

## TERMO DE REFERÊNCIA

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020 - UASG 154675**

### **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS ADVINDOS DE AGRICULTURA FAMILIAR, COM RECURSOS ORIUNDOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

#### **1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de kits de gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar através de recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações condições apresentadas a seguir:

**TABELA I - QUANTIDADES E PREÇOS**

ITEM	DENOMINAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	CESTA BÁSICA (KIT DE ALIMENTOS) CONTENDO: 1kg DE REPOLHO; 800g DE ACELGA OU COUVE; 320g DE ABOBRINHA VERDE; 600g DE CHUCHU; 320g DE PEPINO; 320g DE TOMATE; 320g DE BETERRABA; 360g DE CENOURA; 60g DE ALHO; 1,1kg DE MAMÃO; 1 PÃO CASEIRO (500g); BOLACHA CASEIRA (200g); CUCA CASEIRA (400g); 500g DE FEIJÃO CARIOCA/PRETO; 1,950kg DE LARANJA PÊRA; 1,950kg DE BANANA CATURRA.	KIT	345	R\$ 43,11	R\$ 14.874,46

**TABELA II - ESPECIFICAÇÃO DOS INSUMOS COMPONENTES DO KIT DE ALIMENTOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	ABOBRINHA VERDE PEQUENA, LEGUME <i>IN NATURA</i> , TIPO ABOBRINHA, ESPÉCIE ITALIANA; FRESCA (COLHEITA RECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E PESADA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE E MACIA. TAMANHO PEQUENO, COM COMPRIMENTO DE 150 A 200 MM E DIÂMETRO ENTRE 40 E 70 MM. EM BOM ESTADO (SEM MANCHAS, NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO); ISENTOS DE CONTUSÕES E LESÕES, DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS.
2	BANANA CATURRA <i>IN NATURA</i> , LIMPA, MADURA (MAS NÃO PASSADA), FIRME, COM CASCA E POLPA ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO AMARELADA, SEM CICATRIZES, AMASSADOS OU LESÕES. EM PENCAS FIRMES, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO NÃO INFERIOR A 16 CM. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, NÃO ABSORVENTE (NÃO MADEIRA), DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AO PRODUTO.
3	PEPINO EXTRA <i>IN NATURA</i> , APRESENTAÇÃO: FIRME, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, COM CASCA LISA E LUSTROSA, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO, TAMANHO UNITÁRIO MÉDIO - COMPRIMENTO ENTRE 10 E 18CM, DIÂMETRO ENTRE 45MM E 65MM -, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO. ISENTO DE INSETOS, PARASITAS OU LARVAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
4	BETERRABA LIMPA TENRA, FIRME, SEM FOLHAS, COM SABOR E COLORAÇÃO (VERMELHO INTENSO, PÚRPURA) CARACTERÍSTICO DO VEGETAL SAUDÁVEL, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM LESÕES INTERNAS E EXTERNAS. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM PESO ENTRE 130 E 150G E DIÂMETRO ENTRE 60 E 80MM. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
5	BOLACHA CASEIRA DE COCO, LEITE OU AMANTEIGADA, FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA ANIMAL OU VEGETAL HIDROGENADA, OVOS, SAL AMONÍACO, AMIDO DE MILHO, FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 200G. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
6	CENOURA <i>IN NATURA</i> , LIMPA, TENRA, FIRME, COM POLPA E CASCA ÍNTEGRAS, COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA A CADA VARIEDADE, COM RAIZ INTEIRA, SEM FOLHAS, NÃO LENHOSA, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES OU RACHADURAS, SEM OMBRO VERDE OU ROXO. BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO ENTRE 140 E 180MM E CALIBRE ENTRE 30 E 40MM. FORNECIDA EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
7	ALHO <i>IN NATURA</i> , APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO "EM CABEÇA", TIPO BRANCO OU ROSA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. NOBRE, EXTRA, MADURO, COM GOMOS ÍNTEGROS, SEM PARTES MURCHAS, SEM FUNGOS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM PESO IGUAL OU SUPERIOR A 40G
8	CHUCHU <i>IN NATURA</i> COMUM, EXTRA LIMPO, TENRO, COM CASCA ÍNTEGRA E PRATICAMENTE LISA. COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA À CADA VARIEDADE. SEM PARTES FIBROSAS OU EMPEDRADAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDA, DE TAMANHO MÉDIO (FRUTOS COM COMPRIMENTO DE 100 A 120MM E MAIOR COMPRIMENTO TRANSVERSAL DE 50MM) OU GRAÚDO (FRUTOS COM COMPRIMENTO DE 120 A 180MM E COM ATÉ 130MM DE MAIOR MEDIDA TRANSVERSAL). FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
9	CUCA CASEIRA FABRICADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, GORDURA ANIMAL OU VEGETAL HIDROGENADA E LEITE INTEGRAL, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, 400 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
10	MAMÃO FORMOSA <i>IN NATURA</i> , APRESENTAÇÃO: LIMPO, ÍNTEGRO, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM PODRIDÃO, COM POLPA DOCE E ABUNDANTE, SEM MANCHAS, SEM DEFORMAÇÕES. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. BEM DESENVOLVIDO COM GRAU DE MADURIDADE ADEQUADOS AO PRODUTO. ISENTO DE INSETOS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS.
11	LARANJA PÊRA. LIMPA, MADURA, SUCULENTA, COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICA À VARIEDADE. SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO IGUAL OU SUPERIOR A 70MM. ENTREGUE EM SACAS COM, NO MÁXIMO, 15 QUILOS. FORNECIDA EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
12	PÃO CASEIRO FABRICADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE INTEGRAL, GORDURA ANIMAL OU VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM 500 GRAMAS A UNIDADE. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
13	FEIJÃO, <b>TIPO PRETO</b> , SECO, SAFRA NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500 G
14	REPOLHO BRANCO, VEGETAL <i>IN NATURA</i> , TIPO: COUVE, APLICAÇÃO: ALIMENTAR. APRESENTAÇÃO: COMPLETO, MADURO, FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS. SEM RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. COR: VERDE CLARO-ESBRANQUIÇADO. BEM DESENVOLVIDO, TAMANHO UNITÁRIO, PESO E GRAU DE MADURIDADE ADEQUADOS. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS. SÃO ADMITIDOS PEQUENOS RASGOS NAS FOLHAS EXTERIORES, PEQUENAS CONTUSÕES E LEVES CORTES NA PARTE SUPERIOR.
15	TOMATE SALADA, VEGETAL <i>IN NATURA</i> , TIPO: TOMATE PARA SALADA, APLICAÇÃO: ALIMENTAR. APRESENTAÇÃO: LIMPO, ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS QUEIMADAS POR SOL OU POR FRIO. COR: VERMELHO, UNIFORME. BEM DESENVOLVIDO, DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 80MM E GRAU DE MADURIDADE ADEQUADO. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
16	ACELGA, <i>IN NATURA</i> , APRESENTAÇÃO: COMPLETA, FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS, NÃO ESPIGADA. SEM RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. COR: VERDE CLARO-ESBRANQUIÇADO. BEM DESENVOLVIDO, TAMANHO UNITÁRIO, PESO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS. SÃO ADMITIDOS PEQUENOS RASGOS NAS FOLHAS EXTERIORES, PEQUENAS CONTUSÕES E LEVES CORTES NA PARTE SUPERIOR.

**TABELA III - COMPOSIÇÃO E PREÇO UNITÁRIO DO KIT DE ALIMENTOS**

ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
Repolho	1 Kg	R\$ 1,86
Acelga/couve	800 g	R\$ 3,12
Abobrinha verde	320 g	R\$ 0,75
Chuchu	600 g	R\$ 1,37
Pepino	320 g	R\$ 0,90
Tomate	320 g	R\$ 1,13
Beterraba	320 g	R\$ 0,87
Cenoura	360 g	R\$ 1,10
Alho	60 g	R\$ 1,13
Mamão	1,1 Kg	R\$ 3,82
Pão	500 g	R\$ 5,90
Bolacha caseira	200 g	R\$ 3,20
Cuca Caseira	400 g	R\$ 5,76
Feijão preto / carioca / cores	500 g	R\$ 3,32
Laranja pera	1,95 Kg	R\$ 4,04
Banana caturra	1,965 Kg	R\$ 4,84
<b>PREÇO ESTIMADO DO KIT</b>		<b>R\$ 43,11</b>

1.2. As quantidades dos itens informados na tabela acima se referem a um kit de alimentação por aluno, para o período de 1 mês. Estima-se a aquisição inicial de 345 kits com base na quantidade de alunos matriculados nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, de acordo com as informações do relatório extraído do SIGAA - DOCUMENTO SEI 0887714.

1.3. Todos os custos com impostos, taxas e demais despesas que porventura ocorrerem serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

## 2. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

2.1. Pretende-se com esta aquisição, atender a comunidade acadêmica do campus de maneira a atender aproximadamente 345 alunos matriculados nos Cursos Técnicos integrados ao Ensino Médio da Educação Básica, ofertados nesta unidade educacional, estendendo-se às suas famílias, excepcionalmente durante o período de pandemia pelo qual passamos nos tempos contemporâneos, em virtude da propagação da COVID-19, enfermidade causada pelo novo coronavírus. A contratação em comento está em consonância com a Lei nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019, assim como as alterações promovidas pelas Medidas Provisórias nº 926 e 951/2020, pertinentes à matéria.

2.2. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para subsistência da raça humana. Além das implicações fisiológicas, a mesma envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos dos indivíduos. Assim sendo, a oferta dos alimentos reflete uma missão educativa e social desta instituição em assegurar uma refeição nutricionalmente adequada a estes estudantes. Por tudo isso, o fornecimento destes lanches oferecerão ao aluno um importante instrumento de satisfação desta necessidade básica e de real função acadêmico-social, contribuindo para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, a diminuir os índices de evasão escolar.

2.3. Os alimentos requisitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e outros componentes com importantes propriedades funcionais, conforme orientação

nutricional contida no DOCUMENTO SEI 0885519. As frutas, legumes e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

2.4. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de frutas, legumes e hortaliças ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

2.5. A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela Organização Mundial da Saúde - OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas, legumes e hortaliças dentre as orientações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu guia alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO, JAIME e MUNTEIRO, 2008).

### 3. DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO

3.1. Os produtos serão conferidos no momento da entrega por representantes da *Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (CECAF)*, sendo que a entrega deverá ser realizada em dias úteis, em horários agendados previamente entre a Contratante e a Contratada. O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento.

3.2. Em se tratando de produtos altamente perecíveis, os kits deverão ser entregues nos quantitativos informados na Ordem de Fornecimento, tendo em vista a capacidade reduzida de armazenamento destes itens no campus.

3.3. Com relação à distribuição aos alunos e/ou seus representantes, serão realizados por representantes do IFPR seguindo as orientações de manuseio e armazenamento estabelecidos pela Nutricionista do órgão.

3.4. Conforme disposição do art. 33 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, os gêneros alimentícios poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

3.5. Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente e de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/1996 e nº 145, de 22/04/1998 e da resolução ANVISA nº 105, de 19/05/1999. Além disso, foi priorizada aquisição de produtos orgânicos, rastreados e oriundos de agricultores familiares, fomentando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

### 4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

4.1.1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação previstas no Edital de Chamada Pública;

4.1.2. Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

4.1.3. Cujas especificações do produto ofertado seja compatível com a deste Termo de Referência;

4.1.4. Que atenda às demais exigências previstas no Edital da Chamada Pública e seus anexos.

4.2. A apresentação do Projeto de Venda (ANEXO II) para a contratação pretendida implica na concordância da licitante em fornecer os produtos pelo preço médio constante neste Termo de Referência, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

4.3. A aceitabilidade da proposta será verificada **por item**, podendo o proponente ter itens recusados e itens aceitos, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

### 5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Ivaiporã poderá ser realizada por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, o departamento, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração de entrega constante deste Termo de Referência.

5.2. 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. No caso de necessidade, por força maior, de substituição por um produto que não esteja neste certame, o Fiscal do

Contrato deverá fazer uma pesquisa de mercado desse produto para que seja estabelecido seu preço médio. Essa necessidade de substituição e autorização deverá ser atestada pelo responsável técnico deste Instituto, no caso em questão a nutricionista, assim como pelo Gestor do PNAE da Contratante.

5.3. **Os quantitativos por entrega (frações por entrega) são meras previsões.** Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do campus, desde que não causem ônus aos fornecedores.

5.4. As embalagens dos produtos poderão conter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e mediante prévio acordo com a Contratante.

5.5. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para recebimento dos produtos.

5.6. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do Contratado, as quais incluem as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para a execução do objeto.

5.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

5.8. No ato da entrega, as frutas, legumes e hortaliças deverão apresentar-se:

- 5.8.1. Isentos de substâncias terrosas;
- 5.8.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 5.8.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive em suas embalagens;
- 5.8.4. Sem umidade externa anormal;
- 5.8.5. Isentos de odor e sabor estranhos os mesmos;
- 5.8.6. Isentos de enfermidades que prejudiquem sua qualidade e consumo.

5.9. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas a estes, e que não danifiquem e/ou provoquem lesões que afetem aparência, odor e/ou sabor.

5.10. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do alimento, data de validade e identificação do produtor.

5.11. A pontualidade na entrega das mercadorias para a Contratante está vinculada ao cumprimento do cardápio nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis na legislação pertinente.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

6.1. São obrigações da Contratante:

- 6.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal e/ou Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir o Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento de itens em desconformidade com este Termo de Referência;
- 6.1.2. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da Contratada;
- 6.1.3. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da Contratada;
- 6.1.4. Efetuar os pagamentos à Contratada dentro do prazo estipulado no Edital de Chamada Pública;
- 6.1.5. Aplicar a Contratada as penalidades regulamentares e contratuais conforme previstas na Lei nº 8666/1993.

6.2. São obrigações da Contratada:

- 6.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 6.2.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- 6.2.3. Durante a vigência do contrato, informar imediatamente ao Contratante sobre quaisquer mudanças de endereço, assim como de números de telefone e e-mail informados para contato;

6.2.4. Retirar todos os materiais recusados, das dependências da Contratante, dentro do prazo fixado para sua substituição ou saneamento de outras falhas, independentemente do fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

## 7. 7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante designado pela Contratante.

7.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da Contratada e nem confere à Contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

7.3. O Contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o Edital e seus anexos.

### RESPONSÁVEL PELA MONTAGEM DO TERMO DE REFERÊNCIA:

**Paulo Sérgio Carnicelli**

SIAPE 1895061

---

Aprovo o presente Termo de Referência tendo em vista que foram atendidos os elementos técnicos para contratação do Objeto, baseado nas Justificativas e necessidades apresentadas pelas Unidade requisitante.

**Ricardo Rodrigues de Souza**

SIAPE 2802930



Documento assinado eletronicamente por **PAULO SERGIO CARNICELLI, Presidente**, em 13/10/2020, às 14:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RICARDO RODRIGUES DE SOUZA, DIRETOR(a)**, em 13/10/2020, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0921913** e o código CRC **572CF1DA**.