

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**IFPR - CAMPUS UNIÃO DA VITÓRIA**

**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 e Valores:

**TABELA 1 - QUANTIDADES TOTAIS E PREÇO**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
1	BANANA CATURRA	KG	640	R\$ 4,75	R\$ 3.040,00
2	BANANA PRATA	KG	546	R\$ 6,48	R\$ 3.538,08
3	MAÇÃ FUJI	KG	544	R\$ 11,57	R\$ 6.294,08
4	PÊSSEGO NACIONAL	KG	130	R\$ 13,37	R\$ 1.738,10
5	CAQUI FUYU	KG	64	R\$ 10,43	R\$ 667,52
6	PONKAN	KG	510	R\$ 5,77	R\$ 2.942,70
7	BOLO	KG	546	R\$ 41,63	R\$ 22.729,98
8	ESFIRRA	UND	2590	R\$ 5,33	R\$ 13.804,70
9	SANDUÍCHE NATURAL	UND	1295	R\$ 7,16	R\$ 9.272,20

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

**TABELA 2 - ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
1	BANANA CATURRA	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.
2	BANANA PRATA	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.
3	MAÇÃ FUJI	MAÇÃ FUJI- 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: 130g.
4	PÊSSEGO NACIONAL	PÊSSEGO NACIONAL- 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.
5	CAQUI FUYU	CAQUI FUYU- 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.
6	PONKAN	PONKAN- 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.
7	BOLO	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 80g, embalado individualmente com plástico filme. Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 3 dias da data da entrega.
8	ESFIRRA	ESFIRRA - de ótima qualidade, íntegra, produzida de forma artesanal e que utiliza de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos

		industrializados. Acondicionadas em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Recheio: queijo. Deve ser preparada até no máximo 24 horas antes do dia da entrega. Peso unitário: 150g.
9	SANDUÍCHE NATURAL	SANDUÍCHE NATURAL - de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utiliza de insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar, sem gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Acondicionado em embalagem plástica resistente, com etiqueta contendo: ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentando garantia de higiene, cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado. Recheio: peito de peru, queijo, cenoura ralada, tomate em rodela e requeijão. Deve ser preparado no dia de consumo no cardápio escolar. Peso unitário: 150g.

**TABELA 3 - CRONOGRAMA PREVISTO DE ENTREGA**

PRODUTO	Unidade de fornecimento	Quantidade total no contrato	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)	Local de entrega
Banana Caturra	Kg	640	Semanal	Campus União da Vitória
Banana prata	Kg	546	Semanal	
Maçã	Kg	544	Semanal	
Pêssego	Kg	130	Semanal	
Caqui	Kg	64	Semanal	
Tangerina ponkan	Kg	510	Semanal	
Bolo	Kg	546	Semanal	
Esfiha	Und	2590	Quinzenal	
Sanduíche natural	Und	1295	Mensal	

1.3 Será emitida Ordem de Fornecimento em até 03 (três) dias úteis antes da data de cada entrega.

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

1.3.2 A autorização da CONTRATANTE se dará por meio do envio de Ordem de Fornecimento.

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

1.4 O prazo para entrega será de 03 (três) dias úteis, a partir do envio da Ordem de Fornecimento.

1.5 Serão realizadas uma ou duas entregas por semana, a depender dos itens do cardápio ofertados, podendo sofrer alterações excepcionais, desde que expressamente indicado na Ordem de Fornecimento.

1.6 O horário limite para entrega será até as 09h00 da manhã do dia previsto para entrega.

1.7 As quantidades previstas para cada entrega são meramente estimativas, sendo que o CONTRATANTE pode alterar os quantitativos, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

## 2. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1. Pretende-se com essa aquisição, fornecer alimentação a aproximadamente 259 alunos da rede básica matriculados no IFPR Campus União da Vitória 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 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.

## 3. DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO

3.1 O prazo para entrega será de 03 (três) dias úteis, contados a partir do envio da Ordem de Fornecimento.

3.2. Os produtos serão conferidos no momento da entrega por servidor responsável.

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

3.2.2 O horário limite para entrega será até as 09h00 da manhã do dia previsto para entrega.

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, os encaminhamentos serão dados pela CAAE (Comissão de Acompanhamento da Alimentação Escolar), sendo que os alimentos serão acondicionados em local para este fim.

#### **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 União da Vitória poderá ser por telefone ou e-mail e será emitida Ordem de Fornecimento, informando o endereço, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

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 e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição e autorização, deverá ser atestada 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 Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

5.5.1 Os itens acondicionados em embalagens individuais com identificação do lote de entrega, poderão dispensar a etiqueta de identificação em cada embalagem, sendo obrigatória, neste caso, a apresentação de declaração contendo os ingredientes, data de fabricação e validade e identificação do produtor dos itens do respectivo lote.

5.6 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

5.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas segundas ou terças-feiras, conforme definido na Ordem de Serviço, respeitando-se o horário limite de recebimento até as 09h00.

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

5.10.2 A frequência de entrega será de uma ou duas entregas semanais, dependendo do cardápio ofertado em cada semana.

5.11. 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.

5.12. Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

5.12.1. isentos de substâncias terrosas;

5.12.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.12.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.12.4. sem umidade externa anormal;

5.12.5. isentos de odor e sabor estranhos;

5.12.6. isentos de enfermidades.

## **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 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 União da Vitória, 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.

**Responsáveis pela elaboração:**

**Angélica Adriana Nogueira**

SIAPE 3214731

**Carlos Augusto Marcondes Camargo**

SIAPE 2196240

**Fábio Alexandre Sant'ana**

SIAPE 2180906

**Isaac Guilherme de Oliveira**

SIAPE 2278784

**Marcos Antônio Fornari**

SIAPE 1137039

Comissão Especial de Compras das Agricultura Familiar

**Aprovação:**

**Patrícia Cambrussi Bortolini**

SIAPE 1795445

Diretora-Geral



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS AUGUSTO MARCONDES CAMARGO, DIRETOR(a)**, em 19/06/2023, às 16:10, 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 **PATRICIA CAMBRUSSI BORTOLINI, DIRETOR(a)**, em 19/06/2023, às 16:31, 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 **2404553** e o código CRC **0DAD335F**.