS MUNICÍPIOS DE IRECÊ E BARREIRAS, NO ÂMBITO DA 2ª SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DA CODEVASF, NO ESTADO DA BAHIA.**

**Julho/2022TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE ENTIDADES QUALIFICADAS**

**EM FORMAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL METÓDICA**

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo deste Termo de Referência é a contratação de pessoa jurídica para ministrar 02 (dois) **CURSOS DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO COM APROVEITAMENTO DE SOBRAS E RECICLAGEM DE RESÍDUOS**, atendendo a demanda dos municípios de Irecê e Barreiras, no âmbito da 2ª Superintendência Regional da CODEVASF, no estado da Bahia.

1. REGIME DE EXECUÇÃO, VALOR ESTIMADO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO
   1. Regime de Execução: Empreitada por Preço Global.
   2. Valor Estimado Público: **R$ 52.766,66 (cinquenta e dois mil setecentos e sessenta e seis reais e sessenta e seis centavos).**‬‬‬‬‬
   3. Critério de Julgamento: Menor Preço.
2. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CURSO

Os cursos serão ministrados nos municípios de Irecê e Barreiras, área de atuação da 2ª Superintendência Regional, no estado da Bahia.

1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Fornecimento de serviços de capacitação, com carga horária mínima de 40 horas, distribuídas em 05 (cinco) dias úteis, em 02 (dois) CURSOS DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO COM APROVEITAMENTO DE SOBRAS E RECICLAGEM DE RESÍDUOS, sendo repassado para o público capacitado com aulas práticas, em turmas compostas por 25 (vinte e cinco) alunos, em cada curso.

1. CONTEÚDO DO CURSO

Nos cursos, com carga horária mínima de 40 horas, deverão ser aplicados os conteúdos programáticos abaixo relacionados, viando atender os seguintes segmentos:

**- Segmento: restaurante e supermercado:** beneficiamento de pescado – elaboração de file de peixe, peixe sem espinha e peixes espalmado.

**- Segmento: restaurante, bar, lanchonete e merenda escolar:** aproveitamento das sobras – elaboração de lingüiça, espetinho, hambúrguer, bolinho, caldo concentrado, almôndegas coloridas e outros produtos.

**- Segmento: reciclagem de resíduos, precificação e legislação:** obtenção de ração animal e óleo. Artesanato com escamas e com couro de pescado. Compostagem, Precificação, e Legislação Sanitária.

* 1. **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

5.1.1. **Beneficiamento de 130 kg (cento e trinta quilogramas) de pescado para elaboração dos produtos abaixo relacionados:**

* Carne Mecanicamente Separada – CMS;
* Filé de peixe;
* Peixe sem espinha;
* Cortes diferenciados;
* Fish burger;
* Fish bife;
* Buchadinha de peixe;
* Bolinho de peixe;
* Kafta de peixe;
* Peixe no palito;
* Linguiça de peixe;
* Kibe de peixe;
* Espetinho de peixe;
* Biscoito de peixe com amendoim;
* Almôndegas de peixe;

5.1.2. **Aproveitamento de resíduos**

* Ração animal de espinha de peixe (granulada);
* Ração animal das vísceras de peixe (kitut);
* Biojoias com escamas;
* Farinha de osso;
* Óleo de peixe;

5.1.3. **Educação financeira cidadã para pescadoras/es com o conteúdo programático abaixo listado***:*

* Comportamento econômico: Que histórias nos contam?
* Finanças pessoais: Como ter equilíbrio?
* Aprendendo a exercer a cidadania econômica através da formação de consumidores cidadão;
* Educação financeira em casa;
* Caderneta para autonomia dos(as) pescadoras(es).

5.2.4. **Precificação dos produtos***:*

* Cálculo de custo da produção;
* Contabilidade das despesas da produção;
* Lucro (markup e margem de lucro);
* Uso no dia a dia das planilhas de custos fixos e variáveis;

5.1.5. **Legislação sanitária para comercialização de produto animal (pescado), boas práticas de fabricação e outros selos para agregação de valor ao produto**:

* Serviço de Inspeção Sanitária (SIM, SIE e SIF);
* Selo Nacional da Agricultura Familiar – SENAF;
* Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar – SIPAF;
* Selo Arte;
* Boas Práticas de Fabricação – BPF.

5.2. Caberá à CONTRATADA acar com todos os recursos necessários para realização de cada curso (despesas diretas e indiretas), a saber:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ITENS | DESCRIÇÃO | OBSERVAÇÃO |
| 01 | Instrutor | Ministrar curso de 40 horas. |
| 02 | Hospedagem | Hospedar por 05 (cinco) dias. |
| 03 | Transporte local - Translado | Para levar e trazer Instrutor e materiais por 05 (cinco) dias. |
| 04 | Passagens | Ida e volta. |
| 05 | Materiais/insumos¹ | Para utilização durante o curso. |
| 06 | Máquinas e equipamentos² | Para utilização durante o curso. |
| 07 | Alimentação/almoço (instrutor e 25 alunos) | Por 05 (cinco) dias. |
| 08 | Lanche/coffee break (instrutor e 25 alunos) | 2 vezes ao dia – manhã e tarde – por 05 (cinco) dias. |

1,2 A lista de Materiais/insumos, máquinas e equipamentos constam no Anexo I deste Termo de Referência.

5.3. Os itens que não constarem na listagem acima e na lista do Anexo I, e que são necessários para a plena realização das capacitações, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, incluindo serviços gerais, como limpeza e higienização dos locais, materiais e equipamentos.

1. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
   1. Poderão participar da presente licitação, empresas do ramo, pertinente com o objeto desta licitação, individuais, que atendam às exigências deste TR e anexos.
   2. **CONSÓRCIO**
      1. Não será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas sob a forma de Consórcio de empresas.
   3. **SUBCONTRATAÇÃO**

Não será permitida a subcontratação para os serviços de capacitação.

* 1. Esta licitação será destinada exclusivamente para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte (Decreto nº 8.538/2015, art. 6º).
  2. **VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS DE CAPACITAÇÃO**
     1. A visita aos locais de prestação dos serviços **NÃO será obrigatória**, porém, recomenda-se às licitantes que seja realizada a visita aos locais onde serão executados os serviços e suas circunvizinhanças, por intermédio de, pelo menos, um profissional, indicado pela licitante, ou de seu representante legal ou responsável técnico, para tomar pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos a serem executados, avaliando os problemas futuros de modo que os custos propostos cubram quaisquer dificuldades decorrentes de sua execução, e obter, sob sua exclusiva responsabilidade, todas as informações que possam ser necessárias para a elaboração da proposta e execução do contrato.
     2. É de inteira responsabilidade da licitante a verificação "in loco" das dificuldades e dimensionamento dos dados necessários à apresentação da Proposta. A não verificação dessas dificuldades não poderá ser avocada no desenrolar dos trabalhos como fonte de alteração dos termos contratuais estabelecidos.
     3. Os custos de visita aos locais dos serviços de capacitação correrão por exclusiva conta da licitante.
     4. Em caso de dúvidas sobre a visita ao local onde serão executados os serviços, as licitantes deverão contatar com a Gerência Regional de Revitalização da 2ª Superintendência Regional da CODEVASF, em Bom Jesus da Lapa, no estado da Bahia, no telefone: (77) 3481-8050/8095 (2ª/GRR ou 2ª/GRR/UDT).
     5. A declaração de que conhece o local onde serão executados os serviços e suas circunvizinhanças será emitida pela empresa licitante (Modelo de Declaração – Anexo V deste TR), através dos seus prepostos.

1. PROPOSTA
   1. A Proposta de preço deverá ser firme e precisa; limitada rigorosamente ao objeto desta licitação, e não poderá conter condições ou alternativas não previstas neste TR e em seus anexos constitutivos.
   2. A Proposta constitui-se dos seguintes documentos:
2. Planilha de Custos do Valor da Proposta da Licitante, devidamente preenchida, com clareza e sem rasuras, conforme a Planilha de Custos do Valor do Orçamento de Referência – Anexo II, que é parte integrante deste Termo de Referência, observando-se os preços unitários orçados pela CODEVASF.
3. Junto com a proposta, a Planilha de Custos do Valor da Proposta do Licitante deverá ser apresentada em meio eletrônico (Microsoft Excel ou software livre), sem proteção do arquivo, objetivando facilitar a conferência da mesma.
4. O licitante de melhor proposta classificada deverá preencher os formulários próprios de composição de preços unitários, ofertados por item, com clareza, sem rasuras, vedado a utilização de unidades genéricas ou indicadas como verba.

- A planilha de composição de preços unitários deverá ser apresentada também em meio eletrônico (Microsoft Excel ou software livre), sem proteção do arquivo, objetivando facilitar a conferência da mesma;

- O licitante deverá apresentar a planilha de composição de preços unitários em conformidade com a Planilha de Custos do Valor da Proposta do Licitante;

* 1. A Proposta deverá ser datada e assinada pelo representante legal da licitante, com o valor global evidenciado em separado na 1ª folha da proposta, em algarismo e por extenso, baseado nos quantitativos dos serviços e fornecimentos descritos na Planilha de Custos do Valor da Proposta da Licitante, nela incluídos todos os impostos e taxas, emolumentos e tributos, leis, encargos sociais e previdenciários, lucro, despesas indiretas, custos relativos à mão-de-obra, fornecimento de materiais, ferramentas e equipamentos necessários à sua execução, transporte até o local da execução dos cursos. No caso de omissão das referidas despesas, considerar-se-ão inclusas no valor global ofertado.

1. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
   1. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**
      1. A Licitante deverá apresentar os seguintes documentos:
         1. Atestado(s) de capacidade técnica, em nome da empresa, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha executado serviços de capacitação, em condições similares aos desta licitação.
2. REFERÊNCIA DE PREÇOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
   1. Os recursos orçamentários em que correrão as despesas da presente contratação são oriundos do(s) Programa(s) de Trabalho:

* Programa de Trabalho nº 20.608.2217.212M.0001 - Apoio e Estruturação de Projetos Aquícolas na Área de Atuação da Codevasf - Nacional;
* Programa de Trabalho nº 20.608.2217.214S.0001 - Estruturação e Dinamização de Atividades Produtivas - Rotas de Integração Nacional - Nacional; e
* Programa de Trabalho nº 11.333.2217.4786.0001 - Capacitação e Monitoramento da Juventude Rural (Projeto Amanhã) - Nacional.
  1. O valor estimado para contratação dos serviços das 02 (duas) capacitações para Irecê e Barreiras, no estado da Bahia, corresponde a importância de: **R$ 52.766,66 (cinquenta e dois mil setecentos e sessenta e seis reais e sessenta e seis centavos)**‬, obtidos da pesquisa de preços realizada mediante a utilização de contatos por e-mail e telefone com fornecedores, uma vez que não foram encontrados nenhum outro serviço similar no painel de preços, conforme instrução normativa nº 65/2021.
  2. O preço estimado para a realização do objeto desta licitação citado no item 9.2, sendo 01 um ITEM com 2 (dois) SUBITENS (Irecê/BA e Barreiras/BA), cada um tem o valor estimado de R$ 26.383,33 (vinte e seis mil, trezentos e oitenta e três reais e trinta e três centavos), foi determinado com base em pesquisa de mercado no mês de junho/2022.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO BR** | **LOCAL** | **QUANTIDADE** | **PREÇO**  **UNITÁRIO** | **PREÇO TOTAL** | |
| **01** | **15431** | Irecê/BA | 01 | 26.383,33 | 52.766,66 | |
| Barreiras/BA | 01 | 26.383,33 |
| **TOTAL** | | | 02 | 26.383,33 | **52.766,66** |

* 1. Estão inclusos no valor acima, todos os materiais/insumos necessários à execução do objeto, além de taxas, impostos e emolumentos. Os preços de referência da CODEVASF para os subitens constam da Planilha de Custos do Valor do Orçamento de Referência – Anexo I, parte integrante deste Termo de Referência.

1. PRAZOS DE VALIDADE DO CONTRATO
   1. O prazo da concessão objeto desta Licitação terá a duração de no máximo **90 (noventa) dias**, a partir da data de assinatura do contrato.
2. FORMAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela CODEVASF, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo Coordenador do contrato.

Será observado o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para pagamento, contados da apresentação dos documentos de cobrança ao protocolo da 2ª Superintendência Regional da CODEVASF.

1. REAJUSTAMENTO

Os preços serão irreajustáveis.

1. ACOMPAMHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

**12.1.** A fiscalização dos serviços será feita por empregado formalmente designado, a quem compete verificar se a CONTRATADA está executando os trabalhos, observando o contrato e os documentos que o integram e competências definidas no Manual de Contrato.

**12.2.** Fica assegurado aos técnicos da CODEVASF, o direito de, a seu exclusivo critério, acompanhar, fiscalizar e participar, total ou parcialmente, diretamente ou por meio de terceiros, da execução dos serviços prestados pela CONTRATADA, com livre acesso ao local de trabalho para obtenção de quaisquer esclarecimentos julgados necessários à execução dos serviços de capacitação.

**12.3.** Participar da Reunião de Partida entre as partes envolvidas, CODEVASF e CONTRATADA, onde serão definidos todos os detalhes da execução dos serviços.

**12.4.** Acompanhar a execução dos serviços objeto do contrato, “in loco”, como representante da CODEVASF, de forma a garantir o cumprimento do que foi pactuado.

**12.5.** Esclarecer dúvidas ou fornecer informações solicitadas pelo preposto/representante da CONTRATADA ou, quando não estiverem sob sua alçada, encaminhá-las a quem compete.

**12.6.** Checar se a CONTRATADA disponibilizou os materiais, insumos, equipamentos e demais recursos necessários para a execução das capacitações.

**12.7.** Cabe à Fiscalização verificar a ocorrência de fatos para os quais haja sido estipulada qualquer penalidade contratual. A Fiscalização informará ao setor competente quanto ao fato, instruindo o seu relatório com os documentos necessários, e em caso de multa, a indicação do seu valor.

**12.8.** A ação e/ou omissão, total ou parcial, da Fiscalização não eximirá a CONTRATADA da integral responsabilidade pela execução do objeto deste contrato.

1. RECEBIMENTO DEFINITIVO DOS SERVIÇOS

**14.1.** Para a finalização dos trabalhos e, respectiva emissão, por parte da CODEVASF, do Termo de Encerramento Físico e do Atestado de Capacidade Técnica, a CONTRATADA deverá executar todos os serviços descritos nos itens 4 e 5 deste TR, conforme as especificações técnicas estabelecidas pela CODEVASF.

**14.2.** Após o término dos serviços objeto deste TR, a CONTRATADA requererá à FISCALIZAÇÃO, o seu recebimento e, após aceitos e aprovados, será emitido o Termo de Encerramento Físico (TEF), que deverá ser assinado por representante autorizado da CONTRATADA.

**14.8.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos neste Termo de Referência, por parte da CONTRATADA.

**14.9.** Após a emissão do Termo de Encerramento Físico (TEF), o Diretor ou Gerente-Executivo da Área correspondente, no caso de contratos firmados pela Sede, ou o Superintendente Regional, para os contratos firmados pelas Superintendências Regionais, emitirá, caso solicitado, o Atestado de Capacidade Técnica declarando a qualidade e o desempenho dos serviços prestados pela Contratada.

**14.10.** A CONTRATADA entende e aceita que o pleno cumprimento do estipulado neste item é condicionante para:

a) Emissão do Termo de Encerramento Físico (TEF);

b) Emissão do Atestado de Capacidade Técnica.

1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
   1. Assumir a inteira responsabilidade pelo transporte interno e externo do pessoal e dos materiais/insumos e equipamentos até os locais dos cursos.
   2. Utilização de pessoal experiente, bem como de equipamentos, ferramentas e instrumentos adequados para a boa execução dos serviços.
   3. Responsabilizar-se pelo fornecimento de toda a mão-de-obra, sem qualquer vinculação empregatícia com a CODEVASF, bem como de todo o material necessário à execução dos serviços objeto do contrato.
   4. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação tributária, trabalhista, securitária, previdenciária, e quaisquer encargos que incidam sobre os materiais e equipamentos, os quais, exclusivamente, correrão por sua conta.
   5. A CONTRATADA deve assegurar e facilitar o acesso da Fiscalização, aos serviços e a todos os elementos que forem necessários ao desempenho de sua missão.
   6. A CONTRATADA será responsável por quaisquer acidentes de trabalho referentes a seu pessoal que venham a ocorrer por conta do serviço contratado e/ou por ela causado a terceiros.
   7. Desfazer e corrigir os serviços rejeitados pela Fiscalização dentro do prazo estabelecido pela mesma, arcando com todas as despesas necessárias.
   8. Assumir toda a responsabilidade pela execução dos serviços contratados perante a CODEVASF e terceiros, na forma da legislação em vigor, bem como por danos resultantes do mau procedimento, dolo ou culpa de empregados ou prepostos seus, e ainda, pelo fiel cumprimento das leis e normas vigentes, mantendo a CODEVASF isenta de quaisquer penalidades e responsabilidades de qualquer natureza pela infringência da legislação em vigor, por parte da CONTRATADA.
   9. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos causados às estruturas, construções, instalações elétricas, equipamentos, etc., existentes no local ou decorrentes da execução do objeto desta licitação, bem como pelos danos que vier causar à CODEVASF e a terceiros.
   10. Pagar todos os tributos e encargos assumidos, sem direito a eventuais reembolsos.
   11. A prestação dos serviços, objeto deste termo de referência, como o fiel cumprimento das obrigações estabelecidas.
   12. Responsabilizar-se perante a Contratante pela qualidade dos serviços, no que diz respeito à observância de normas técnicas e códigos profissionais.
   13. Fornecer alimentação/almoço e dois lanches/coffee break (manhã e tarde) diariamente ao instrutor e 25 (vinte e cinco) alunos pelo período de realização de cada curso.
   14. A entrega a CODEVASF dos documentos de cobrança acompanhados dos seus respectivos anexos de forma clara, objetiva e ordenada.
   15. Poderá o Contratante, a qualquer tempo, exigir da Contratada a comprovação das condições de habilitação e qualificação exigidas, reservando-se, inclusive, o direito de reter o valor correspondente aos pagamentos devidos até a regularização das obrigações pendentes.
   16. Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos sociais e trabalhistas, bem como pelos tributos que decorram direta ou indiretamente da prestação do serviço e pelas despesas com deslocamentos e alimentação dos ministradores.
   17. Correrão por conta da CONTRATADA as despesas com o fornecimento dos materiais e equipamentos necessários ao aprendizado dos alunos constantes no subitem 5.2, entre outros que se fizerem necessários, bem como dos certificados de participação no curso.
2. OBRIGAÇÕES DA CODEVASF
   1. Exigir da CONTRATADA o cumprimento integral deste Contrato.
   2. Esclarecer as dúvidas que lhe sejam apresentadas pela CONTRATADA, através de correspondências protocoladas.
   3. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto do contrato.
   4. Expedir por escrito, as determinações e comunicações dirigidas a CONTRATADA, determinando as providências necessárias à correção das falhas observadas.
   5. Rejeitar todo e qualquer serviço inadequado, incompleto ou não especificado e estipular prazo para sua retificação.
   6. Efetuar o pagamento no prazo previsto no contrato.

1. PENALIDADES
   1. Pela inexecução total ou parcial de quaisquer das cláusulas ou condições do contrato, a CODEVASF poderá aplicar ao CONTRATADO as seguintes sanções:

- Advertência;

- Multa;

-Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a CODEVASF, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

16.2 Além das penalidades citadas, o CONTRATADO ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da CODEVASF e, no que couber, às demais penalidades referidas no Art. 83 da lei 13.303/2016.

16.3 As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a CODEVASF poderão ser aplicadas ao CONTRATADO juntamente com as de multa.

1. MATRIZ DE RISCO
   1. A matriz de risco está apresentada no Anexo deste Termo de Referência com o objetivo de definir as áreas a que está exposta à execução do objeto, advindas de eventos supervenientes à contratação, dado relevante para sua identificação, prevenção e respectivas responsabilidades pela eventual ocorrência, bem como para o dimensionamento das propostas pelas licitantes.
   2. A contratada é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos relacionados ao objeto do ajuste, inclusive, sem limitação, daqueles alocados para a contratada.
   3. Constitui peça integrante do contrato a matriz de riscos, independentemente de transcrição no instrumento.
   4. A contratada tem pleno conhecimento, quando da participação do processo licitatório, da natureza e extensão dos riscos por ela assumidos e garante ter levado tais riscos em consideração na formulação de sua proposta.
   5. O termo risco no contrato é designado como um evento ou uma condição incerta que, se ocorrer, tem um efeito em pelo menos um objetivo do objeto contratual. O risco é o resultado da combinação entre probabilidade de ocorrência de determinado evento futuro e o impacto resultante caso ele ocorra. Esse conceito pode ser ainda mais específico ao se classificar o risco como a probabilidade de ocorrência de um determinado evento que gere impactos econômicos positivos ou negativos, bem como no prazo de execução do contrato.
   6. Sempre que atendidas as condições do contrato e mantidas as disposições do contrato e as disposições da matriz de risco, considera-se mantido seu equilíbrio econômico-financeiro.
   7. Os casos omissos na matriz de risco serão objeto de análise acurada e criteriosa, lastreada em elementos técnicos, por intermédio de processo administrativo para apurar o caso concreto.
   8. A referida matriz de risco é parte integrante do contrato, pois tais obrigações são de resultado e devidamente delimitadas neste TR.
2. CONDIÇÕES GERAIS
   1. Este Termo de Referência e seus anexos farão parte integrante do contrato a ser firmado com a CONTRATADA, independente de transições.
   2. Fica assegurado à CODEVASF, o direito a rescisão do contrato nos seguintes casos:

* Interrupção dos serviços por qualquer período e a qualquer tempo;
* Lentidão no cumprimento do objeto desta licitação, em desacordo com as necessidades peculiares aos serviços a serem prestados;
* O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
* A subcontratação total ou parcial do serviço, a associação do contrato com outrem, a cessão outra transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução deste, sem prévio conhecimento e anuência da CODEVASF;
* O interesse administrativo, devidamente justificado, quando por exigência técnica ou conveniência dos usuários;
* O não cumprimento de qualquer das obrigações do CONTRATADO relacionadas no item 14.
* Demais casos previstos no Artigo 81 da Lei nº 13.303/2016.

1. **ANEXOS**

**São ainda, documentos integrantes deste Termo de Referência:**

**- Anexo I: Lista de materiais/insumos, máquinas e equipamentos;**

**- Anexo II: Planilha de custos do Valor do Orçamento de Referência;**

**- Anexo III: Matriz de riscos;**

**- Anexo IV: Justificativas;**

**- Anexo V: Modelo de declaração de conhecimento do local de execução dos serviços.**

Irecê- BA , 25 de julho de 2022

Responsável pelas informações:

Morgania Bezerra Machado

Analista em Desenvolvimento Regional

Ilvânia Oliveira Silva

Analista em Desenvolvimento Regional

De acordo:

Luiz Alberto Barboza de Souza

Analista em Desenvolvimento Regional

Chefe - 2ª/EIR

Anexo I

Materiais/insumos¹.

|  |  |
| --- | --- |
| **ITENS** | **QUANTIDADES** |
| **DESCARTAVEIS** | |
| Badejas de isopor médias | 100 unidades |
| Colheres | 150 unidades |
| Copos descartáveis | 500 unidades de 200 ml |
| Copos descartáveis de café | 500 unidades |
| Facas | 250 unidades |
| Filme para embalagem | 3 rolos grandes |
| Garfos | 250 unidades |
| Guardanapos de papel | 600 unidades |
| Luvas descartáveis | 5 cx 100 unidades |
| Luvas grossas de tecido para tratar peixe | 26 pares |
| Máscaras descartáveis PFF2 ou N95 | 5 caixas com 50 unidades |
| Papel alumínio | 01 rolo com 65m |
| Papel higiênico | 01 fardo (64 rolos) |
| Papel toalha | 12 rolos grandes |
| Pratos | 250 unidades |
| Sacos de congelamento de 02 l | 500 unidades |
| Sacos de lixo para banheiros 02 rolos | 120 sacos |
| Sacos plásticos de lixo de 100l- | 03 rolos com 50 unidades |
| Toucas descartáveis | 04 pacotes de 100 unidades |
| Palitos de picolé | 01 pacote com 100 unidades |
| Palitos de churrasco pequenos | 01 pacote com 100 unidades |
| **MANTIMENTOS PARA AS REFEIÇÕES** | |
| Azeite de oliva | 1 litro |
| Açúcar | 5 quilos |
| Arroz | 15 quilos |
| Café | 10 pacotes de 250 gramas |
| Coador de café de pano | 2 unidades |
| Farinha | 05 quilos |
| Feijão | 10 quilos |
| Macarrão | 10 pacotes |
| Óleo 900 ml | 3 garrafas |
| Sal | 1 quilo |
| **VERDURAS/TEMPEROS** | |
| Alface | 10 cabeças |
| Alho | 500 gramas |
| Beterraba | ½ caixa |
| Cebola | 1 caixa |
| Cebolinha | 20 ramos |
| Cenoura | ½ caixa |
| Coentro | 20 ramos |
| Espinafre | 1 caixa |
| Hortelã pequeno/fino | 5 ramos |
| Limão | ½ caixa |
| Pimentão | ½ caixa |
| Salsa | 20 ramos |
| Tomate | 1 caixa |
| Amendoim picado | 1 quilo |
| Trigo para quibe | 1 quilo |
| Creme de cebola | 1 quilo |
| Tempero chimichurri | 10 pacotes |
| **MATERIAL DE LIMPEZA** | |
| Água sanitária | 4 garrafões de 5 litros |
| Álcool gel 70% | 10 embalagens de 1 litro |
| Álcool líquido 70% | 3 garrafões de 5 litros |
| Baldes plásticos | 4 unidades |
| Bombril | 6 pacotes |
| Buchas | 10 unidades |
| Desinfetante | 3 garrafões de 5 litros |
| Detergente | 3 garrafões de 5 litros |
| Pá de lixo de plástico | 2 unidades |
| Panos de chão | 10 unidades |
| Panos de limpeza | 2 pacotes (rolo de perfec) |
| Panos de prato | 10 unidades |
| Pulverizador | 05 unidades |
| Rodos | 02 unidades |
| Sabão em pó | 03 quilos |
| Vassouras | 02 unidades |
| **PEIXE (mínimo de 130 kg)** | |
| Tilápia | 65 quilos |
| Tambaqui | 65 quilos |
| **DIVERSOS** | |
| Água | 12 garrafões de 20 litros |
| Gelo | 30 sacos |
| Peneira plástica | 5 unidades |
| Refrigerantes | 30 garrafas de 2 litros |

Máquinas e equipamentos².

|  |  |
| --- | --- |
| **ÍTENS** | **QUANTIDADES** |
| Seladora /Empacotadora à vácuo | 01 |
| Moedor/Picador de Carne Industrial | 01 |
| Ensacadeira/Embutidora de Alimentos | 01 |
| Balança eletrônica | 01 |
| Mixer doméstico | 02 |

Anexo II

Planilha de Custos do Valor do Orçamento de Referência

**(GRAVADO EM ARQUIVO SEPARADO)**

**Anexo III**

**Matriz de Risco**

**(GRAVADO EM ARQUIVO SEPARADO)**

Anexo IV: Justificativas

**Finalidade**: Este anexo tem por finalidade incluir exigências e particularidades em função da especificidade do serviço, previstas no Termo de Referência e que aqui, depois de relacionadas, passam a integrar o TR.

**Justificativas**

**Da necessidade da contratação**:

A produção e consumo de pescado cresceu expressivamente nos últimos anos. Porém, surgem problemas relacionados à destinação dos resíduos sólidos produzidos na transformação do pescado. Estima-se que 50% da matéria-prima processada sejam responsáveis pela geração de resíduos. O descarte inadequado ocasiona sérios impactos ambientais A ideia do aproveitamento integral é dar máximo aproveitamento para o recurso natural retirado do meio-ambiente. É assim em diferentes cadeias produtivas, como a bovina, e também pode ocorre no setor pesqueiro, com o uso do recurso retirado da água para diferentes produtos, mas, especialmente, o alimentício. A ideia é utilizar o máximo possível para a alimentação, as escamas para artesanato, a pele para bolsas, carteiras, sapatos, etc. Mas principalmente, para a alimentação humana, é utilizar o máximo possível, utilizando inclusive tecnologias já disponíveis como a da carne mecanicamente separada (CMS), para extrair o máximo de carne possível do pescado.

Utilizando o conceito de aproveitamento integral do pescado, é possível realizar várias preparações. Por exemplo, aproveitar a cabeça do peixe para fazer pirão, ou para preparar um caldo de base para sopas, utilizar sobras e aparas para preparar bolinho, croquete ou hambúrguer. A destinação dos resíduos não comestíveis (cabeça, vísceras, escamas e pele) para alimentação animal tem sido proposta para a fabricação de farinha, silagem e óleo de pescado, surgindo como opção de baixo custo.

Quanto aos resíduos comestíveis do pescado (espinhaço, aparas da filetagem, pescado de baixo valor econômico), esses têm a opção de serem empregados na fabricação de formatados, embutidos e reestruturados de pescado.

Dessa forma, o processo licitatório se justifica em razão do interesse público em promover a alternativa de trabalho e renda para as famílias envolvidas, produzindo renda através da verticalização da produção com o pescado e o empoderamento de piscicultoras(es) que trabalham com peixe através do beneficiamento do pescado. Considerando o compromisso da Codevasf com a melhoria nas condições socioambientais e econômicas dos municípios de sua área de atuação, entende-se necessária a seleção de empresas compromissadas em entregar serviços com qualidade, sempre com o menor preço para o serviço público, e compromisso como desenvolvimento das comunidades a serem capacitadas, e o desenvolvimento das famílias envolvidas, todas inseridas na área de atuação da 2a Superintendência Regional.

**Regime de execução - Empreitada por Preço Global**: Preço certo e total. O pagamento será por medições das unidades efetivamente executadas.

**Critério de Julgamento**: **Menor preço**, de acordo com o Art.54 da Lei n.º 13.303/2016.

**Divulgação do valor orçado**: Será divulgado o valor orçado para servir como referência, tendo em vista que o critério de julgamento é menor preço.

**Justificativas Serviços Comuns para realização do Pregão Eletrônico:** Os serviços de capacitação, são serviços que podem ser caracterizados tecnicamente como serviços comuns. Trata-se de uma atividade das mais simples, que pode ser objetivamente definida conforme especificações usuais de mercado e que possui natureza pouco complexa. A técnica envolvida na execução dos serviços objeto desta licitação é conhecida no mercado, possibilitando, por isso, sua descrição de forma objetiva de execução conforme consta das especificações técnicas.

**Permite Participação de Cooperativas:** Não será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas sob a forma de Cooperativas uma vez que as especificidades do objeto e da prestação de serviço exigem uma gestão operacional centralizada e não concede autonomia dos cooperados, conforme exigido pela IN MPOG 05/2017.

**Permite Participação em consórcios:** Não. A logística necessária para o cumprimento do objeto desta licitação não exige o envolvimento de empresas com diferentes especialidades, sendo consequentemente, pertinente a participação de empresas individuais e desnecessárias a formação de consórcios.

**Intervalo mínimo de lances:** O intervalo mínimo de lances é de R$ 1,00 (um real).

Anexo V:

Modelo de Declaração de Conhecimento do Local de Execução dos Serviços

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O Licitante (NOME DA EMPRESA), inscrito no CNPJ/MF nº (CNPJ DA EMPRESA), por seu representante legal (ou responsável técnico) abaixo assinado, declara, sob as penalidades da lei, de que conhece o local onde serão executadas os serviços de capacitação, se inteirou dos dados indispensáveis à apresentação da proposta, e que os preços a serem propostos cobrirão quaisquer despesas que incidam ou venham a incidir sobre a execução dos serviços, tendo obtido todas as informações necessárias para a elaboração da proposta e execução do contrato.

Cidade, \_\_\_/\_\_\_/20\_\_\_

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

Assinatura do representante legal

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_