



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITUBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



DIRETORIA ADMINISTRATIVA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**TERMO DE REFERÊNCIA – AGRICULTURA FAMILIAR**

**1. DO OBJETO**

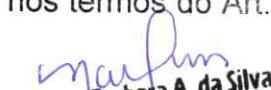
Constitui objeto desta Chamada Pública a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, nos termos da **Lei n.º 11.947 de 16/07/2009 e Resolução n.º 06 do FNDE, de 08 de maio de 2020.**

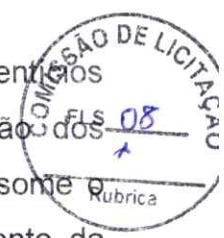
**2. JUSTIFICATIVA**

A alimentação escolar é direito dos alunos e deve ser promovida e incentivada, com o fornecimento de alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947 trouxe novos avanços para o PNAE e a garantia de que 30% (trinta por cento) dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. É de suma importância que o nutricionista inclua no cardápio alimentos que reflitam a lógica da política de fomento à agricultura familiar.

A compra institucional da agricultura familiar é uma das diretrizes do PNAE, conforme o Art. 5º da Resolução nº 06, que fala do apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local. De acordo com o Artigo 29, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, em conformidade com o Art. 14 da lei nº 11.947/2009.

A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE da agricultura familiar poderá ocorrer por dispensa de licitação, através de Chamada Pública, nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos Arts. 29 e 49 da Resolução nº 06/2020.

  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



A Chamada Pública consiste em um instrumento de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar que respeita a lógica de organização e produção dos agricultores familiares, pois valoriza a produção familiar mais próxima de quem consome o produto que, neste caso, são os escolares. Assim como fortalece o desenvolvimento da agricultura familiar local e facilita o acesso aos mercados institucionais.

O encontro da Alimentação Escolar com a agricultura familiar é uma estratégia de educação alimentar e nutricional e contribui para o desenvolvimento local sustentável, atendendo as necessidades das instituições públicas, favorecendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade aos escolares.

### **3. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS**

Devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

### **4. LOCAL DE ENTREGA, PERIODICIDADE, RECEBIMENTO e EMBALAGEM.**

**4.1** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme programação de entrega expedida pelo Setor de Alimentação Escolar. Os locais de entrega serão:

4.1.1. Escolas municipais localizadas na sede do município e no distrito de Miritituba.

4.1.2. No depósito do Setor de Alimentação Escolar.

4.1.4. Em outra escola que for autorizado pelo setor de Alimentação Escolar, mediante combinado com os agricultores.

**4.2.** As entregas deverão ser nas datas e horários estabelecidos, conforme programação. Não deverá ser feita entrega às quintas e sexta-feira, nas vésperas de feriados, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola. É terminantemente proibida a entrega aos sábados e domingos.

**4.3.** O cronograma de entrega poderá ser modificado ao longo da vigência do contrato, por determinação do Setor de Alimentação Escolar, por motivos de adequação do recebimento e por parte dos agricultores, mediante justificativa ao setor. Esta justificativa deverá ser apresentada em tempo hábil para que se tome as devidas providências para não prejudicar as escolas. Entende-se por tempo hábil no momento do recebimento de sua programação de entrega.

  
**Mariane Barbara A. da Silva**  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



4.4. As entregas serão feitas semanalmente, quinzenalmente e mensalmente conforme cada produto e nas quantidades necessárias, conforme determinação do Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.



4.4.1. Os produtos que não forem entregues na data especificada, cujo agricultor não apresentar justificativa plausível em tempo hábil, não serão aceitas em outra data. Caso o agricultor compareça ao setor em outra data com o produto em mãos, não será aceito pelo setor, salvo autorização do responsável. Entende-se por tempo hábil, 1(uma) semana antes da data prevista de entrega.

4.5. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que seja autorizado pelo técnico responsável\RT.

4.6. Quando os produtos não atenderem as especificações de qualidade da Pauta de Gêneros Alimentícios deste termo de referência deverão ser substituídos no prazo de 24h, contados do recebimento provisório da contratante.

4.7. Se não for atendido o prazo determinado no item 7.6 a contratante expedirá um TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO somente dos produtos que atenderam as especificações e condições da Pauta de Gêneros Alimentícios deste termo de referência.

4.8. Não serão aceitas mercadorias embaladas em caixas de madeira e em cestas de palha.

4.9. Os produtos **ALFACE, COUVE, CEBOLINHA, PIMENTA, PIMENTÃO, MAXIXE, QUIABO, PEPINO, ABACAXI, LARANJA, MILHO VERDE, POLPA DE FRUTA** deverão ser entregues diretamente nas escolas municipais, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar.

4.10. Os demais produtos serão recebidos no depósito do Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Secretaria Municipal de Educação - End: Trav. 15 de agosto, nº 169, Comércio, Itaituba/PA.

4.11. O Horário para entrega dos produtos deve ser de 08h às 12h, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola.

4.12. A programação de entrega será elaborada conforme as informações de fornecimento de cada projeto de venda. O setor de alimentação escolar poderá modificar o cronograma de entrega a qualquer tempo para adequações às necessidades do setor e por solicitação do agricultor familiar.

  
Mariane Barbata A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



**4.13.** O setor de alimentação escolar poderá emitir termo de notificação para o agricultor que não cumpriu com a sua entrega dentro do MÊS e DATA determinados sem apresentar justificativa, em tempo hábil ao setor.

**4.14.** Os gêneros alimentícios deverão ser embalados:

**FARINHA:** embalagem unitária de um quilo.

**HORTALIÇAS (cebolinha e coentro, couve, alface):** embalagem unitária, em sacos plásticos transparentes.

**VERDURAS (pimenta de cheiro, pimentão, quiabo, maxixe, pepino):** em sacolas tipo “rede”.

**VERDURAS (abóbora) em sacos de fibra.**

**FRUTAS (bananas, abacaxi, melancia):** em caixas plásticas.

**FRUTAS (milho verde, laranja):** em sacos de fibra

**POLPA DE FRUTA:**

- Entregue em temperatura de congelamento. Deverá ter aspecto firme e cor característica.
- O transporte deverá ser em veículo refrigerado Ou caixa térmica que seja adequada à conservação da temperatura de congelamento. E o responsável pela entrega deverá estar uniformizado e limpo
- A embalagem primária deverá ser unitária, reforçada, lacrada, identificada com rótulo indicando data de fabricação e de validade e registro no órgão competente.
- A escola fará conferência do produto no local de recebimento, com total autonomia para devolução caso o produto não atenda as especificações de qualidade.
- O fornecedor deverá fazer substituição da mercadoria devolvida no prazo de 24h.
- Os sabores da polpa de fruta deverão seguir o planejamento do cronograma de fornecimento, salvo exceções solicitadas pelo Setor de Alimentação Escolar ou comunicadas previamente pelo fornecedor no momento do recebimento do pedido.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES**

**5.1** O produtor e suas organizações comprometem-se a fornecer os gêneros alimentícios, conforme o disposto na **PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** deste termo de referência.

  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



5.2 O produtor se compromete a entregar os produtos em suas quantidades determinadas pelo Setor de Alimentação Escolar conforme o **CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO**, onde estabelece a necessidade do produto em cada mês.



5.3 O produtor se compromete a fornecer somente o que produz.

5.4. O produtor se responsabiliza a fornecer os produtos que constam em seu projeto de venda e nas quantidades que tem capacidade de fornecer.

5.5. Caso, no decorrer da execução do Contrato, o agricultor não conseguir entregar seus produtos contratados, por fatores que independem de sua vontade, como período sazonal, condições climáticas, poderá apresentar justificativa oficial junto ao setor de alimentação escolar em tempo hábil para evitar prejuízos aos escolares. Entende-se por tempo hábil, 48h antes da entrega da sua programação.

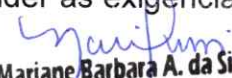
## 6. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

6.1. A Secretaria Municipal de Educação, através de técnico \ RT \ QT, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos recebidos no depósito do Setor de Alimentação Escolar, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade). Os materiais serão inspecionados (qualitativa e quantitativamente) na hora da entrega.

6.2. Não obstante, a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, sendo indicada para exercer a fiscalização o Nutricionista Responsável Técnico da Alimentação Escolar.

6.3. Também fica estipulado a fiscalização do local de produção pelo Nutricionista/RT e/ou Conselho Municipal de Alimentação Escolar, para verificação in loco de comprovação de produção do agricultor e/ou empreendedor familiar rural.

6.3.1 Caso seja verificado e comprovado após visita que o agricultor e/ou empreendedor familiar rural não produz o que fornece, será imediatamente solicitado cancelamento de contrato e emitida notificação, em virtude de não atender as exigências que os produtos fornecidos são de produção própria.

  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



## 7. AMOSTRAS

7.1. Cada agricultor deverá trazer no dia da abertura da Chamada Pública uma amostra do produto que irá fornecer para a devida análise e aprovação.

7.2. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta. Salvo amostras de produtos que não se encontram em período de produção, estão isentas de apresentação.

7.3 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em ata da sessão de abertura da Chamada Pública.

Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT

CPN 1428/7

Mariane Bárbara Alfes da Silva

Nutricionista / RT – Alimentação Escolar

Itaituba – Pará, 04 de novembro de 2021.



ITEM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS UND TOTAL GERAL PNAE FUNDAMENTAL PNAE EJA PNAE PRÉ-ESCOLA PNAE CRECHE PNAE INDÍGENA

**01** ABÓBORA MADURA, com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Embalagem: sacos de fibra. KG 15.000 10.100 1.500 2.400 900 100

**02** ABACAXI, fruto de tamanho médio, apresentando grau de maturação no estado "de vez" (para amadurecer), com a coroa, que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: caixas plásticas. UND 16.000 11.400 750 2.500 1.200 150

**03** ALFACE, tipo CRESPA OU LISA, tamanho grande, coloração uniforme, com folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Embalagem: unitária, em saco plástico transparente. MÇ 16.154 10.764 1.670 2.670 1.000 50

**04** BANANA PRATA, de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução KG 18.200 11.200 1.500 3.500 1.800 200



*Mariane*  
**Mariane Barbara A. da Silva**  
 Nutricionista RT  
 CRN - 14287



no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.

**BANANA PACOVAN OU CHIFRE DE**

**BOI**, de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, KG 7.950 4.000 1.000 2.000 800 150

aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.

**CEBOLINHA VERDE E COENTRO,**

hortaliça deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. O coentro deve vir amarrado junto à cebolinha. Embalagem: unitária, em sacos plásticos.

06

MÇ 43.580

30.280

3.868

6.692

2.590

150



*Mariane Barbara A. da Silva*  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN - 1428/7



**COUVE MANTEIGA**, folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Embalagem: unitária, em sacos plásticos.

07 MÇ 32.250 22.990 2.560 4.770 1.830 100

**LARANJA**, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas de fibra.

08 UND 120.000 85.000 12.500 16.000 6.000 500

**MAXIXE**, fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".

09 KG 1.020 680 100 160 60 20

**MILHO VERDE**, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato,

10 UND 51.000 34.000 5.000 8.000 3.000 1.000



*Mariane Barbara A. da Silva*  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Debastado pelo menos 60%. Embalagem: sacolas de fibra.

**MELANCIA**, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas de fibra.

11

KG 13.950 9.180 1.350 2.160 810 450

**PEPINO**, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas tipo "rede".

12

KG 6.140 4.220 550 950 370 50

**PIMENTÃO**, fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".

13

KG 5.200 3.580 470 820 310 20



*Mariane Barbara A. da Silva*  
**Mariane Barbara A. da Silva**  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



**PIMENTA DE CHEIRO**, fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".

14 KG 2.520 1.800 240 300 160 20

**QUIABO**, fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".

15 KG 1.020 680 100 160 60 20

**POLPA DE FRUTA CONGELADA**

**SABOR ACEROLA**

Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a

16 KG 14.956 9.420 1.746 2.582 1.158 50



*Mariane Barbara A. da Silva*  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 142817



contar da data de fabricação.

**POLPA DE FRUTA CONGELADA**

**SABOR MARACUJÁ**

Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação.

17

KG

6.722

4.710

582

994

386

50

**POLPA DE FRUTA CONGELADA**

**SABOR CUPUAÇÚ**

Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação

18

KG

11.432

9.420

582

994

386

50



*Mariane Barbara A. da Silva*  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 1428/7



do produto conforme legislação.  
Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação.

**FARINHA DE MANDIOCA**

Da região, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação de rótulo, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa.

19 KG 20.830 14.790 1.750 2.980 1.160 150

**MACAXEIRA CONGELADA  
DESCASCADA EM ROLETES**

Selecionada, descascada, higienizada, congelada e embalada à vácuo com etiqueta contendo peso, fornecedor, data de fabricação e validade.

Embalagens de 1Kg

20 KG 9.250 6.330 830 1.440 550 100

*Mariane Barbara A. da Silva*  
Mariane Barbara A. da Silva  
Nutricionista RT  
CRN- 142817





| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS        | CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO |         |          |         |         |         |         |         |          |         |         |  |
|------|-----------------------------|----------------------------|---------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|--|
|      |                             | FEV                        | MAR     | ABR      | MAI     | JUN     | AGO     | SET     | OUT     | NOV      | DEZ     |         |  |
| 1    | ABÓBORA MADURA              | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 2    | ABACAXI                     | *                          | *       | *        | *       | *       | *       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 3    | ALFACE, tipo CRESPA OU LISA | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 4    | BANANA PRATA,               | X                          | X       | X        | X       | *       | X       | *       | *       | *        | X       | *       |  |
| 5    | BANANA PACOVAN              | X                          | X       | *        | X       | *       | *       | *       | *       | *        | *       | *       |  |
| 6    | CEBOLINHA VERDE E COENTRO   | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 07   | COUVE MANTEIGA,             | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 08   | LARANJA,                    | *                          | *       | X        | X       | X       | X       | X       | *       | *        | *       | *       |  |
| 09   | MAXIXE,                     | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 10   | MILHO VERDE,                | *                          | *       | *        | X       | X       | X       | X       | *       | *        | *       | *       |  |
| 11   | MELANCIA,                   | *                          | *       | *        | *       | *       | *       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 12   | PEPINO,                     | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 13   | PIMENTÃO,                   | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 14   | PIMENTA DE CHEIRO           | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 15   | QUIABO,                     | X                          | X       | X        | X       | X       | X       | X       | X       | X        | X       | *       |  |
| 16   | POLPA DE FRUTA              | ACEROLA                    | CUPUAÇU | MARACUJÁ | ACEROLA | ACEROLA | ACEROLA | ACEROLA | CUPUAÇU | MARACUJÁ | ACEROLA | ACEROLA |  |

  
**Mariane Barbara A. da Silva**  
 Nutricionista RT  
 CRN- 14287