



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
Campus Sorriso
Gabinete do Campus Sorriso

TERMO DE REFERÊNCIA
(Processo Administrativo nº [23444.000578.2023-47](#))

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Optou-se pela oferta de café da manhã, com o fornecimento de porções diárias de suco de fruta natural e/ou fruta e panificação.

O cardápio básico diário do café da manhã deverá ser composto por:

- uma porção de carboidrato de aproximadamente 80gr. (pão caseiro, torta de legumes, cuca, cueca virada, bolacha caseira, bolo alimentício caseiro);
- uma porção de fruta in natura e/ou suco de fruta.

1.2. Da especificação, quantidade e valor

Item	Produtos	Unidade	Preço médio (Unitário)	Quantidade total	Preço médio (Total)
1	Biscoitos tipo bolachinhas caseiras, sabores variados, kg. Composição: farinha de trigo, farinha integral, margarina, fermento, sem aditivos químicos, sabor e cor característicos, textura crocante. Embalagens de papel Kraft ou polietileno atóxica, hermeticamente fechadas e rotuladas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. A validade deve ser de no mínimo 30 dias a contar da data de entrega. As porções devem ser individualizadas com 70g de peso aproximadamente.	PCT	R\$ 3,20	1.525	R\$ 4.880,00
	Bolo alimentício caseiro, que tenha como base os seguintes ingredientes: farinha de trigo, margarina, leite, ovos, açúcar e fermento, variando entre os sabores naturais de: fubá, milho, coco, cacau puro, chocolate em pó, cenoura e laranja. Sem aromatizantes,				

2	conservantes ou saborizantes químicos. Sabor, cor e textura característicos. Sem coberturas ou recheios. Embalagens de polietileno atóxica, hermeticamente fechadas e rotuladas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve ser entregue em condições adequadas para consumo imediato, evitando danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devidamente acondicionadas. Transporte em carros higienizados. As porções devem ser individualizadas com 60g de peso aproximadamente.	FATIA	R\$ 2,60	3.500	R\$ 9.100,00
3	Cuca sem recheio: Sovada, nova, macia, não deverá ser queimada. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço, informações sobre o produto como peso líquido, data de embalamento). O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com animais. O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente nas esferas municipal ou estadual conforme necessite o produto. Porção de aproximadamente 60 gramas.	FATIA	R\$ 2,30	2.000	R\$ 4.600,00
	Cueca virada, macia, frita em óleo não reutilizado, não ter aparência gordurosa. Embalagens de polietileno atóxica, hermeticamente fechadas				

4	<p>e rotuladas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve ser entregue em condições adequadas para consumo imediato, evitando danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devidamente acondicionadas. Transporte em carros higienizados. As porções devem ser individualizadas com 100g de peso aproximadamente.</p>	FATIA	R\$ 2,00	765	R\$ 1.530,00
6	<p>Fruta in natura. Tipo: BANANA MAÇÃ, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; 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, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.</p>	QUILO	R\$ 7,50	150	R\$ 1125,00

8	<p>Fruta in natura, Tipo: GOIABA, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. Estar isenta de: Substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofos, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Devem ser entregues higienizadas.</p>	Kg	R\$ 14,00	110	R\$ 1.525,00
	<p>Fruta in natura. Tipo: BANANA NANICA, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas</p>	QUILO	R\$ 7,60	250	R\$ 1.900,00

	e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; 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, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos.				
9	Fruta in natura. Tipo: MAMÃO, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, higienizada, descascada e porcionada, pronta para o consumo. Embalagem transparente, com tampa, conteúdo pesando aproximadamente 100g.	POTE	1,50	3.000	R\$ 4.500,00
13	Pão caseiro. Massa feita a base de 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. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade. Porção de aproximadamente 80 gramas.	FATIA	R\$ 2,50	3.660	R\$ 9.150,00
	Salada de frutas.				

14	Combinação de no mínimo três tipos de frutas in natura, minimamente processadas, podendo ser acrescida de sumo da laranja (sem adição de açúcar). Opções de frutas: abacaxi, banana, goiaba, manga, melancia, mamão e melão. Embalada transparente, com tampa, conteúdo pesando 150g.	POTE	R\$ 3,90	4.500	R\$ 17.550,00
15	Suco, apresentação líquido integral, sabores de frutas variadas em tipos diferentes (exemplos: goiaba, laranja, limão, manga, tangerina, uva), tipo natural, composição: 100% de suco de fruta. Características sem conservantes aromatizantes, açúcares e corantes. Validade: 270 dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20% do período da data de entrega. Pronto para consumo. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Embalagem Tetrapak ou engarrafado, com, no mínimo 1 litro em cada embalagem.	LITRO	R\$ 18,50	1.400	R\$ 25.900,00
16	Torta de legumes assada. Pedaco/unidade. Massa caseira preparada com: farinha de trigo, leite, ovos, óleo, sal, fermento químico . Recheio com 3 tipos de legumes frescos e de ótima qualidade e queijo ralado. Embalagens de papel Kraft ou polietileno atóxica, hermeticamente fechadas e rotuladas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	FATIA	R\$ 4,84	3.660	R\$ 17.714,40

Cada porção de torta deverá pesar cerca de 120g				
-------------------------------------------------	--	--	--	--

1.3 Justificativa da necessidade da aquisição do material / contratação do serviço

A aquisição dos produtos se justifica pela necessidade do atendimento ao aluno matriculado na educação básica no que tange a alimentação escolar. Nessa perspectiva, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), preconiza que pelo menos 30% (trinta por cento) do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades no âmbito da Administração Pública federal, deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

2 . DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

2.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- 2.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- 2.1.2. cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação para os quais foram pedidos;
- 2.1.3. cuja a especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- 2.1.4. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- 2.1.5. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.
- 2.2. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

3. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- 3.1. A convocação do fornecedor pelo Campus **Sorriso** 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 quantitativos por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do quantitativo de discentes, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
- 3.3. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 3.4. 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.
- 3.5. O endereço de entrega será o do Campus **Sorriso** à Avenida dos Universitários, 799 , Santa Clara, Sorriso-MT.
- 3.6. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 3.7. A pontualidade na entrega das mercadorias para os Campus está vinculada ao seu uso no cardápio, portanto, a não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em transtornos no planejamento e execução do mesmo, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

4. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

4.1. Incumbe ao Contratante:

- 4.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 4.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 4.1.3. Efetuar o cadastramento do(s) proponente(s) no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, antes de sua contratação, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada, sem ônus para o proponente, se este ainda não estiver inscrito no referido cadastro.
- 4.1.4. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.
- 4.1.5. Publicar no DOU e em jornal local, a divulgação do edital e o resultado final da Chamada Pública.

4.2. Incumbe ao Contratado:

- 4.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na

fase de recebimento;

4.2.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

4.2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

4.2.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

4.2.5. Retirar todos os materiais recusados das dependências do Campus Campo Novo do Parecis, 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.

5. Das sanções administrativas

5.1. O não comparecimento do participante vencedor para assinatura do Contrato no prazo estabelecido, assim como aquele que não cumprir o prazo de entrega aqui estipulado, terá caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções legais cabíveis.

5.1.1 Na hipótese de aplicação de eventuais sanções administrativas, será observado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

5.2. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.

5.3. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

5.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou dez dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da contratante.

6.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual.

6.3 A contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou parte, o objeto contratado, em desacordo com o edital e seus anexos.

Sorriso - MT, 1 de julho de 2024.

LUCIANA SAMPAIO CUNHA DA SILVA
Nutricionista
Matrícula 1364707

CLAUDIR VON DENTZ
Diretor Geral do IFMT Campus Sorriso
Portaria 737/2021 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luciana Sampaio Cunha da Silva, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 01/07/2024 07:10:25.
- **Dacio Olibone, Diretor Geral Substituto - SUBSTITUTO - SRS-DG**, em 01/07/2024 14:32:50.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/06/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 696170

Código de Autenticação: 953bc24f88



TERMO Nº 1/2024 - SRS-GAB/SRS-DG/CSRS/RTR/IFMT