INSTITUTO FEDERAL
Paraná

Ministério da Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021 – UASG 154699

AQUISIÇÃO DE KITS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS ADVINDOS DA 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 Campus Londrina, conforme especificações condições apresentadas a seguir:

TABELA I - QUANTIDADES E PREÇOS

ITEM	DENOMINAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	CESTA DE ALIMENTOS: Frutas (3 kg de banana, 3 kg laranja, 2 kg de goiaba, 3 kg de tangerina), Verduras/folhosos (0,7 kg de Alface, 0,5 kg de couve, 0,40 kg de cebolinha, 0,30 kg de salsinha, 0,30 kg de espinafre) e Legumes (2 kg de tomate, 3 kg de abobrinha, 2 kg de brócolis, 3 kg de cenoura)	KIT	230	R$ 131,31	R$ 30.201,30

TABELA II - ESPECIFICAÇÃO DOS INSUMOS COMPONENTES DO KIT DE ALIMENTOS

Frutas
Banana: in natura, limpa, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
Laranja: in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.
Goiaba: in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.
Tangerina/Poncã: in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.
Verduras/folhosos
Alface: com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.
Couve: com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.
Cebolinha: com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.
Salsinha: com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.
Espinafre: com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.
Legumes
Tomate: in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.
Abobrinha verde: in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
Brócolis: in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
Cenoura : in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.

TABELA III - COMPOSIÇÃO E PREÇO UNITÁRIO DO KIT DE ALIMENTOS

Gêneros	Quantidade	Unidade de medida (kg)	Preço Médio Cooperativas
Frutas			
Banana	3	kg	R$ 11,94
Laranja	3	kg	R$ 10,02
Goiaba	2	kg	R$ 14,72
Tangerina/Pocã	3	kg	R$ 13,80
Verduras/folhosos			
Alface	0,7	kg	R$ 4,65
Couve	0,5	kg	R$ 3,72
Cebolinha	0,4	kg	R$ 3,88
Salsinha	0,3	kg	R$ 3,10
Espinafre	0,3	kg	R$ 2,02
Legumes			
Tomate	2	kg	R$ 10,47
Abobrinha verde	3	kg	R$ 12,41
Brócolis	2	kg	R$ 16,20
Cenoura	3	kg	R$ 13,92
VALOR TOTAL DO KIT			**R$ 131,31**

1.2. As quantidades dos itens informados na tabela acima se referem a um kit de alimentação por aluno, para o período de 15 dias. Estima-se a aquisição inicial de 230 kits com base no levantamento junto aos estudantes sobre os estudantes que se encontram em situação de insegurança alimentar.

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. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

2.2. Desta maneira, a aquisição de alimentos 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, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escola.

2.3. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

2.4. A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, através do Programa Nacional da Alimentação Escola- PNAE, destinados ao fornecimento de kits de alimentos para os estudantes do IFPR campus Londrina surge para atender a RESOLUÇÃO Nº 02, de 09 de abril de 2020, que dispõe sobre a execução do PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo corona vírus – Covid-19.

2.5. Desta forma, durante o período de suspensão das aulas da Instituição, em razão da situação de calamidade pública, fica autorizada, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE às famílias dos estudantes.

2.6. Atendendo às demandas emergenciais, o IFPR campus Londrina procurará contribuir efetivamente na garantia do Direito Humano à Alimentação e auxiliar a impulsionar a economia local, respeitando a vocação agrícola local.

2.7. 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 corona vírus responsável pelo surto de 2019, assim como as alterações promovidas pelas Medidas Provisórias nº 926 e 951/2020,pertinentes à matéria.

3. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

3.1. Os produtos serão conferidos no momento da entrega pela equipe do IFPR campus Londrina, sendo que a entrega deverá ser realizada em dias úteis, em horários comerciais agendados previamente entre Contratante e Contratada. O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Entrega.

3.1.1. Na ordem de Entrega constará o endereço de entrega, o setor e servidor responsável

pelo recebimento, bem como seus contatos, o prazo máximo para início do fornecimento, a quantidade a ser adquirida e o Cronograma de Entrega.

3.1.2. O fornecimento poderá ser feito nas dependências do IFPR Campus Londrina, localizado na Rua João XXIII, nº 600, Bairro Judith CEP 86060-370.

3.1.3. A Ordem de entrega para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

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. Em relação aos critérios para o recebimento, os gêneros deverão apresentar as seguintes características:

3.3.1. Isentos de substâncias terrosas;

3.3.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

3.3.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

3.3.4. Sem umidade externa anormal;

3.3.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

3.3.6. Isentos de enfermidades.

3.4. Para a entrega, todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

3.4.1. As embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens, desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante.

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

3.6 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo tipo baú (carroceria fechada), específico para esse fim, devendo estar sempre higienizado adequadamente, e não conter qualquer substância que possa acarretar contaminação física, química ou biológica aos alimentos.

3.5. Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente e de acordo com a resolução ANVISA n° 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.

3.6. Com relação à distribuição aos alunos e/ou seus representantes, será realizada por representantes do IFPR, seguindo as orientações de armazenamento e manuseio estabelecidos pela nutricionista deste órgão.

3.7. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

3.7.1. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal e de Termo de Recebimento e Aceitabilidade, emitido em (02) duas vias de igual teor, devendo a 2ª (segunda) via ser entregue, após seu ateste, ao representante designado pela Entidade executora (E.Ex.).

3.7.2. O Termo de Recebimento deve conter a data e o local de entrega dos alimentos; a especificação dos alimentos, quanto à quantidade, qualidade e preço; o responsável pelo recebimento dos alimentos; e a identificação do beneficiário fornecedor ou da organização fornecedora, conforme o caso.

3.8. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal e da 2ª (segunda) via do Termo de Recebimento e Aceitabilidade devidamente atestado por servidor designado pela E.Ex.

4. 4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

4.2. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

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

4.2.2. Cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

4.2.3. Que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

4.2.4. Que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

4.3. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

4.4. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. 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;

5.1.2. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da Contratada;

5.1.3. Efetuar os pagamentos à Contratada dentro do prazo estipulado no Edital de Chamada Pública;

5.1.4. Aplicar a Contratada as penalidades regulamentares e contratuais conforme previstas na Lei n° 8666/1993.

5.2. São obrigações da Contratada:

5.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

5.2.2. 6.2.2 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

5.2.3. 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;

5.2.4. 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.

6. DA FISCALIZAÇÃO

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

6.2. 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.

6.3. 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:

ROGÉRIO DE SANT'ANNA LIMA
SIAPE: 2190868

Marcelo Assis de Almeida
SIAPE: 1802536

APROVAÇÃO:
Marcelo Lupion Poleti
Diretor Geral

Documento assinado eletronicamente por **MARCELO LUPION POLETI**, **DIRETOR(a)**, em

31/05/2021, às 08:34, 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 **BARBARA TELES CAMELI RODRIGUES**, **Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 31/05/2021, às 09:09, 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 **SERGIO ASSIS DE ALMEIDA**, **DIRETOR(a)**, em 31/05/2021, às 09:20, 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 **ROGERIO DE SANTANNA LIMA**, **Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 31/05/2021, às 09:51, 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, informando o código verificador **1236071** e o código CRC **7573E2B4**.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | LONDRINA/SECCON/LONDRINA/CA/LONDRINA/DIPLAD/LONDRINA/DG/IFPR/LONDRINA-SECCON/LONDRINA
Rua João XXIII, nº 600, Londrina - PR | CEP CEP 86060-370 - Brasil