

# Termo de Referência 3/2024

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
3/2024	156154-INST. FED. DO PARANÁ / CAMPUS PINHAIS	LUCIANA WISTUBA COSMO DE SIQUEIRA E SILVA	05/12/2024 10:22 (v 2.0)
<b>Status</b>	ASSINADO		

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23411.012949/2024-00

## 1. Condições gerais da contratação

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar com recursos do PNAE, nos termos da tabela abaixo,

TABELA I – ITENS E QUANTIDADES TOTAIS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE D E AQUISIÇÃO	Q T D MENSAL PARA AQUISIÇÃO	Q T D TOTAL PARA AQUISIÇÃO	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO TOTAL
1	BANANA CATURRA	BANANA CATURRA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas	KG	292	1166	R\$ 8,23	R \$ 2.403,16

		plásticas, garantindo a conservação do produto. Peso médio unitário: 120g.					
2	MAÇÃ	MAÇÃ - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser entregues higienizadas e embaladas individualmente, com plástico filme. Peso médio unitário: 130g	KG	32	32	R\$ 14,64	R \$ 468,59
3	TANGERINA/ TANGERINA/ PONKAN	TANGERINA/ TANGERINA/ PONKAN - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio unitário: 130g	KG	32	126	R\$ 12,44	R \$ 298,48
		LARANJA- Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido					

4	LARANJA	o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio unitário: 130g	KG	190	758	R\$ 7,31	R \$ 1.388,27
5	PERA	PERA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio unitário: 130g.	KG	24	24	R\$ 16,47	R \$ 444,69
6	CAQUI	CAQUI - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos	KG	27	27	R\$ 13,39	R \$ 428,37

		agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio unitário: 110g. Devem ser entregues higienizadas e embaladas individualmente, com plástico filme.					
7	B O L O CASEIRO	BOLO CASEIRO - Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Deve conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 3 dias da data da entrega. Produto embalado individualmente em plástico filme em porções de 60 gramas.	KG	15	29	R\$ 48,44	R \$ 726,55
8	TORTA SALGADA	TORTA SALGADA: sabores DIVERSOS. Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Somente serão aceitas tortas com boa aparência de massa macia. Serão rejeitadas tortas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Devem ser entregues em porções de 90g, embaladas individualmente com plástico filme. Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 3 dias da data da entrega.	KG	22	44	R\$ 59,00	R \$ 1.298,07
		PÃO COM GELEIA: O pão caseiro deve ser um produto obtido pela cocção,					

9	PÃO COM GELÉIA	<p>em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação. Deve ser fatiado em fatias de 50g. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. Na fabricação do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos. Validade: mínima de 3 dias.</p> <p>A geleia deve ser o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de frutas com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de frutas e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração da geleia. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isenta de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorida e nem aromatizada artificialmente. É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada, contendo 2 fatias de pão (100g) e geleia (10g).</p>	KG	27	53	R\$ 61,83	R \$ 1.669,41
---	----------------	---	----	----	----	-----------	---------------

1.2.2 As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do período de Fevereiro de 2.025 a julho de 2.025, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Campus.

1.2.3 Na tabela do item nº 1.2.1 constam todos os itens que serão aceitos para fins de

apresentação do projeto de venda e substituição em caso de indisponibilidade de entrega, considerando a sazonalidade da produção dos gêneros alimentícios que pode sofrer variações de acordo com as influências do clima e da época do ano.

1.2.4 O quantitativo informado é estimado para fins de controle de preço unitário e poderá haver variação nas quantidades previstas devido à variação de produção dos alimentos.

## 2. Fundamentação e descrição da necessidade

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado o maior programa na área de alimentação escolar no mundo. Seu atendimento é universal, assim tem a prerrogativa de atender a todos os estudantes matriculados na Educação Básica das escolas públicas, buscando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis aos estudantes, por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante todo o período letivo. Para o atendimento pleno do PNAE deve-se atender às legislações vigentes: Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020 e Resolução/CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução - RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010 e outras normativas pertinentes.

2.2 Para elaboração do cardápio o Art. 18 da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020 consta, que os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes. Os estudantes de cursos parciais devem ter, no mínimo, 20% (vinte por cento) de suas necessidades nutricionais diárias atendidas em, pelo menos, uma refeição; os estudantes de cursos integrais devem ter, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias atendidas em, pelo menos, duas refeições. E ainda para os cursos integrais e que atendam com 2 lanches e almoço ou jantar, deve-se atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias. Além das recomendações de energia e macronutrientes, a Resolução também estabelece a quantidade de frutas e verduras, quais alimentos e/ou ingredientes são restritos e as quantidades e periodicidades destes, bem como os alimentos proibidos.

2.3 Os alimentos processados e ultraprocessados são de uso restrito, ou até mesmo proibido, tais como: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, entre outros. O guia alimentar para população brasileira (2014) apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde da população. Um dos pontos destacados neste guia é o consumo de alimentos in natura, como as frutas, pois são boas fontes de fibras e micronutrientes.

2.4 Sendo assim, os cardápios devem apresentar uma grande variedade de produtos alimentícios in natura e minimamente processados, necessitando de armazenamento adequado. A produção de refeições mais elaboradas exige etapas como pré-preparo e preparo, devendo contar com mão de obra especializada para esta atividade. Todos esses cuidados são necessários para garantir

um alimento seguro e de qualidade, não trazendo risco de contaminação aos estudantes, e assim atender a todas as exigências higiênico-sanitárias. Para o serviço de alimentação funcionar e atender às exigências sanitárias, ele deve estar de acordo com a Resolução nº 216, 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.5 O Campus Pinhais, apesar de não possuir infraestrutura adequada, recurso financeiro suficiente e funcionários para manipular os alimentos, apresentou interesse em distribuir algum tipo de lanche para os estudantes da Educação Básica, contemplando estes parcialmente perante o direito à alimentação escolar, durante o período letivo.

2.6 Desta forma, a execução do PNAE se dará, no presente ano, por meio de lanches, com alimentos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação, atendendo de maneira parcial os objetivos do Programa, devido a falta de estrutura física e das demais dificuldades operacionais decorrentes da falta de equipamentos e mão de obra qualificada, sendo realizada adaptação do cardápio até que o campus tenha condições adequadas para atender na íntegra as recomendações.

2.7 Os gêneros da agricultura familiar sugeridos pelo campus foram incluídos na íntegra no cardápio proposto, considerando o orçamento disponível no cálculo da frequência de oferta aos estudantes. Sabe-se que devido à dificuldade de manuseio e um maior risco de contaminação pela ausência de manipuladores de alimentos, da falta de equipamentos adequados para armazenamento e a indisponibilidade de utensílios para distribuição, o custo dos itens torna-se mais elevado, limitando a variedade do cardápio. O cardápio será formado por alimentos que possam já vir preparados, porcionados, embalados e acondicionados em temperatura correta.

2.8 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2024.

- Id pca PNCP: 10652179000115-0-000007/2024
- Data de publicação no PNCP: 19/05/2023
- Id do item no PCA: 655
- Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- Identificador da Futura Contratação: 156154-90035/2023

### **3. Descrição da solução como um todo**

#### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **4. Requisitos da contratação**

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Materiais recicláveis e renováveis;

4.1.2. Materiais que não são perigosos ou tóxicos.

#### Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

#### Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. As entregas serão semanais, mediante ordem de fornecimento emitida pelo IFPR.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data acordada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os produtos a serem entregues durante a vigência do contrato devem constar no edital de chamada pública. No caso de necessidade de substituição de um produto por outro, será permitido, desde que constem no mesmo edital de chamada pública, sejam similares nutricionalmente e a substituição seja atestada pelo Gestor do PNAE no Campus.

5.4 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

CAMPUS	LOCALIZAÇÃO
Campus Pinhais	Rua: Humberto de Alencar Castelo Branco, 1575. Bairro: Jardim Amélia Cidade: Pinhais/PR

#### GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

5.6. A garantia abrange a substituição dos itens que forem entregues fora das condições de consumo.

5.7. Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.8. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.9. Decorrido o prazo para substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar a substituição do bem, assim como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos bens.

5.10. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

#### Fiscalização

6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### Fiscalização Técnica

6.2 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.2.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.2.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.2.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.2.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.2.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### Fiscalização Administrativa

6.3 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.3.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

#### Gestor do Contrato

6.4 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.5 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.6 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.7 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.8 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.9 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.10 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento:

6.1 . Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

6.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação:**

6.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

6.9. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

6.10.1. o prazo de validade;

6.10.2. a data da emissão;

6.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

6.10.5. o valor a pagar; e

6.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

6.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

6.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à

inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de pagamento:**

6.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

#### **Forma de pagamento:**

6.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento. 6.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### **Cessão de crédito:**

6.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

6.24.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante

6.25. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

6.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão

de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

6.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

6.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

## 8. Forma e critérios de seleção e regime

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Habilitação do Fornecedor

8.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE, devendo apresentar os documentos a seguir relacionados, sob pena de inabilitação:

#### 8.1.1 Documentos de Habilitação

##### 8.1.1.1 ENVELOPE Nº 01 - FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (modelo do anexo II);
- Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

##### 8.1.1.2 ENVELOPE Nº 01 - GRUPO INFORMAL:

- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes (modelo do anexo II);
- Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### 8.1.1.3 ENVELOPE Nº 01 - GRUPO FORMAL:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal (modelo do anexo II);
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

### 8.1.1 4 PROJETO DE VENDA - ENVELOPE Nº 02:

Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II deste edital, selecionando o modelo adequado à sua condição. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 (um) dia após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 01 (um) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s). O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora. Todos os documentos enviados/entregues pelos proponentes deverão estar legíveis na sua integralidade, sem emendas, rasuras ou informações cortadas.

#### Critérios de Seleção dos Beneficiários:

8.2 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País (Regiões disponíveis em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>).

8.2.1 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

8.2.2 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.2.2.3 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

#### Das Amostras dos Produtos

8.3 O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no IFPR - Campus Pinhais, endereço: Rua Humberto de Alencar Castelo Branco, 1575 Jardim Amélia – Pinhais – PR - CEP 83330-200, em até 01 (um) dia da divulgação do resultado da análise da documentação, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

8.3.1 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

8.3.2 As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme tabela constante no subitem 1.1. do termo de referência, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

8.3.3 A análise ficará a cargo da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do Campus Pinhais (CECAF), a qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

8.3.4 O resultado da análise será publicado em até 01 (um) dia após o prazo da apresentação das amostras.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE AQUISIÇÃO	QTD PARA AMOSTRA
BANANA CATURRA	KG	120 g
MAÇÃ	KG	130 g
TANGERINA/ TANGERINA PONKAN	KG	130 g
LARANJA	KG	130 g
PERA	KG	100 g
CAQUI	KG	110 g

BOLO CASEIRO	KG	60 g
TORTA SALGADA	KG	90 g
PÃO COM GELÉIA	KG	110 g

#### Local e Periodicidade de Entrega dos Produtos

8.4 A entrega deverá ser realizada em dias úteis

, em horários agendados previamente entre a Contratante e a Contratada, no seguinte endereço:

UNIDADE: IFPR - Campus Pinhais

LOCALIZAÇÃO: Rua Humberto de Alencar Castelo Branco, 1575 Jardim Amélia – Pinhais – PR - CEP 83330-200.

8.5 As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo no ano letivo de 2025 (fevereiro a maio), no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna "Fração da Entrega" e quantidades específicas para cada produto. Todos os alimentos devem ser higienizados, frescos e com pouco tempo de estocagem. Os alimentos deverão ser entregues conforme descrito na TABELA I e TABELA III. 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.

**TABELA III - PERIODICIDADE DE ENTREGA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	FRAÇÃO DE ENTREGA	PERIODICIDADE
1	BANANA	KG	1166	72,9	Semanal
2	MAÇÃ	KG	32	2	Semanal
3	TANGERINA/ TANGERINA PONKAN	KG	126	7,9	Semanal
4	LARANJA	KG	758	47,3	Semanal
5	PERA	KG	24	1,5	Semanal
6	CAQUI	KG	27	1,7	Semanal
7	BOLO CASEIRO	KG	29	7,3	Mensal
8	TORTA SALGADA	KG	44	11	Mensal
9	PÃO COM GELÉIA	UND	53	13,25	Mensal

8.5.1 Os alimentos deverão ser entregues semanalmente, com data a depender da necessidade do órgão e comunicada com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência.

8.5.2 O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento enviada ao Contratado e com, pelo menos, 05 (cinco) dias de antecedência, ou conforme acordado com a Gestão/Fiscalização do Contrato.

8.5.3 Os quantitativos para entrega indicados no termo de referência (anexo I) deste edital são previsões. Portanto, poderão ser alteradas, conforme necessidade do Campus, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

## 9. Estimativas do valor da contratação

Valor (R\$): 36.502,36

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 36.502,36 (trinta e seis mil e quinhentos e dois reais e trinta e seis centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela I acima.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

- Gestão/Unidade: 26432/156154
- Fonte de Recursos: 1133000000
- Programa de Trabalho: 12306511100PI0001
- Elemento de Despesa: 33.90.32
- Plano Interno: CFF53M9601N

## 11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**CAMILA NUNES VIEIRA**

Membro da comissão de contratação

**EDER BRUNO COUTO CURVELO**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 05/12/2024 às 10:22:31.*

**LUCIANA WISTUBA COSMO DE SIQUEIRA E SILVA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 05/12/2024 às 10:13:24.*