

TERMO DE REFERÊNCIA
TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DO PNAE
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
1. DO OBJETO

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

Item	Especificação	Un. de fornecimento	Quant.	Fração de Entrega	Preço médio Unitário Kg	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 1,2kg. Peso médio unitário: 110g.	Kg	784 kg	Semanal 49 kg	R\$ 4,45	R\$ 3.488,80
2	MELÃO - 1ª qualidade, fresco e com maturação adequada ao consumo. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	Kg	784 kg	Semanal 49 kg	R\$ 5,38	R\$ 4.217,92
3	PÊSSEGO - tipo Nacional; de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e KG transporte, para consumo imediato. Peso médio unitário: 100 g.	Kg	704 kg	Semanal 44 kg	R\$ 7,96	R\$ 5.603,84
4	BOLACHA CASEIRA - Íntegro, de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, 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. Devem ser embalados em porções individuais de 60 g. As embalagens devem ser transparente e atóxico com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária.	Kg	52 kg	Mensal 13 kg	R\$ 25,25	R\$ 1.313,00
5	BOLACHA DE FUBÁ - Íntegro, de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, 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. As embalagens devem ser transparente e atóxico com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária. Devem ser embalados em porções individuais de 60 g.	Kg	52 kg	Mensal 13 kg	R\$ 26,57	R\$ 1.381,64
6	CUCA SOVADA - caseira 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. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	Kg	144 kg	Quinzenal 18 kg	R\$ 16,44	R\$ 2.367,36
						R\$ 18.372,56

Obs.: quantidade prevista para a execução do programa em 4 meses, contando 20 dias de aula no mês, conforme despacho SEI 1884197.

2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

- 2.1. Pretende-se com essa aquisição, fornecer alimentação a aproximadamente 223 alunos do Ensino Médio integrado, matriculados no IFPR Campus Avançado Coronel Vivida, que tem direito ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme diretrizes e legislação relacionadas a esse benefício.
- 2.2. Os alimentos serão entregues aos estudantes, diariamente, nas instalações do Campus Avançado Coronel Vivida, para consumo imediato durante o intervalo da manhã, por um período de 04 meses (setembro a dezembro de 2022).
- 2.3. 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. 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.
- 2.4. 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 pelo setor de compras do campus, sendo que a entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento desse setor: das 8h às 12h e das 13h às 16h30. O prazo para entrega será de dez dias úteis, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 3.2. Em se tratando de produtos altamente perecíveis, as entregas deverão ser feitas em pelo menos 02 (duas) vezes por semana de forma fracionada, conforme cronograma estabelecido pela contratante, tendo em vista a capacidade reduzida de armazenamento do Campus. Dessa forma, esse quantitativo semanal poderá sofrer alterações mediante aviso prévio.
- 3.3. Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade de oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos carentes.
- 3.4. Com relação à distribuição aos alunos, os encaminhamentos serão dados pela Seção de Ensino, sendo que os alimentos serão acondicionados em local para este fim.
- 3.5. 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 n° 304 de 22/04/1996 e n° 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA n° 105 de 19/05/1999. Além do que, os produtos serão oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

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 neste Termo de Referência, 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 Coronel Vivida poderá ser por telefone ou 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.
- 5.2. 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.
- 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, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
- 5.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 5.5. 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.
- 5.6. 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.
- 5.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 5.8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues durante a semana, nos horários das 8h00 às 12h00 ou das 13h00 às 16h00.
- 5.9. Quando da entrega, os frutos 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 nas embalagens;
 - 5.9.4. sem umidade externa anormal;
 - 5.9.5. isentos de odor e sabor estranhos;
 - 5.9.6. isentos de enfermidades.
- 5.10. 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.

5.11. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

5.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus 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.

6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Incumbe ao Contratante:

6.1.1. 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;

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

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

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

6.1.5. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais conforme previsto na Lei nº 8666/93.

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 Coronel Vivida, 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. DA FISCALIZAÇÃO

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.

Vera Lucia Medeiros de Albuquerque de Azambuja
Presidente da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar

De acordo:

Paulo de Oliveira Fortes Junior
Diretor Geral e Ordenador de despesas

Roberto Carlos Bianchi
Ordenador de despesas



Documento assinado eletronicamente por **VERA LUCIA MEDEIROS DE ALBUQUERQUE DE AZAMBUJA, DIRETOR(a)**, em 22/08/2022, às 11:03, 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 **PAULO DE OLIVEIRA FORTES JUNIOR, Ordenador de Despesa**, em 22/08/2022, às 11:08, 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 **ROBERTO CARLOS BIANCHI, DIRETOR(a)**, em 22/08/2022, às 13:35, 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 **1902331** e o código CRC **2738D1F5**.