



**INSTITUTO FEDERAL**  
Paraná



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO I

#### TERMO DE REFERÊNCIA (CARDÁPIO) AQUISIÇÃO DO FNDE/PNAE

#### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

### 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 União da Vitória, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em Edital e seus anexos.

**TABELA I - QUANTIDADES E PREÇOS**

ITEM	DENOMINAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL*
1	KIT DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR  Contendo: - 800g Pão caseiro; - 200g Bolacha caseira; - 500g Feijão preto; - 1000g Repolho verde/roxo (aprox. 1 unidade); - 350g Tomate (aprox. 4 unidades); - 450g Cenoura (aprox. 5 unidades); - 550g Beterraba (aprox. 5 unidades); - 600g Chuchu (aprox. 2 unidades); - 130g Alho nacional (aprox. 2 unidades); - 1150g Batata doce (aprox. 5 unidades); - 200g Cebola (aprox. 2 unidades); - 650g Abobrinha verde (aprox. 2 unidades); - 2500g Laranja (aprox. 20 unidades); - 2100g Tangerina (aprox. 16 unidades); - 350g Kiwi (aprox. 4 unidades);	KIT	225	R\$ 58,98	R\$ 13.270,50

\* O preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 6/2020, Art.31, §4º).

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	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. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PESO APROX. 800G.
2	BOLACHA CASEIRA, 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.

	NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUTO DENTRO DAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PESO 200G.
3	FEIJÃO, TIPO PRETO, SECO, SAFRA NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. ISENTOS DE INSETOS, PARASITOS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES TRANSPARENTES IMPERMEÁVEIS, LACRADOS E INTACTOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 500G.
4	REPOLHO VERDE/ROXO, VEGETAL IN NATURA. APRESENTAÇÃO: COMPLETO, MADURO, FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS. SEM RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. COR: VERDE CLARO-ESBRANQUIÇADO. BEM DESENVOLVIDO, 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. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS. SÃO ADMITIDOS PEQUENOS CORTES NAS FOLHAS EXTERNAS. PESO APROX. 1KG.
5	TOMATE , 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 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. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDOS EM MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
6	CENOURA 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. 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. PESO APROX. 450G.
7	BETERRABA 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. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PESO APROX. 550G.
8	CHUCHU, <i>IN NATURA</i> , LIMPO, TENRO, COM CASCA ÍNTEGRA E PRATICAMENTE LISA. COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA À CADA VARIEDADE. SEM PARTES FIBROSAS OU EMPEDRADAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDOS EM MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS
9	ALHO, <i>IN NATURA</i> , APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO "EM CABEÇA", TIPO BRANCO OU ROXO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. NOBRE, EXTRA, MADURO, COM GOMOS ÍNTEGROS, SEM PARTES MURCHAS, SEM FUNGOS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDOS EM MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PESO DE 1 CABEÇA APROX. 60G.
10	BATATA DOCE, TUBÉRCULO 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. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PESO APROX. 1150G.
11	CEBOLA, <i>IN NATURA</i> , LIMPA, TENRA, FIRME E NÃO BROTADA. APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. SEM PARTES MURCHAS, SEM FUNGOS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDOS EM MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PESO DE 2 UNIDADES APROX. 200G.
12	ABOBRINHA VERDE, LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA, LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO), COM POLPA ABUNDANTE, COR: VERDE CLARO. EM BOM ESTADO (SEM MANCHAS, SEM PARTES PODRES 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 OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. PESO APROX. 650G.
13	LARANJA. FRUTA <i>IN NATURA</i> , LIMPA, MADURA, SUCULENTA, COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICA À VARIEDADE. SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO IGUAL OU SUPERIOR A 70MM. 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.
14	TANGERINA. FRUTA <i>IN NATURA</i> , LIMPA, MADURA, SUCULENTA, COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICA À VARIEDADE. SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDA. 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.
15	KIWI FRUTA IN NATURA, DEVE SER FRESCO, MADURO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.

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

PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	PREÇO UNITÁRIO (POR KG OU UN)	QTD - PESO (G)	QTD (APROX.) *	VALOR TOTAL
PÃO CASEIRO	UN	R\$ 13,77	800	1 unidade	R\$ 13,77
BOLACHA CASEIRA	KG	R\$ 19,63	200	1 pacote	R\$ 3,93
FEIJÃO PRETO	KG	R\$ 7,54	500	1 pacote	R\$ 3,77
REPOLHO VERDE/ROXO	KG	R\$ 2,93	1000	1 unidade	R\$ 2,93
TOMATE	KG	R\$ 4,36	350	4 unidades	R\$ 1,53
CENOURA	KG	R\$ 3,98	450	5 unidades	R\$ 1,79
BETERRABA	KG	R\$ 3,82	550	5 unidades	R\$ 2,10
CHUCHU	KG	R\$ 3,19	600	2 unidades	R\$ 1,91
ALHO NACIONAL	KG	R\$ 25,73	130	2 unidades	R\$ 3,35
BATATA DOCE	KG	R\$ 2,67	1150	5 unidades	R\$ 3,07
CEBOLA	KG	R\$ 4,53	200	2 unidades	R\$ 0,91
ABOBRINHA VERDE	KG	R\$ 2,74	650	2 unidades	R\$ 1,78
LARANJA	KG	R\$ 2,94	2500	20	R\$ 7,34
TANGERINA	KG	R\$ 3,56	2100	16	R\$ 7,47
KIWI	KG	R\$ 9,51	350	4	R\$ 3,33
<b>PREÇO TOTAL DO KIT</b>					<b>R\$ 58,98</b>

\* A quantidade e o peso podem variar de acordo com:

I - o tamanho de cada hortaliça e fruta;

II - a estação do ano.

1.2 Todos os alimentos devem ser higienizados, frescos e com pouco tempo de estocagem.

1.3 Os kits já devem vir montados, embalados individualmente com todos os produtos dentro, para evitar a manipulação e contaminação dos alimentos pelo novo coronavírus.

1.3.1 Os kits deverão ser entregues em uma única remessa, que acontecerá entre os meses de junho e julho do corrente ano, em data a ser informada na "Ordem de Fornecimento".

1.4 Os kits deverão ser entregues nas dependências do IFPR Campus União da Vitória, endereço: Avenida Paula Freitas, 2800, Bairro São Braz - CEP 84603-264 - União da Vitória/PR

1.5 O levantamento de preço realizado tomou como base produtos convencionais.

1.6 Os alimentos orgânicos e agroecológicos podem receber um acréscimo de até 30% ao preço pago do produto convencional, conforme disposição do § 5º, art. 31 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

1.7 A apresentação de Projeto de Venda de produtos orgânicos e/ou agroecológicos deverá obedecer às normas específicas e possuir o certificado de produtor orgânico fornecido por Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia com a devida lista de produtores ou Termo de Compromisso de Garantia de Qualidade Orgânica – OCS, estabelecida pela lei 10.831/2003 e decreto 6.323/2007 do MAPA; certificação com data do ano de 2021.

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

## 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, estamos nos referindo a 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, o qual 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. As frutas 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 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 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 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 a Contratante e a Contratada, no endereço do IFPR Campus União da Vitória.

3.1.1 O prazo de entrega será de 7 (sete) dias contados a partir da emissão da 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 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.

3.4 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.

### **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 a do edital da respectiva 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, preferencialmente, Projeto de Venda com todos os itens do kit, visto que a contratação deverá ocorrer com kit completo, evitando-se assim a manipulação dos alimentos por terceiros. Todavia, a aceitabilidade será verificada item a item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito em um mesmo Projeto de Venda.

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

5.1 A convocação do fornecedor pelo CAMPUS UNIÃO DA VITÓRIA poderá ser realizada via telefone ou e-mail, sendo informado o endereço, a data de fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observadas as condições de entrega constante no item 1.3 deste Termo de Referência.

5.2 As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

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

5.4 O endereço de entrega será sempre o mesmo: Instituto Federal do Paraná - Campus União da Vitória, sito na Avenida Paula Freitas, 2800, Bairro São Braz - CEP 84603-264 - União da Vitória/PR.

5.5 Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentarem-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.

5.6 Os produtos que necessitam ser embalados individualmente deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, limpas, secas, que não danifiquem e 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.

5.7 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 à Contratante:

6.1.1 Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

6.1.2 Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

6.1.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;

6.1.4 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais conforme previsto na lei 8666/93.

6.1.5 Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

### 6.2 Incumbe ao Contratado:

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 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

6.2.4 Durante a vigência do contrato, informar o 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.

6.2.5 Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFPR Campus União da Vitória, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente do 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 IFPR Campus União da Vitória.

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

### RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Carlos Augusto Marcondes Camargo

SIAPE 2196240

### APROVAÇÃO

Patrícia Cambrussi Bortolini

Ordenadora de Despesas



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS AUGUSTO MARCONDES CAMARGO, DIRETOR(a)**, em 10/06/2021, às 16:52, 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 **PATRICIA CAMBRUSSI BORTOLINI, Ordenador de Despesa**, em 10/06/2021, às 16:55, 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 **1254876** e o código CRC **20FD8220**.

Edital modelo: Anexo VI da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Disponível <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>.

Referência: Processo nº 23411.004859/2021-94

SEI nº 1254876

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | UVITÓRIA/DIPLAD/UVITÓRIA/DG/IFPR/UVITÓRIA-DIPLAD/UVITÓRIA  
Rua Emilio Bertolini, nº 54, Curitiba - PR | CEP CEP 82920-030 - Brasil