

TERMO DE REFERÊNCIA

IFSP – CÂMPUS PRESIDENTE EPITÁCIO **CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018** **(Processo Administrativo n.º 23440.000420.2018-40)**

1. DO OBJETO

1.1. *Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:*

| Item | Descrição/ Especificação | Ident. CATMAT | Unid.Forn. | Quant. Fração de Entrega | Quant. Total de Entrega | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|--|------------------|------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------|
| 1 | Banana Nanica – fruto médio, inteiro, limpo, fresco, de primeira, em pencas, de vez (por amadurecer) apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada de forma a evitar danos biológicos, ausência de parasitas, sujidades, larvas, e corpos estranhos aderidos a casca, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devidamente acondicionadas em caixas de plástico ou embalagens. | 224406 | Kg | 16 | 304 | 3,60 | 1.094,40 |
| 2 | Suco de polpa de fruta (maracujá, limão, laranja, goiaba e acerola) - Suco de polpa de fruta, com água, sem adição de conservantes, com no mínimo 20% concentração da fruta e máximo 10% de açúcar de adição. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o produto fora da especificação. Pronto para | 150375 | Unid. | 300 | 5.700 | 3,45 | 19.665,00 |



| | | | | | | | |
|---|--|--------|-------|-----|-------|-------------|------------------|
| | <p>beber, embalado e lacrado individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 300 ml e identificação do volume. Deve apresentar característica organoléptica própria da matéria-prima natural de sua origem. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem, especificação do produto, volume, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p> | | | | | | |
| 3 | <p>logurte – sabores morango, coco, abacaxi, salada de frutas produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta, presentes em até 30%, aroma idêntico ao natural. Não contém glúten. Pronto para beber, embalados individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 200 ml. Validade mínima de 10 dias. Será considerada imprópria recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 2 (dois) dias da data de fabricação. Embalados com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade.</p> | 258127 | Unid. | 260 | 4.940 | 4,08 | 20.155,20 |
| 4 | <p>Achocolatado – leite de vaca pasteurizado adicionado de cacau em pó, máximo 10% de açúcar de adição, pronto para beber, embalados individualmente em garrafa de polietileno de alta densidade com 200 ml. Validade mínima de 10 dias.</p> | 235871 | Unid. | 170 | 3.230 | 3,18 | 10.271,40 |

| | | | | | | | |
|---|--|--------|-------|-----|-------|-------------|------------------|
| | Na embalagem deve constar a data de fabricação, a data de validade e o lote do produto. Embalados com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade. | | | | | | |
| 5 | Água de coco - água 100% pura, sem adição de conservantes, pronta para beber, embalada e lacrada individualmente em garrafa 300 ml. O produto deve estar de acordo com o serviço de inspeção, devendo conter o carimbo na embalagem. Embalados com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, volume, data de fabricação e prazo de validade. | 217771 | Unid. | 180 | 3.420 | 3,37 | 11.525,40 |
| 6 | Pão caseiro (comum, batata, cenoura, mandioca e integral): pão caseiro de 60g cada, farinha de trigo, fermento, mandioca, açúcar e sal, fresco, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Adicionados em até 15g de manteiga ou 25g de requeijão cremoso. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade. | 272084 | Unid. | 170 | 3.420 | 2,13 | 7.284,60 |



| | | | | | | | |
|---|--|--------|-------|-----|-------|------|-----------|
| 7 | Bolo caseiro (fubá, laranja, chocolate e cenoura) – bolo caseiro de 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade. | 6262 | Unid. | 310 | 5.890 | 2,17 | 12.722,40 |
| 8 | Biscoito de amido - tipo bolachinhas caseiras doce, feito a base de amido, de forma artesanal e que se utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos biscoitos industrializados. As embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, na quantidade de 50g, devendo apresentar as informações como nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade e descrição dos ingredientes. Isento de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Os biscoitos deverão apresentar uniformidade (tamanho e forma). Serão rejeitados biscoitos queimados, com bolores ou com outros defeitos. | 150631 | Unid. | 300 | 5.700 | 2,02 | 11.457,00 |

| | | |
|--|--------------|----------------------|
| | TOTAL | R\$ 94.175,40 |
|--|--------------|----------------------|

OBS.:

- As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo de 2018/2019, as entregas serão fracionadas conforme a descrição da coluna quantidades específicas para cada produto ou de acordo com a necessidade do Câmpus, podendo a frequência de entrega ser: semanal, quinzenal ou mensal.
- Serão considerados 10 meses para as entregas fracionadas.
- As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam a legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos do IFSP – Câmpus Presidente Epitácio. No ano de 2018 serão 221 alunos matriculados no ensino médio integrado ao técnico em 200 dias letivos no IFSP – Câmpus Presidente Epitácio.
- 2.2. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos do Câmpus Presidente Epitácio. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, é importante destacar ainda os aspectos socioeconômicos, uma vez que os alimentos serão provenientes de agricultores familiares, que possuem como meio de subsistência a produção em âmbito familiar.
- 2.3. Dessa forma, o Câmpus tem por objetivo fornecer Gêneros Alimentícios de qualidade para os alunos da educação básica – ensino médio integrado ao técnico do IFSP – Câmpus Presidente Epitácio.

3. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 3.1. A convocação do fornecedor pelo Câmpus Presidente Epitácio poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no termo de referência.
- 3.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, alternando os sabores a cada entrega e conforme a sazonalidade dos sabores de fruta, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Quando não prevista nesta chamada pública, a necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, a nutricionista, do câmpus.
- 3.3. Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são previsões, de acordo com o histórico de consumo do câmpus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
 - 3.3.1. No mês de janeiro não haverá entregas, nos meses de fevereiro, julho e dezembro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos do Câmpus Presidente Epitácio, a quem se destinam os lanches ofertados.
- 3.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 3.5. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.



- 3.6. 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 do produto.
- 3.7. O fornecimento será realizado nas dependências do Câmpus Presidente Epitácio, localizado na Rua José Ramos Júnior, 27-50 – Jd. Tropical – Presidente Epitácio/SP.
- 3.8. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 3.9. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues obedecendo o quadro abaixo nos dias e horários pré-estabelecidos. Ressalta-se que poderão ocorrer alterações nos horários e dias de entrega mediante acordo entre as partes e comunicação prévia.

| PRODUTOS | DIAS DE ENTREGA | HORÁRIO |
|------------------------|------------------------|----------------|
| Achocolatado | Sexta-feira | 07:00 às 09:00 |
| Água de coco | Terça-Feira | 07:00 às 09:00 |
| Banana | Segunda e Quarta-Feira | 07:00 às 09:00 |
| Biscoito de amido | Terça-feira | 07:00 às 09:00 |
| Bolos | Quarta-Feira | 07:00 às 09:00 |
| Bolos | Sexta-feira | 07:00 às 09:00 |
| Iogurte | Terça-Feira | 07:00 às 09:00 |
| Pães | Segunda-Feira | 07:00 às 09:00 |
| Suco de polpa de fruta | Segunda-Feira | 07:00 às 09:00 |

- 3.10. Quando da entrega as embalagens / alimentos deverão apresentar-se:
- 3.10.1. isentos de substâncias terrosas ou químicas;
 - 3.10.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 3.10.3. sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;
 - 3.10.4. isentos de odor e sabor estranhos;
 - 3.10.5. sem umidade externa anormal;
 - 3.10.6. não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado.
 - 3.10.7. transportado em veículo próprio, com baú isotérmico ou refrigerado, ou em caixas térmicas, mantendo a temperatura adequada.
- 3.11. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 3.12. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: peso, identificação do produto, data de fabricação, data de validade e identificação do produtor.
- 3.13. A pontualidade na entrega das mercadorias para o câmpus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.
- 3.14. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.15. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.15.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.16. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4. EXECUÇÃO E PRAZO DE ENTREGA

- 4.1. Após assinatura do Termo de Contrato, a CONTRATADA receberá a ORDEM DE FORNECIMENTO e terá o prazo de até **07 dias corridos** para iniciar a entrega dos itens dos quais foi declarada vencedora.
- 4.2. As demais entregas deverão ser realizadas conforme as ORDENS DE FORNECIMENTOS que serão enviadas semanalmente ou conforme a necessidade pela CONTRATANTE.
- 4.3. Na ocasião da assinatura do contrato a convocação do CONTRATADO ocorrerá por e-mail ou pelo correio com aviso de recebimento, podendo ser confirmada por telefone;
- 4.4. Será realizada uma primeira reunião com ata, a fim de que sejam sanadas eventuais dúvidas quanto a execução do contrato;

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. São obrigações da Contratante:
 - 5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - 5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *prazo de validade*.



- 6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 6.1.7. transportar adequadamente os alimentos de forma que não fiquem expostos ao sol por período prolongado;
- 6.1.8. 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.
- 6.1.9. retirar todos os materiais recusados, das dependências do Câmpus Presidente Epitácio, 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;
- 6.1.10. cumprir, no que couber, as disposições previstas na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1 de 19 de janeiro de 2010, que trata dos critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

- 9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em



corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Presidente Epitácio, 26 de junho de 2018.

Paulo Roberto Guelfi
Diretor Adjunto de Administração

José Guilherme Magalini Santos Decanini
Diretor Adjunto Educacional

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do IFSP – Câmpus Presidente Epitácio.

Presidente Epitácio, 26 de junho de 2018.

Felix Hildinger
Diretor-Geral em Exercício
IFSP – Câmpus Presidente Epitácio