

# SEI/IFPR - 2494222 - Termo de Referência



Termo de Referência

**CHAMADA PÚBLICA Nº 191/2023 - UASG 158009**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS ADVINDOS DE 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 - QUANTIDADES E PREÇOS

Item	Descrição	(Q) Quantidade	Unidade	Preço Médio Unitário	Preço Médio Total
1	BANANA	1176	KG	8,75	R\$ 10.290,00
2	MAÇÃ	924	KG	17,01	R\$ 15.717,24
3	ABACAXI	504	KG	10,79	R\$ 5.438,16
4	LARANJA PÊRA	840	KG	9,26	R\$ 7.778,40
5	CAQUI	72	KG	13,59	R\$ 978,48
6	TANGERINA	390	KG	10,92	R\$ 4.258,80
7	ALFACE	200	UN. 250 GR	5,18	R\$ 1.036,00

Item	Descrição	(Q) Quantidade	Unidade	Preço Médio Unitário	Preço Médio Total
8	TOMATE	119	KG	12,58	R\$ 1.497,02
9	CENOURA	46	KG	8,28	R\$ 380,88
10	CEBOLA	42	KG	13,3	R\$ 558,60
11	CEBOLINHA	50	MAÇO	6,33	R\$ 316,50
12	CUCA	196	KG	34,83	R\$ 6.826,68
13	PÃO CASEIRO	560	KG	29,83	R\$ 16.704,80
14	POLPA DE FRUTA	210	KG	36,27	R\$ 7.616,70
15	MILHO VERDE	160	KG	12,77	R\$ 2.043,20
16	MILHO PIPOCA	240	KG	16,1	R\$ 3.864,00
17	OVOS	530	DUZIA	14,33	R\$ 7.594,90
18	QUEIJO MUZZARELLA	112	KG	51,33	R\$ 5.748,96
19	ALHO	10	KG	28,1	R\$ 281,00
20	ORÉGANO	3,5	KG	27,03	R\$ 94,61
21	FEIJÃO PRETO	16	KG	13,89	R\$ 222,24
<b>TOTAL DA PLANILHA</b>		<b>6.400,50</b>			<b>R\$ 99.247,17</b>

**TABELA II - ESPECIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS DA TABELA I**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	<p><b>BANANA:</b> DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNA E SÃ; SATISFAZER ÀS SEGUINTESS 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 HOVER) 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.</p>
2	<p><b>MAÇÃ:</b> DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNA E SÃ; SATISFAZER ÀS SEGUINTESS 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 HOVER) 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: 100G.</p>
3	<p><b>ABACAXI:</b> FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE REDONDA, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.</p>
4	<p><b>LARANJA PÊRA:</b> DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNA E SÃ; SATISFAZER ÀS SEGUINTESS 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</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) 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.</p>
5	<p><b>CAQUI:</b> DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNA E SÃ; SATISFAZER ÀS SEGUINTE CONDICOES MÍNIMAS: SER FRESCA E SÃ; TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE MATORAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO EM CONDICOES 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 LESOES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) 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>
6	<p><b>TANGERINA:</b> DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNA E SÃ; SATISFAZER ÀS SEGUINTE CONDICOES MÍNIMAS: SER FRESCA E SÃ; TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE MATORAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO EM CONDICOES 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 LESOES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) 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.</p>
7	<p><b>ALFACE:</b> VERDURA IN NATURA, ESPÉCIE AMERICANA/CRESPA/ROMANA /LISA. CARACTERÍSTICAS FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS. PESO MÉDIO DA UNIDADE: 250 A 350G.</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
8	<p><b>TOMATE VERMELHO:</b> LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.</p>
9	<p><b>CENOURA:</b> LEGUME IN NATURA, DE PRIMEIRA, AMARELA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO GRANDE E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.</p>
10	<p><b>CEBOLA:</b> IN NATURA, FIRME, COR ROXA OU BRANCA, TAMANHO MÉDIO, SEM SUJIDADE, ISENTA DE DETERIORAÇÃO, FUNGOS OU PARASITAS.</p>
11	<p><b>CEBOLINHA:</b> LIMPA, BOA APARÊNCIA, ISENTA DE DETERIORAÇÃO, FUNGOS OU PARASITAS, MAÇO COR VERDE ESCURO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. PESO MÉDIO DO MAÇO: 100G.</p>
12	<p><b>CUCA CASEIRA:</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. CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INGREDIENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p>
13	<p><b>PÃO CASEIRO:</b> PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADAS, DE UMA MASSA FERMENTADA OU NÃO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO E OU OUTRAS FARINHAS QUE CONTENHAM NATURALMENTE PROTEÍNAS FORMADORAS DE GLÚTEN OU ADICIONADAS DAS MESMAS E ÁGUA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES. O PÃO DEVE SER FRESCO, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. DEVE SER FATIADO EM FATIAS FINAS, DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICRORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E O EMPREGO DE MATERIAL CORANTE. NA FABRICAÇÃO DO PÃO PODEM SER UTILIZADAS OUTRAS FARINHAS, DESDE QUE TRAGAM A DESIGNAÇÃO DE SUA ORIGEM. NO PRODUTO NÃO DEVE SER ADICIONADO</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	EMULSIFICANTE/ESTABILIZANTE PRODUZIDO COM MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS. VALIDADE: MÍNIMA DE 3 DIAS. EMBALAGEM: CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, CORRETAMENTE FECHADA, MÁXIMO 1 KG, DEVIDAMENTE FATIADO.
14	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA:</b> PRODUTO 100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICRORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (DECRETO 6.871/2009). DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE VEGETAIS. NÃO PODE CONTER: AÇÚCAR ADICIONADO, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES. AS FRUTAS PERMITIDAS PARA POLPA SÃO: ABACAXI, ACEROLA, ACEROLA COM LARANJA, GOIABA, JUÇARA/AÇAÍ, MAMÃO, MAMÃO COM LARANJA, MANGA, MARACUJÁ, MORANGO E UVA, CONGELADAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E ASSÉPTICA - MÁXIMO 1 KG.
15	<b>MILHO VERDE:</b> DEVEM SER DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS E PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS, NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. O MILHO VERDE DEVE SER FORNECIDO APENAS COM AS CAMADAS MAIS FINAS DA PALHA (ATÉ 3 PALHAS), PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES E DESIDRATAÇÃO.
16	<b>MILHO DE PIPOCA:</b> É O PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SADIOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE ZEA MAYS L., SUBESPÉCIE MAYS, COM CAPACIDADE DE ESTOURAR, TRANSFORMANDO-SE EM PIPOCA, QUANDO SUBMETIDOS À TEMPERATURA DE APROXIMADAMENTE 180°C. SENDO CLASSIFICADO EM TIPO 1. O MILHO DEVERÁ SE APRESENTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, SÃO, LIMPO E SECO, OBSERVADAS AS TOLERÂNCIAS ESTABELECIDAS NA TABELA 1 DA INSTRUÇÃO NORMATIVA 60/2011. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE - MÁXIMO 1 KG.
17	<b>OVOS DE GALINHA:</b> FRESCO, LIMPO, SEM RACHADURA, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA, ACOMODADO EM BANDEJAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>MOMENTO DO CONSUMO. PODEM SER DO GRUPO 1 OU 2 (COM A CASCA DE COR BRANCA OU AVERMELHADA), E PODEM PERTENCER À CLASSE A OU B. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, A PROCEDÊNCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO, O CONTEÚDO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, DE BOA QUALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ADEQUADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO, NO MÍNIMO, EM ÓRGÃO ESTADUAL DE INSPEÇÃO COMPETENTE. TODOS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVEM POSSUIR O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ (SIP) E ESTAREM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 18 DIAS CONTADO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>
18	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA:</b> FRESCO, REFRIGERADO, CORTADO EM FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO E TRANSPARENTE. ISENTO DE ESTUFAMENTO, RACHADURA E MOFOS. DEVENDO SER FATIADO NO DIA ANTERIOR AO PEDIDO. CONTENDO 500G A 1KG NA EMBALAGEM E A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO, MARCA DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.</p>
19	<p><b>ALHO :</b> DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO EXTRA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE DANOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, ESTAR MACHUCADO, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM VERDE, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PACOTE PLÁSTICO DE POLIETILENO OU CAIXA DE PAPELÃO DE NO MÁXIMO 500G.</p>
20	<p><b>ORÉGANO:</b> FOLHAS DE ORÉGANO DESIDRATADAS. O ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE ) É UMA ERVA PERENE E AROMÁTICA. SUAS FOLHAS CONFEREM SABOR AOS ALIMENTOS. O ORÉGANO DEVE SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS, LIMPAS, SÃS E SECAS. PACOTE PLÁSTICO DE POLIETILENO OU PACOTE PLÁSTICO LAMINADO DE 50 A 100G. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME DA MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E N° DO LOTE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.</p>
21	<p><b>FEIJÃO PRETO:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SADIOS PROVENIENTES DAS ESPÉCIES PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO I, CLASSE PRETO, TIPO PRETO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO, COR E FORMATO UNIFORME. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM DE PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMO-SOLDADO, RESISTENTE. MÁXIMO DE 1KG.</p>

1.2 As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo conforme o planejamento do cardápio elaborado pelas Nutricionistas do IFPR, considerando os dias letivos e número de estudantes matriculados.

1.3 Todos os custos com impostos, taxas e demais despesas que porventura ocorrerem serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

## **2. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO**

2.1 Pretende-se com esta aquisição, atender a comunidade acadêmica do campus, durante o intervalo das atividades acadêmicas, de maneira a atender aproximadamente 200 alunos dos Cursos Técnicos integrados ao Ensino Médio ofertados nesta unidade educacional.

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. As frutas, legumes e hortaliças 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.

2.5 A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela Organização Mundial da Saúde - OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas, legumes e hortaliças dentre as orientações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu guia alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO, JAIME e MUNTEIRO, 2008).

## **3. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

3.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação do contrato ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro, na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133/2021.

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

4.1 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 realizada em dias

úteis, em horários agendados previamente entre a Contratante e a Contratada. O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento.

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

4.3 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.

4.5 Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente e 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 e da resolução ANVISA n° 105, de 19/05/1999.

## **5. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

5.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

5.1.1 Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação previstas no Edital de Chamada Pública;

5.1.2 Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

5.1.3 Cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a deste Termo de Referência;

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

5.2 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.

5.3 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.

## **6. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

6.1 A convocação do fornecedor pelo Campus Palmas poderá ser realizada por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, o departamento, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração de entrega constante deste Termo de Referência.

6.2 Os produtos a serem entregues durante a vigência do contrato devem constar no edital de chamada pública. No caso de necessidade de substituição de um produto por outro, será permitido, desde que constem no mesmo edital de chamada pública, sejam similares nutricionalmente e a substituição seja atestada pelo Gestor do PNAE no Campus.

6.3 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.

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

6.5 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 recebimento dos produtos.

6.6 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.

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

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

6.9.1 Isentos de substâncias terrosas;

6.9.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

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

6.9.4 Sem umidade externa anormal;

6.9.5 Isentos de odor e sabor estranhos os mesmos;

6.9.6 Isentos de enfermidades que prejudiquem sua qualidade e consumo.

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

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

6.11 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.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

7.1 São obrigações da Contratante:

7.1.1 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;

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

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

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

7.1.5 Aplicar a Contratada as penalidades regulamentares e contratuais conforme previstas na Lei Nº 14.133/2021.

7.1.6 Uma pessoa indicada pelo Instituto que deverá pertencer Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar do Campus Palmas (CECAF) irá acompanhar a entrega da contratada e analisar os alimentos, os mesmos deverão estar higienizados, frescos e bem acondicionados caso contrário a contratada deverá substituir sem ônus os alimentos.

7.2 São obrigações da Contratada:

7.2.1 Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

7.2.2 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

7.2.3 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;

7.2.4 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.

## 8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1 A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante designado pela Contratante.

8.2 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.

8.3 O Contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o Edital e seus anexos.

---

	Documento assinado eletronicamente por <b>ADRIANA PADILHA TERRES LOPES, COORDENADOR(A)</b> , em 10/08/2023, às 17:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do <a href="#">Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015</a> .
---	--

---

	Documento assinado eletronicamente por <b>ROBERTO CARLOS BIANCHI, Ordenador de Despesa</b> , em 10/08/2023, às 17:12, conforme horário oficial de Brasília,
---	---

com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

**Referência:** Processo nº 23411.011452/2023-85 | SEI nº 2494222

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | PALMAS/CA/IFPR/PALMAS-CA/PALMAS  
Av. Bento Munhoz da Rocha Neto S/N, Trevo da Codapar Palmas - PR | CEP CEP 85555-000 -  
Brasil