



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.º11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução n.º 04, de 02 de abril de 2015.

2. JUSTIFICATIVA

O Fundo Municipal de Educação, através da Secretaria Municipal de Educação, vem a público realizar Chamada Pública para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o ano letivo de 2020.

Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE e a garantia de que 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

De acordo com o Artigo 14, 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. § 1º - A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

A Chamada Pública consiste e, 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. O encontro da Alimentação Escolar com a agricultura familiar é uma estratégia de educação alimentar e nutricional e contribui para o desenvolvimento local sustentável.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Chamada Pública reger-se-á pela Lei n.º11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução n.º 04, de 02 de abril de 2015, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

4. DOS PRODUTOS

4.1 Conforme o Artigo 33 da Resolução FNDE/MEC nº 26/2013, os produtos adquiridos para clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela:

Bianca Moraes
Bianca Cordeiro de Moraes
Nutricionista QT
CRN- 7385/7

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5. LOCAL DE ENTREGA, PERIODICIDADE, RECEBIMENTO e EMBALAGEM.

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

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

7.1.2. Nas escolas Engenheiro Francisco Barros, localizada no Km 30 (Campo Verde) e Paraná Miry, localizada na Comunidade do Paraná Miry, margem direita do Rio Tapajós.

7.1.3. No depósito do Setor de Alimentação Escolar.

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

5.2. As entregas deverão ser nas datas e horários estabelecidos, conforme programação de cada pólo. 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 no domingo.

5.3. 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 ao setor 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.

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

5.4.1. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

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

5.9. Os produtos **ALFACE, COUVE, CEBOLINHA, PIMENTA, PIMENTÃO, MAXIPE, QUIABO, PEPINO, LARANJA, MILHO VERDE** deverão ser entregues diretamente nas escolas municipais, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar.

5.10. Os demais produtos serão recebidos no depósito da alimentação escolar.

Bianca Moraes
Bianca Cordeiro de Moraes
Nutricionista QT
CRN- 7385/7

5.11. O Horário para entrega dos produtos deve ser de 08h as 09h, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. Os gêneros alimentícios deverão ser embalados:

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

B) VERDURAS (pimenta de cheiro, pimentão, quiabo, maxixe, pepino): em sacolas tipo "rede".

C) VERDURAS (abóbora) em sacos de fibra.

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

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

F) 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.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES

6.1 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.

6.2 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.

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

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

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

7. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

7.1. 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.

7.1.1. Cada *pólo/escola* terá uma pessoa autorizada e qualificada para realizar este procedimento. Os materiais serão inspecionados (qualitativa e quantitativamente) na hora da entrega.

7.1.2. A pessoa responsável poderá recusar receber o produto que não esteja qualitativa adequado ao consumo e nas quantidades especificadas.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.3.1 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.

8. AMOSTRAS

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

8.2. 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.

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

BIANCA CORDEIRO DE MORAES
Nutricionista / QT -- Alimentação Escolar

Itaituba – Pará, 01 de novembro de 2019.

Bianca Moraes
Bianca Cordeiro de Moraes
Nutricionista QT
CRN- 738517

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	TOTAL GERAL	PNAE FUNDAMENTAL	PNAE EJA	PNAE NOVO MAIS EDUCAÇÃO	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	6.264 ✓	3.400	592	600	1.300	372	*
02	ABACAXI , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação no estado "de vez" (para amadurecer) que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: caixas plásticas.	KG	6.194 ✓	4.352	366	374	804	226	72
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	14.890 ✓	9.070	1.530	1.560	1.670	940	120
04	BANANA PRATA , de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.	KG	15.492 ✓	9.520	920	2.340	1.764	858	90
05	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, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.	KG	4.530 ✓	2.040	344	700	904	512	30


 Bianca Cordeiro de Moraes
 Nutricionista QT
 CRN- 738517

06	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.	MÇ	25.769	8.561	2.610	8.280	2.888	3.040	390
07	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.	MÇ	29.516	18.046	3.084	3.440	3.036	1.700	210
08	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.	UND	85.644	61.660	7.220	*	12.048	4.416	300
09	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".	KG	2.572	1.564	268	280	296	164	*
10	MILHO VERDE , 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. Debastado pelo menos 60%. Embalagem: sacolas de fibra.	UND	85.644	61.660	7.220	*	12.048	4.416	300
11	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.	KG	9.356	4.080	1.404	1.404	1.508	852	108

12	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".	KG	4.780	2.900	480	500	540	290	70
13	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".	KG	3.308	1.854	312	500	338	264	40
14	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".	KG	2.481	1.390	234	375	254	198	30
15	GOMA DE TAPIOCA , produto derivado do beneficiamento da macaxeira, fresca, do tipo para fazer tapiquinha. Embalada em sacos plásticos transparentes, com capacidade para 1kg.	KG	140	*	*	*	*	*	140
16	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".	KG	2.612	1.564	268	300	296	164	20
17	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 contar da data de fabricação.	PCT	14.272	8.564	2.000	*	2.908	600	200

Bianca Moraes
Bianca Cordeiro de Moraes
Nutricionista QT
CRN- 7385/7

18	<u>POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ</u>	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.	PCT	7.136	4.282	1000	*	1454	300	100
19	<u>POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI</u>	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.	PCT	7.136	4.282	1000	*	1454	300	100
20	<u>POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CUPUAÇÚ</u>	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.	PCT	7.136	4.282	1000	*	1454	300	100

Bianca Moraes
 Bianca Cordeiro de Moraes
 Nutricionista QT
 CRN- 738517

BIANCA CORDEIRO DE MORAES
 Nutricionista / QT – Alimentação Escolar

Itaituba – Pará, 01 de novembro de 2019.

CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	MÊS EM QUE SERÁ NECESSÁRIO O FORNECIMENTO DO PRODUTO CONFORME O CARDÁPIO									
		FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1	ABÓBORA MADURA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*
2	ABACAXI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3	ALFACE, tipo CRESPA OU LISA	X	X	X	X	*	X	*	X	X	*
5	BANANA PRATA,	X	X	X	X	*	X	*	X	X	*
6	BANANA PACOVAN OU CHIFRE DE BOI,	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*
9	CEBOLINHA VERDE E COENTRO	X	X	X	X	X	X	X	*	*	*
10	COUVE MANTEIGA,	X	X	*	X	X	X	X	X	X	*
15	LARANJA,	*	*	*	X	X	X	X	*	*	*
17	MAXIXE,	X	X	X	X	X	X	X	*	*	*
18	MILHO VERDE,	*	*	*	*	*	*	*	X	X	*
19	MELANCIA,	*	*	*	X	X	X	X	X	X	*
21	PEPINO,	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*
22	PIMENTÃO,	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*
23	PIMENTA DE CHEIRO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*
24	GOMA DE TAPIOCA	X PNAI	X PNAI	X PNAI	X PNAI	X PNAI	X PNAI	X PNAI	X PNAI	X PNAI	*
25	QUIABO,	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*
27	POLPA DE FRUTA	ACEROLA	MARACUJÁ	ABACAXI	CUPUACU	ACEROLA	ACEROLA	MARACUJÁ	ABACAXI	CUPUAÇU	ACEROLA

Bianca Moraes
 Bianca Cordeiro de Moraes
 Nutricionista QT
 CRN- 7385/7