

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**IFPR - CAMPUS CORONEL VIVIDA**

**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	Quantidade	Preço médio Unitário Kg	Preço Total
1	<b>BANANA CATURRA</b> - 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	1134 kg	R\$ 4, 77	<b>R\$ 5.409,18</b>
2	<b>BANANA PRATA</b> - 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.	Kg	945 kg	R\$ 5,98	<b>R\$ 5.651,10</b>
3	<b>MAÇÃ*</b> - 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	405 kg	R\$ 9,58	<b>R\$ 3.879,90</b>
4	<b>MELÃO*</b> - In natura, fresco, limpo, médio, casca firme de coloração amarelo vivo, com polpa intacta e firme. Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo ovalado, casca firme de coloração amarelo vivo. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. A unidade deverá apresentar peso mínimo de 1,5 kg. Isenta de sujidades, insetos, larvas, parasitas, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	Kg	324 kg	R\$ 8,98	<b>R\$ 2.909,52</b>
5	<b>PÊSSEGO*</b> - 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	Kg	112 kg	R\$ 10,76	<b>R\$ 1.205,12</b>

	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.				
6	<b>TANGERINA PONKAN*</b> - 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	615 kg	R\$ 5,04	<b>R\$ 3.099,60</b>
7	<b>CUCA CASEIRA</b> - 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. Produto embalado em porções de 80 gramas.	Kg	252 kg	R\$ 21,31	<b>R\$ 5.370,12</b>
8	<b>BOLACHA CASEIRA - (diversos sabores):</b> 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 40 g. As embalagens devem ser transparente e atóxico com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária.	Kg	126 kg	R\$ 25,73	<b>R\$ 3.241,98</b>
9	<b>BOLO SIMPLES</b> - 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 60g, embalado individualmente com plástico filme. Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Deverá ser produzido no dia da entrega e com validade mínima de 5 dias da data da entrega.	Kg	287 kg	R\$ 23,50	<b>R\$ 6.744,50</b>
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 37.511,02</b>

\*Sazonalidade: Maçã, Melão, Pêssego e Tangerina devem ser ofertados nos meses que possuem sazonalidade (calculada a incidência de oferta por mês durante 3 meses para cada um, exceto pêssego - calculada a incidência para oferta em 1 mês). Demais itens - fornecimento todos os meses.

\* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 6/2020, Art.31, §4º).

## CRONOGRAMA DE ENTREGAS

ALIMENTOS	PERIODICIDADE DE ENTREGA (semanal, quinzenal, mensal)	QUANTIDADE TOTAL (Kg)
Banana Caturra	Semanal	1134
Banana prata	Semanal	945
Maçã*	Semanal	405
Melão*	Semanal	324
Pêssego*	Semanal	112
Tangerina*	Semanal	615
Cuca caseira	Semanal	252
Bolacha caseira	Quinzenal	126
Bolo caseiro	Semanal	287

## 2. JUSTIFICATIVA DA REQUISICÃO

2.1. Pretende-se com essa aquisição, fornecer alimentação a aproximadamente 220 alunos do Ensino Médio integrado, matriculados no IFPR Campus Avançado Coronel Vivida, que têm 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 nos 5 lanches no turno da manhã e 2 lanches no turno da tarde.

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 cinco 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 no 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 Comissão de Acompanhamento de Alimentação Escolar (CAAE), 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, a grande maioria dos 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 produtos a serem entregues durante a vigência do contrato devem constar no edital de chamada pública. No caso de necessidade, por força maior, de substituição de um produto por outro, será permitido, desde que constem no mesmo edital de chamada pública. Essa necessidade de substituição e autorização, deverá ser atestada pelo Gestor do PNAE no Campus.

5.3. Os quantitativos por entrega são previsões. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Campus e a sazonalidade, 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 16h30.

5.9. Quando da entrega, os frutos deverão apresentarem-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.

Tatiane Balbinot Boligon  
Presidente da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar  
Diretora Substituta

De acordo:

Roberto Carlos Bianchi  
Diretor Geral e Ordenador de despesas



Documento assinado eletronicamente por **TATIANE BALBINOT BOLIGON, DIRETOR(a)**, em 27/06/2023, às 11:00, 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, Ordenador de Despesa**, em 27/06/2023, às 11:11, 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 **2418932** e o código CRC **21AAFAE3**.