

TERMO DE REFERÊNCIA**ANEXO I****AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ADVINDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM RECURSOS ORIUNDOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE****1. DO OBJETO**

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar através de recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações condições apresentadas a seguir:

TABELA I - TABELA 1 - QUANTIDADES TOTAIS E PREÇO

ITEM	DENOMINAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	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	1.273 KG	R\$ 5,30	R\$ 6.746,90

2	<p>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 do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,2kg. Peso médio unitário: 100g.</p>	KG	848 KG	R\$ 6,29	R\$ 5.333,92
3	<p>*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 agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser entregues higienizadas e embaladas individualmente, com plástico filme. Peso médio unitário: 120g.</p>	KG	218 KG	R\$ 6,10	R\$ 1.329,80
4	<p>*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</p>	KG	473 KG	R\$ 7,46	R\$ 3.528,58

	<p>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.</p> <p>Devem ser entregues higienizadas e embaladas individualmente, com plástico filme.</p> <p>Peso médio unitário: 130g.</p>				
5	<p>*TANGERINA/MURGOTE/PONKAN/MEXERICA - 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.</p> <p>Peso médio unitário: 130g.</p>	KG	591 KG	R\$ 5,99	R\$ 3.540,09
6	<p>BOLO CASEIRO - (sabores diversos: fubá, laranja, banana, abacaxi, maçã, goiaba, cenoura, simples, milho). 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. Devem ser entregues em porções de mínimo 60g - máximo 80g, embalado individualmente com</p>	UNIDADE	4.242 UN	R\$ 1,90	R\$ 8.059,80

plástico filme. Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 3 dias da data da entrega.				
TOTAL				R\$ 28.539,09

** Sazonalidade: Caqui, Maçã e Tangerina murgote podem ser ofertados nos meses que possuem sazonalidade

TABELA II - CRONOGRAMA PREVISTO DE ENTREGA**

SEMANA 1	TERÇA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA BOLO	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA
SEMANA 2	TERÇA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA BOLO	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA
SEMANA 3	TERÇA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA BOLO	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA
SEMANA 4	TERÇA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA BOLO	ENTREGA ATÉ ÀS 10:00 FRUTA

1.2 Os gêneros alimentícios oferecidos foram sugeridos pela Equipe de Nutrição do IFPR conforme pesquisa local e possibilidade de armazenamento, distribuição e armazenamento do IFPR Campus Cascavel. Os itens Caqui, Maçã e Tangerina/murgote/ponkan/mexerica foram inseridos como possibilidade de oferta em meses que possuem sazonalidade de oferta.

1.3 As quantidades dos itens informados na tabela acima referem-se ao planejamento do cardápio elaborado pela Equipe de Nutrição do IFPR, considerando os dias letivos e número de alunos matriculados.

1.4. O valor estimado refere-se ao valor máximo de contrato considerando o prazo de vigência de 12 meses.

1.5. As entregas serão realizadas conforme Cronograma, por meio de Ordem de Fornecimento emitida em até 07 dias antes da data de cada entrega semanal.

1.5.1. Não poderão ser realizadas entregas sem prévia autorização da CONTRATANTE.

1.5.2. A CONTRATANTE, justificadamente, poderá cancelar a Ordem de Fornecimento no prazo de 02 (dois) dias úteis anteriores a data de entrega.

1.6. Serão realizadas duas entregas por semana, nas terças-feiras e nas quintas-feiras, podendo sofrer alterações excepcionais, desde que expressamente indicado na Ordem de Fornecimento.

1.7. O horário limite para entrega será até as 10h00 da manhã do dia previsto para entrega.

1.8. As quantidades previstas na chamada pública são estimativas, sendo que o contratante definirá os quantitativos para cada entrega, conforme necessidade, não sendo o contratante obrigado a aquisição

em sua totalidade.

2. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

2.1 Pretende-se com essa aquisição, fornecer alimentação a aproximadamente 303 alunos da rede básica matriculados no IFPR Campus Cascavel que tem direito ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme diretrizes e legislação relacionadas a esse benefício.

2.2 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para subsistência da raça humana. Além das implicações fisiológicas, a mesma envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos dos indivíduos. Assim sendo, a oferta dos alimentos reflete uma missão educativa e social desta instituição em assegurar uma refeição nutricionalmente adequada a estes estudantes. Por tudo isso, o fornecimento destes lanches oferecerão ao aluno um importante instrumento de satisfação desta necessidade básica e de real função acadêmico-social, contribuindo para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, a diminuir os índices de evasão escolar.

2.3 Os alimentos requisitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e outros componentes com importantes propriedades funcionais, conforme orientação nutricional contida no Cardápio da Nutricionista. As frutas, legumes 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 frutas, legumes e hortaliças ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

3. DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO

3.1 Os produtos serão entregues nas dependências do IFPR - Campus Cascavel, Avenida das Pombas, 2020 - Bairro Floresta, Cascavel/PR, respeitando o horário previamente definido.

Os produtos serão conferidos no momento da entrega por representantes da Fiscalização de Contrato ou representantes da Comissão de Acompanhamento da Alimentação Escolar (CAAE), sendo que a entrega deverá ser realizada às terças-feiras e quintas-feiras, em horários agendados previamente entre a Contratante e a Contratada. O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento.

3.1.1 O dia da entrega poderá ser alterado conforme necessidade da CONTRATANTE, desde que informado na Ordem de Fornecimento e respeitados os prazos de entrega.

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

3.3. Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições.

3.4 Com relação à distribuição aos alunos e/ou seus representantes, serão realizados por representantes do IFPR seguindo as orientações de manuseio e armazenamento estabelecidos pela Nutricionista do órgão.

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 previstas no Edital de Chamada Pública;

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 deste Termo de Referência;

4.1.4 Que atenda às demais exigências previstas no Edital da Chamada Pública e seus anexos.

4.2 A apresentação do Projeto de Venda (ANEXO II) para a contratação pretendida implica na concordância da licitante em fornecer os produtos pelo preço médio constante neste Termo de Referência, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

4.3 A aceitabilidade da proposta será verificada **por item**, podendo o proponente ter itens recusados e itens aceitos, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1 A convocação do fornecedor pelo Campus Cascavel poderá ser realizada por telefone e/ou e-mail e será informado o endereço, o departamento, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, constante deste Termo de Referência.

5.2 Os produtos a serem entregues durante a vigência do contrato devem ser os produtos estabelecidos no edital de chamada pública. No caso de necessidade, por força maior, de substituição por um produto que não esteja neste certame, será permitido, desde que os produtos a serem substituídos constem do mesmo edital de chamada pública, sejam similares nutricionalmente e a substituição seja atestada pelos nutricionistas do IFPR/DAES. Ainda, o Fiscal do Contrato deverá fazer uma pesquisa de mercado desse produto para que seja estabelecido seu preço médio.

5.3 Os quantitativos por entrega (frações por entrega) são meras previsões. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do campus, desde que não causem ônus aos fornecedores.

5.4 As embalagens dos produtos poderão conter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e mediante prévio acordo com a Contratante.

5.5 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o quantitativo de cada produto por entrega, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para recebimento dos produtos.

5.6 Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do Contratado, as quais incluem as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para a execução do objeto.

5.7 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

5.8 No ato da entrega, as frutas, legumes e hortaliças deverão apresentar-se:

5.9.1 Isentos de substâncias terrosas;

5.9.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.9.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive em suas embalagens;

5.9.4 Sem umidade externa anormal;

5.9.5 Isentos de odor e sabor estranhos os mesmos;

5.9.6 Isentos de enfermidades que prejudiquem sua qualidade e consumo.

5.9 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas a estes, e que não danifiquem e/ou provoquem lesões que afetem aparência, odor e/ou sabor.

5.10 A pontualidade na entrega das mercadorias para a Contratante 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 na legislação pertinente.

6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 São obrigações da Contratante:

6.1.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal e/ou Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir o Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento de itens em desconformidade com este Termo de Referência;

6.1.2 Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da Contratada;

6.1.3 Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da Contratada;

6.1.4 Efetuar os pagamentos à Contratada dentro do prazo estipulado no Edital de Chamada Pública;

6.1.5 Aplicar a Contratada as penalidades regulamentares e contratuais conforme previstas na Lei nº 8666/1993.

6.2 São obrigações da Contratada:

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 Durante a vigência do contrato, informar imediatamente ao Contratante sobre quaisquer mudanças de endereço, assim como de números de telefone e e-mail informados para contato;

6.2.4 Retirar todos os materiais recusados, das dependências da Contratante, dentro do prazo fixado para sua substituição ou saneamento de 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 designado pela Contratante.

7.2 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da Contratada e nem confere à 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 - CECAF

APROVAÇÃO

Luiz Carlos Eckstein

SIAPE 1726053



Documento assinado eletronicamente por **ELENICE DA SILVA CARVALHO, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 28/06/2023, às 14:33, 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 **ALESSANDRA PEREIRA DO AMARAL, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 28/06/2023, às 14:34, 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 **MÔNICA CHLAD, COORDENADOR(A)**, em 28/06/2023, às 14:38, 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 **TIAGO JULIANO DA SILVA, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 28/06/2023, às 14:38, 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 **LUIZ CARLOS ECKSTEIN, Ordenador de Despesa**, em 28/06/2023, às 15:37, 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, informando o código verificador **2422030** e o código CRC **43C67AC3**.