

TERMO DE REFERÊNCIA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021 – IFPR/CAMPUS IVAIPORÃ

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. **Chamada Pública** para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ou Empreendimento Familiar Rural, destinada ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFPR Campus Ivaiporã, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em Edital e seus anexos.

1.2. **Das quantidades, especificações e valores:**

TABELA 1 – QUANTIDADES E PREÇOS TOTAIS

Item	Produto	Unidade	Quantidade	² Preço de aquisição para kit totalmente convencional	
				Total:	Unitário:
1	Kit de alimentos¹ da agricultura familiar, contendo: 1 pão caseiro (800g) 1 pacote de bolacha caseira (200g), 1 unidade de repolho roxo, 5 unidades de tomate, 5 unidades de cenoura, 5 unidades de beterraba, 2 unidades de chuchu, 1 unidade de brócolis, 5 unidades de batata doce, 1 maço de rabanete, 12 unidades de laranja, 10 unidades de poncãn, 10 unidades de banana, 1 unidade de mamão.	Kit	331	R\$ 57,54	R\$ 19.045,24

Notas:

a) ¹O kit de alimentos poderá conter itens convencionais e/ou orgânicos (respeitando-se os respectivos valores individuais dos itens constantes na Tabela 2 a seguir) a depender da disponibilidade do fornecedor individual, do grupo informal ou do grupo formal. Só devem constar no projeto itens orgânicos para os quais haja certificado vigente. Cada fornecedor deve apresentar um único Projeto de Venda que contenha todos os itens do kit de alimentos.

b) ²Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020, Art. 31, §4º). Atentar-se para o valor de cada item convencional ou orgânico na Tabela 2 a seguir).

c) ³O Projeto de Venda que contenha produtos orgânicos deverá obedecer às normas específicas referentes à produção, manipulação, transporte etc. e vir acompanhado de certificado de produtor orgânico fornecido por Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia. O certificado ou certificados apresentados deverão estar dentro do prazo de vigência e devem contemplar todos os produtos declarados orgânicos no Projeto.

TABELA 2 – QUANTIDADES E PREÇOS UNITÁRIOS

Item	Quantidade - por kit ¹	Peso total do item - por kit ¹	Preço total do item convencional ²
Batata doce	05	1150 gramas	R\$ 3,79
Beterraba	05	550 gramas	R\$ 1,91
Bolacha caseira	01	200 gramas	R\$ 3,80
Tomate	05	450 gramas	R\$ 2,19
Cenoura	05	450 gramas	R\$ 1,78
Feijão Carioca Tipo 1	01	1000 gramas	R\$ 4,98
Laranja pera	12	1500 gramas	R\$ 4,24
Pão caseiro	01	800 gramas	R\$ 10,10
Repolho verde ou roxo	01	1000 gramas	R\$ 3,25
Tangerina - ponkan/ mexerica/ mimosa/ morgote/ bergamota	10	1300 gramas	R\$ 2,99
Chuchu	02	600 gramas	R\$ 1,97
Banana	10	1250 gramas	R\$ 5,08
Mamão	01	1800 gramas	R\$ 6,98
Brócolis	01	450 gramas	R\$ 2,64
Rabanete	10	400 gramas	R\$ 1,84
Preço total do kit – convencional			R\$ 57,54

Notas:

a) ¹A quantidade e o peso podem variar de acordo com: I - o tamanho de cada hortaliça e fruta; II - a estação do ano. Em caso de divergência adotar o peso como referência.

b) ²Inserir no Projeto de Venda o preço adequado ao item ofertado: convencional ou orgânico. Os preços constantes na Tabela 2 já consideram o total de gramas solicitadas por item.

TABELA 3 – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS COMPONENTES DO KIT DE ALIMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	BATATA DOCE (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA), IN NATURA, LAVADA. LIMPA, FIRME, COM POLPA ÍNTEGRA E DE FÁCIL COCÇÃO, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM LESÕES PROFUNDAS. ISENTA DE CORTES E CONTUSÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA.
2	BETERRABA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA) IN NATURA, LIMPA, 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.
3	BOLACHA CASEIRA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA), PRODUZIDA DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, DEVE SER DE BOA QUALIDADE, MACIA, COM BOA APARÊNCIA, MASSA LEVE, BEM ASSADA DE COR DOURADA HOMOGÊNEA E SEM COBERTURA. PRODUTO ISENTO DE: MOFO, BOLORES, ODORES OU FRAGMENTOS ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E UMIDADE. DEVE ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; APRESENTAÇÃO ÍNTEGRA, NÃO QUEBRADIÇA, QUEIMADA OU CRUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. NA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E

	SE CONTÉM/NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.
4	CHUCHU (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) IN NATURA 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.
5	CENOURA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA) IN NATURA , 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.
6	FEIJÃO CARIOCA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. PRODUTO DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. EMBALAGEM DE 01 KG.
7	LARANJA PERA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA) IN NATURA , FRUTOS FIRMES DE 1ª QUALIDADE, LIMPOS, SEM DEFEITOS MECÂNICOS OU DOENÇAS, ISENTOS DE LARVAS OU PODRIDÃO. NÍVEL DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL PARA TRANSPORTE E CONSUMO.
8	PÃO CASEIRO (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) , PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, DEVE SER DE BOA QUALIDADE, MACIO, COM BOA APARÊNCIA, MASSA LEVE, BEM ASSADA DE COR DOURADA HOMOGÊNEA. PRODUTO ISENTO DE: MOFO, BOLORES, ODORES OU FRAGMENTOS ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E UMIDADE. DEVE ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; APRESENTAÇÃO ÍNTEGRA, NÃO QUEIMADA OU CRUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. NA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E SE CONTÉM/NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM DE 800 GRAMAS.
9	REPOLHO VERDE OU ROXO (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) , VEGETAL <i>IN NATURA</i> . APRESENTAÇÃO: COMPLETO, MADURO, FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS. SEM RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO, PESO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS.
10	TANGERINA - PONKAN/ MEXERICA/ MIMOSA/ MORGOTE/ BERGAMOTA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA) IN NATURA , FRUTOS FIRMES DE 1ª QUALIDADE, LIMPOS, SEM DEFEITOS MECÂNICOS OU DOENÇAS, ISENTOS DE LARVAS OU PODRIDÃO. NÍVEL DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL PARA TRANSPORTE E CONSUMO.
11	BANANA CATURRA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICA) IN NATURA , 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.
12	MAMÃO FORMOSA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) IN NATURA , 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 MATURIDADE ADEQUADOS AO PRODUTO. ISENTO DE INSETOS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS.
13	TOMATE SALADA (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) , 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 MATURIDADE 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.
14	BRÓCOLIS (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) BRÓCOLIS, LIMPO, TENRO, HIDRATADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO VEGETAL SAUDÁVEL, (VERDE INTENSO), COM PREDOMINÂNCIA DE BOTÕES FECHADOS EM RELAÇÃO ÀS FOLHAS, COM TALOS MACIOS, SEM PODRIDÃO, SEM AMARELADOS, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
15	RABANETE (CONVENCIONAL OU ORGÂNICO) RABANETE, RAIZ TUBEROSA, DE FORMATO ARREDONDADO OU ALONGADO POSSUI CASCA DE COLORAÇÃO PREDOMINANTEMENTE AVERMELHADA E POLPA BRANCA, ÍNTEGRO, SEM PODRIDÕES, COM CASCA LISA, EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. FORNECIDO EM MAÇO COM 10 UNIDADES.

- 1.3. Todos os alimentos devem ser higienizados, frescos e com pouco tempo de estocagem.
- 1.4. Os kits devem ser entregues montados e embalados, contendo todos os 14 produtos, para evitar a manipulação e contaminação dos alimentos pelo novo Coronavírus. As embalagens utilizadas devem ser limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
- 1.5. É de inteira responsabilidade da Contratada a garantia da integridade dos produtos durante as fases de colheita, transporte e entrega.
- 1.6. **FRACIONAMENTO DA ENTREGA:** os alimentos deverão ser entregues na forma de kits. A entrega dos kits deverá ser feita em até 03 parcelas, com periodicidade a ser definida, a depender da necessidade do órgão e comunicada com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.
- 1.7. Os kits deverão ser entregues nas dependências do IFPR Campus Ivaiporã, endereço: Rodovia PR 466, nº 505 - Gleba Pindaúva, Ivaiporã/PR.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

- 2.1. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além de representar uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.
- 2.2. Desta maneira, tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, que vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.
- 2.3. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.
- 2.4. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.
- 2.5. Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde 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; MÜNTEIRO, 2008).

3. **DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

3.1. A entrega deverá ser feita em dia útil, em datas e horários agendados previamente entre o Contratante e a Contratada, no endereço do IFPR Campus Ivaiporã. O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento.

3.2. Os produtos serão conferidos no momento da entrega por representantes da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (CECAF). Posteriormente, será realizada a distribuição aos alunos ou seus representantes, por servidores do IFPR, seguindo as orientações de manipulação e entrega dos alimentos, estabelecidas pela Nutricionista do órgão.

3.3. Em se tratando de produtos altamente perecíveis, as entregas poderão ser feitas em mais vezes no mês, de forma fracionada, desde que previamente acordado entre as partes, tendo em vista a necessidade de evitar aglomerações, bem como a reduzida capacidade de armazenagem dos produtos no IFPR.

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.

4. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- a) que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- b) cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;
- c) cuja especificação do produto ofertado seja compatível com as condições estabelecidas no edital e termo de referência desta chamada pública;
- d) que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

4.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no edital e anexos, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

4.3. Os participantes deverão apresentar Projeto de Venda com todos os itens do kit, visto que a contratação deverá ocorrer com o kit completo, minimizando-se assim a manipulação dos alimentos, coibindo-se contaminações.

5. **DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

5.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Ivaiporã poderá ser realizada via telefone ou e-mail, sendo informada a data de fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração de entrega constante no item 1.6 deste Termo de Referência.

5.2. Os quantitativos por entrega (Frações por Entrega) são meras previsões, de acordo com a quantidade de dias previstos para a distribuição dos kits de alimentos. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

5.3. As embalagens dos produtos deverão obedecer à legislação específica vigente e garantir a integridade e as condições sanitárias dos alimentos.

5.4. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais incluem despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento dos alimentos.

5.5. O endereço de entrega será sempre o mesmo: IFPR Campus Ivaiporã, Rodovia PR 466, nº 505 - Gleba Pindaúva, Ivaiporã/PR.

5.6. Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;
- f) isentos de enfermidades;
- g) isentos de bolores.

5.7. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas, limpas, secas, que não danifiquem ou provoquem lesões aos alimentos, que sejam de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.

5.8. A pontualidade na entrega dos produtos está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. O atraso ou ausência de entrega implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Incumbe ao Contratante:

- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do(a) CONTRATADO(A);
- b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do(a) CONTRATADO(A);
- c) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- d) Aplicar ao(à) contratado(a) as penalidades regulamentares e contratuais conforme previsto na lei 8666/93;
- e) Efetuar os pagamentos ao(à) contratado(a) dentro do prazo estipulado no edital.

6.2. Incumbe ao(a) Contratado(a):

- a) Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- b) Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- c) Fornecer o objeto pelos preços apresentados neste Termo de Referência, que deverão ser adotados em seu projeto de venda;
- d) Durante a vigência do contrato, informar ao contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;
- e) Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFPR - Campus Ivaiporã, 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.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da contratante, bem como do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do Município de Ivaiporã.

7.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do(a) contratado(a) e nem confere ao 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.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, o(a) CONTRATADO(A) que:

- 8.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 8.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 8.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 8.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 8.1.5. cometer fraude fiscal.

8.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Administração pode aplicar ao(à) CONTRATADO(A) as seguintes sanções:

8.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o contrato;

8.2.2. **Multa de:**

a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor contratado em caso de atraso na execução do objeto, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

d) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

8.2.3. **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;

8.2.4. **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 será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

- 8.3. As sanções previstas nos subitens 8.2.1, 8.2.3 e 8.2.4 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 8.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 8.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 8.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 8.7. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 8.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 8.9. 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.
- 8.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 8.11. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Contratada, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 8.12. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 8.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Emanuely Boeing Vilas Boas - Coordenadora Administrativa
Paulo Sérgio Carnicelli - Diretor de Planejamento e Administração

Membros da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar – CECAF

APROVAÇÃO:

Ricardo Rodrigues de Souza
Diretora-geral / Ordenador de Despesas / Gestor do PNAE



Documento assinado eletronicamente por **PAULO SERGIO CARNICELLI, DIRETOR(a)**, em 27/08/2021, às 13:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **EMANUELLY BOEING VILAS BOAS, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 27/08/2021, às 13:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RICARDO RODRIGUES DE SOUZA, DIRETOR(a)**, em 27/08/2021, às 14:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, 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, informando o código verificador **1359104** e o código CRC **4EA3D7D9**.