

TERMO DE REFERÊNCIA**ANEXO I****AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR****IFPR - CAMPUS PARANAGUÁ****1. DO OBJETO:**

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

TABELA I - DAS QUANTIDADES, LOTE MÍNIMO E VALORES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	FRAÇÃO DE ENTREGA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	BANANA CATURRA - Deve ser procedente de espécie genuína e saudável; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e saudável; 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. Peso médio unitário: 120g.	Kg	204 Kg	Semanal 51 Kg	R\$ 5,41	R\$ 1.103,64
2	BANANA PRATA - Deve ser procedente de espécie genuína e saudável; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e saudável; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento	Kg	172 Kg	Semanal 43 Kg	R\$ 5,36	R\$ 921,92

	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. Peso médio unitário: 100g.					
3	BOLACHA CASEIRA - (diversos sabores): 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. <u>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 150 g. As embalagens devem ser transparente e atóxico com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária.</u>	Kg	256 Kg	Semanal 64 Kg	R\$ 27,58	R\$ 7.060,48
4	BOLO SIMPLES - (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. <u>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 150g, embalado individualmente com plástico filme. Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 3 dias da data da entrega.</u>	Kg	256 Kg	Semanal 64 Kg	R\$ 26,82	R\$ 6.865,92
5	TANGERINA PONKAN/MURGOTE/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	Kg	224 Kg	Semanal 56 Kg	R\$ 5,14	R\$ 1.151,36

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.					
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$					R\$ 17.103,32

1.2 A aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao suprimento das necessidades do IFPR – Campus Paranaguá, em cumprimento ao Art. 29, da Resolução n.º 06/2020.

1.3 As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2022, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto. Todos os alimentos devem ser higienizados, frescos e com pouco tempo de estocagem. Os alimentos deverão ser entregues conforme descrito na TABELA I. As embalagens utilizadas devem ser limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.

1.4 FRACIONAMENTO DA ENTREGA: os alimentos deverão ser entregues semanalmente (divididas em 4 entregas), com data a depender da necessidade do órgão e comunicada com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência.

1.5 O levantamento de preço realizado tomou como base produtos comercializados por associações e cooperativas de produtores rurais no âmbito da cidade de Paranaguá, Antonina, região metropolitana de Curitiba, conforme a instrução do PNAE obedecendo a regionalidade.

1.6 O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações.

1.7 É de inteira responsabilidade da Contratada a garantia da integridade dos produtos durante as fases de colheita, transporte e entrega.

2. JUSTIFICATIVA DE REQUISIÇÃO:

2.1. Pretende-se com essa aquisição, fornecer alimentação a aproximadamente 425 alunos do Ensino Médio integrado, matriculados no IFPR - Campus Paranaguá, 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 Paranaguá, para consumo imediato durante o intervalo da manhã/tarde, no período estimado de novembro 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.

2.5 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.

2.6 A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas dentre as recomendações 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. DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO:

3.1 Os alimentos deverão ser entregues nas dependências do IFPR - Campus Paranaguá, endereço: Rua Antônio Carlos Rodrigues, n.º 453, bairro Porto Seguro, Paranaguá/PR - CEP 83215-750, respeitando-se o horário de recebimento desse setor: das 8h às 12h.

3.2 A entrega deverá ser feita em dia útil, em datas e horários agendados previamente entre a Contratante e a Contratada, no endereço supramencionado, sendo que os produtos serão conferidos no momento da entrega por representantes da Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (CECAF).

3.3 O prazo de entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento.

3.4 Em se tratando de produtos altamente perecíveis, as entregas deverão ser feitas em pelo menos 1 (uma) 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.

3.5 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.

3.6 Com relação à distribuição aos alunos, os encaminhamentos serão dados pela Coordenação de ensino e Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis, sendo que os alimentos serão acondicionados em local para este fim.

3.7 Conforme disposição do art. 33 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, os gêneros alimentícios poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

3.8 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 nº 304, de 22/04/1996 e nº 145, de 22/04/1998 e 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 (ANEXO II) 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 Paranaguá poderá ser por telefone, serviço de aplicativo de mensagens, e-mail ou em último caso 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, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

5.4 Os produtos deverão estar devidamente acondicionados em caixas retornáveis de plástico ou madeira, ou em sacolas plásticas reforçadas, dependendo do tipo de alimento. 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 Cada fornecimento poderá envolver diferentes dependências do Campus Paranaguá, localizadas em endereços distintos, todos situados no Município de Paranaguá, localizado na Av. Antônio Carlos Rodrigues, 453 - Porto Seguro, Paranaguá, PR, CEP 83215-750.

5.8 Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- isentos de enfermidades.

5.9 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.

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

5.10 A pontualidade na entrega das mercadorias para os 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 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

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

6.1.6 Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais conforme previsto na lei 8666/93.

6.1.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6.2 Incumbe ao Contratado:

6.2.1 . A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

6.2.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

6.2.3 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta e nos prazos e condições estabelecidas neste termo de referência e na Ordem de fornecimento;

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

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

6.2.6 Retirar todos os materiais recusados, das dependências do IFPR - Campus Paranaguá, 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.

6.2.7 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.

6.2.8 Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Paranaguá, 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 designado pela Contratante;

7.1.1 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata o item anterior não excluem a responsabilidade da Contratada e nem conferem 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.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1 O contratante está sujeito a sanções administrativas de acordo com as disposições previstas nos artigos 86, 87, 88 da Lei N.º 8.666/93, assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

9. FONTE DE RECURSO:

9.1 Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Elementos de Despesas n.º 33.90.32, Fonte de Recursos n.º 0113150072 e PTRES n.º 169949, PI nº. CFF53M9601N.

Paranaguá, 13 de outubro de 2022.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Leane Cristina da Silva Lamb - SIAPE 1620154

Presidente da Comissão Especial de Compras das Agricultura Familiar

Membros Comissão Especial de Compras das Agricultura Familiar:

Bárbara Lizandra Perini de Souza - SIAPE 2134149

Elvis Canteri de Andrade - SIAPE 1521180

Ivanusca Dias Vieira Dornelles - SIAPE 1197714

Joana Rupprecht Zablonky - SIAPE 2001498

Larissa Garcia Nascimento Correa - SIAPE 2117814

Ricardo Suzuki - SIAPE 1666909

Silvana Aparecida Marcondi Silva - SIAPE 2255455

APROVAÇÃO:

Mateus das Neves Gomes

Diretor Geral e Ordenador de Despesas
IFPR - Campus Paranaguá

Documento assinado eletronicamente por **LEANE CRISTINA DA SILVA LAMB, Chefe de Seção**, em 14/10/2022, às 11:05, 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 **MATEUS DAS NEVES GOMES, DIRETOR(a)**, em 14/10/2022, às 13:18, 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 **1994695** e o código CRC **A492C3B2**.

Referência: Processo nº 23411.017632/2022-90

SEI nº 1994695

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | PARANAGUÁ/SECON/IFPR/PARANAGUÁ-SECON/PARANAGUÁ
Rua Antonio Carlos Rodrigues, n.º 453, Paranaguá - PR | CEP CEP 83215-750 - Brasil