

**TERMO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DO PNAE**  
**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições a seguir.

1.2. Das Quantidades, entregas e valores:

em	Especificação	UN	Quantidade Total	Valor Médio	Valor Total
01	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 plásticas, garantindo a conservação do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,4kg. Peso médio unitário: 120g.	kg	367kg	R\$4,43	R\$1630,70
02	Banana Prata - 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 plásticas, garantindo a conservação	kg	204kg	R\$5.57	R\$1.136,96

	do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,2kg. Peso médio unitário: 100g.				
03	Goiaba - 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: 100g.	kg	102kg	R\$6,73	R\$686,80
04	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 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	265kg	R\$3,84	R\$1.018,48
05	Melancia - redonda, graúda, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de deterioração, insetos, parasitas e larvas. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	kg	459kg	R\$3,61	R\$1.656,99
06	Tangerina / poncã / morgote - 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	kg	398kg	R\$6,09	R\$2.425,14

	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.				
07	Bolo - caseiro simples, o produto deve apresentar-se íntegro bem assado, com sabor e odor agradável, sem recheio, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou água, sal, manteiga, fermento e ovos, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Deverá ter identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	kg	367kg	R\$19,62	R\$7.200,54
08	Suco de Fruta - 100% fruta, pronto para beber, sabores diversos, SEM adição de açúcares e conservantes. Embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, registro em órgão pertinente, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	litro	204 litros	R\$12,50	R\$2.550,00
	<b>Valor Total:</b>				<b>R\$18.305,61</b>

## CRONOGRAMA DE ENTREGA\*

PRODUTO	Quantidade total	Fração de entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)
BANANA CATURRA	367 Kg	14 Kg	Semanal
BANANA MAÇÃ/PRATA	204 Kg	12 Kg	Semanal
GOIABA	102 Kg	10 Kg	Semanal
LARANJA	265 Kg	13 Kg	Semanal
MELANCIA	459 Kg	20 Kg	Semanal
TANGERINA/PONCAN/MORGOTE	398 Kg	12 Kg	Semanal
BOLO	367 Kg	20 Kg	Semanal
SUCO DE FRUTA	204 LITROS	10 LITROS	Semanal

\* O cronograma de entrega pode ser ajustado de acordo com as demandas semanais.

**Obs.:** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo durante 12 meses, ou até a entrega total dos produtos.

## 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.

2.4 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. Desta maneira, o serviço de fornecimento de refeição/lanche 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.

2.5. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

### **3. DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

3.1. Os produtos serão conferidos no momento da entrega por representantes da *Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (CECAF)*, sendo que a entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento: **das 8h às 11h**. O prazo e cronograma para entrega serão comunicados na Ordem de Fornecimento.

3.2. Os alimentos perecíveis serão acondicionados no Espaço de Convivência (cozinha) do Campus Avançado Astorga ou em outro local específico para esse fim. Com relação à distribuição aos alunos e/ou seus representantes, serão realizados por representantes do IFPR seguindo as orientações de manuseio e armazenamento estabelecidas pela Nutricionista do Órgão.

3.3. Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente 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, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999.

### **4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

4.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

4.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

4.1.2. cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

4.1.3. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

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

## 5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1. A convocação do fornecedor pelo CAMPUS AVANÇADO ASTORGA 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 de entrega constante no termo de referência.

5.2. Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com a quantidade de dias previsto para distribuição dos alimentos. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

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

5.4. 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.

5.5. O fornecimento dar-se-á exclusivamente nas dependências: DO CAMPUS AVANÇADO ASTORGA - INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ.;

5.6. Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

5.6.1. isentos de substâncias terrosas;

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

5.6.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.6.4. sem umidade externa anormal;

5.6.5. isentos de odor e sabor estranhos;

5.6.6. isentos de enfermidades.

5.7. 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.

5.8. A pontualidade na entrega das mercadorias 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.

5.9 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. No caso de necessidade, por força maior, de substituição por um produto que não esteja nesta chamada pública, o fiscal do respectivo contrato deverá fazer uma pesquisa de mercado desse produto para que seja estabelecido seu preço médio. Essa necessidade de substituição e autorização, deverá ser atestada pelo responsável técnico, no caso a Nutricionista do IFPR como também pelo Gestor do PNAE no Campus.

## 6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

### 6.1. Incumbe ao 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 14.133/2021.

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 CAMPUS AVANÇADO ASTORGA- IFPR, 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.

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

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

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.

Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar

Alexandre Franco Ramazzotte

Carina Caris Zucco

Felipe Ziliotto Recaman



Documento assinado eletronicamente por **ALEXANDRE FRANCO RAMAZZOTTE, Gestor de Contrato**, em 20/08/2024, às 14:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **CARINA CARIS ZUCCO, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 20/08/2024, às 15:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **FELIPE ZILLOTTO RECAMAN, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 21/08/2024, às 13:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, 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 **3130665** e o código CRC **044FBE16**.

---

Referência: Processo nº 23411.009473/2024-11

SEI nº 3130665

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | ASTORGA/SADM/IFPR/ASTORGA-SADM/ASTORGA  
Rodovia PR 454, Astorga - PR | CEP CEP 86793-000 - Brasil

---

Criado por [alexandre.ramazzotte](#), versão 8 por [alexandre.ramazzotte](#) em 20/08/2024 11:19:10.