

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar a fim de suprir as necessidades da Alimentação Escolar dos alunos de acordo com o censo 2016 dos programas: Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e adultos – EJA, Atendimento Educacional Especializado – AEE, Ensino Médio, Quilombola e o Programa Mais Educação.

### 2. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO:

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº 11.947, de 016 de junho de 2009, na Lei nº 12.982 de maio de 2014, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006 e nº 26 de 17 de junho de 2013, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

### 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:

- 3.1. Os Gêneros a serem adquiridos constam na pauta no anexo I para 200 dias letivos de 2017;
- 3.2. Nesta pauta estão especificadas as unidades de medida de cada gênero, quantidade programada para cada gênero, as especificações e a validade para cada produto.

### 4. DAS OBRIGAÇÕES DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS

- 4.1. Entenda-se por agricultor familiar ou empreendedor familiar os que possuem DAP física e/ou jurídica organizada em grupos formais ou informais conforme a Resolução FNDE/CD nº 38, de 16 de julho de 2009; art. 22, parágrafo VI.
- 4.2. Apresentar Licença de Funcionamento no prazo de validade emitida pelo órgão competente comprovando que foi vistoriado pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, demonstrando estar apta para seu funcionamento regular.
- 4.3. Os gêneros alimentícios de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou ADEPARÁ ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) deverão conter Rótulo e Documento de Registro, o carimbo oficial de serviço de inspeção sanitária do local de origem.
  - 4.3.1. Os gêneros que passarem por processo de beneficiamento, deverá atender as normas da Lei do Ministério da Agricultura ou SIE ou SIM.
  - 4.3.2. Os agricultores familiares e/ou suas organizações deverão ficar atentos e tomar conhecimento da Chamada Pública, por jornal de circulação local, regional, estadual ou nacional,

em paginas da internet ou na forma de mural em local público de ampla circulação, em rádios locais e no sítio eletrônico da Rede Brasil Rural.

#### 4.4. Da apresentação das amostras:

4.4.1 Os agricultores familiar ou empreendedor familiar rurais deverão no dia do processo encaminhar, a título de amostras, 01 (uma) amostra, contendo nesta amostra 02 (duas) unidades de cada gêneros alimentícios ofertado, em embalagem original, iguais as que serão entregues por ocasião do fornecimento, devidamente etiquetada e listada na ordem dos itens constante na pauta obedecendo as orientações em anexo – **Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC nº 259, de 20.09.2002)**, exceção esta aos produtos hortifrutigranjeiros.

4.4.2 As amostras não serão devolvidas, pois serão objeto de análise nutricional quanto ao atendimento às expectativas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes.

4.4.3. Os produtores deverão atender as condições mínimas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes. Caso o resultado das amostras seja reprovado, será eliminado o item (gêneros alimentício) do produtor e solicitado ao segundo colocado, em ordem de classificação, o envio de suas respectivas amostras.

#### 5. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

5.1. A entrega dos gêneros alimentícios será no depósito central.

5.2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada quinzenalmente, conforme cronograma expedido pelo Responsável técnico do programa.

5.3. O horário de entrega dos gêneros alimentícios no depósito central, deverá ser de **2ª-feira a 4ª-feira das 08:00 hs às 14:00 hs, (excetuando-se vésperas de feriados)** não podendo ocorrer atrasos ou falta de gêneros alimentícios de acordo com cronograma previamente entregue pela SEMED, salvo por motivo justo e devidamente justificado em documento oficial e aceito pela SEMED.

5.4. O prazo de entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ser realizado em até 05 (cinco) dias seguidos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, conforme cronograma expedido SEMED.

5.5. Serão recebidos, apenas e exclusivamente, Gêneros Alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

5.6. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original.

b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

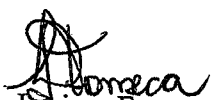
d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

5.7. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser repostas no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade dos gêneros em anexo.

5.8. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48h (quarenta e oito horas), sem adição de qualquer ônus para esta Secretaria de Municipal de Educação.

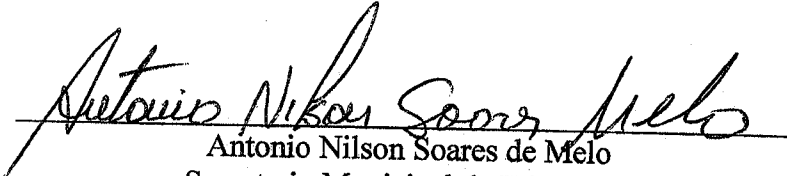
5.9. A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuado em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

Acará, 07 de março de 2017.

  
Larissa Fonseca  
Nutricionista  
CRN 6943/P

APROVO o presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação do certame, estando presentes os elementos necessários a identificação do objeto e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Acará, 07 de março de 2017.

  
Antonio Nilson Soares de Melo  
Secretario Municipal de Educação

Antonio Nilson S. de Melo  
Secretario Municipal de Educação  
Decreto nº 02 / 2017 - P.M.A.  
Acará - Pa

**TERMO DE REFERÊNCIA  
CHAMADA PÚBLICA  
ANEXO I**

Item	Especificações do produto	Unidade de medida	Quantidade	Valor médio unitário	TOTAL
1	ABOBORA IN NATURA - Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca apropriada.	KG	3.300		
2	BANANA IN NATURA - Banana amadurecida em penca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem plástica tipo basqueta.	KG	32.900		
3	BATATA DOCE IN NATURA - Lavada, Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme e típica da variedade, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em pacote de 1 kg, acondicionada em basquetas.	KG	1.100		
4	CARIRU IN NATURA - Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem apropriada com 01(um) maço de até 200g, acondicionada em isopor de até 10 kg.	KG	2.200		
5	CEBOLINHA IN NATURA - Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem apropriada com 01(um) maço de até 200g, acondicionada em isopor de até 10 kg.	KG	3.500		
6	CENOURA IN NATURA Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 01 kg acondicionada em saca de serapilheira.	KG	2.200		

*[Handwritten signature]*

7	CHEIRO VERDE IN NATURA - Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem apropriada com 01(um) maço de até 200g, acondicionada em isopor de até 10 kg.	KG	3.500		
8	COUVE IN NATURA - Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem apropriada com 01(um) maço de até 200g, acondicionada em isopor de até 10 kg.	KG	3.000		
9	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL - Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, termossolidado, resistente de até 1000g, contendo data de fabricação e prazo de validade, acondicionadas em fardos transparente, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de 20 kg.	KG	11.000		
10	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL - Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, termossolidado, resistente de até 500g, contendo data de fabricação e prazo de validade acondicionadas em fardos transparente, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de 20 kg.	KG	6.600		
11	MACAXEIRA IN NATURA - De primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca apropriada.	KG	2.200		
12	MAMÃO REGIONAL - fruta de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem apropriada de até 20 kg.	KG	10.400		
13	MAXIXE IN NATURA - De primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem de 10 kg, acondicionada em saca apropriada.	KG	1.750		
14	MELANCIA IN NATURA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem apropriada de até 20 kg.	KG	26.300		

*[Handwritten signature]*

15	<p>OVO DE GALINHA - tamanho extra, novos, limpos de origem galinha, características adicionais branco. Acondicionados em formas apropriadas com 30 unidades em caixa com 360 unidades com registro no SIF, SIE ou SIM. Contendo data de fabricação e data de validade.</p>	UND	350.000		
16	<p>PÃO MASSA FINA COM SAL - Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e com características organolépticas anormais. Peso de aproximadamente 50g deverão ser embalados em sacos plástico apropriado transparente de maneira ordenada, contendo data de fabricação e prazo de validade. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p>	KG	8.800		
17	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - Produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (Malpighia, spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais (g/100g) 6,5, deverá obedecer às características e composição como: Cor: variando de amarelo ao vermelho Sabor: : ácido Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente de 1000g. Contendo data de fabricação, prazo de validade e o registro do Ministério da Agricultura, SIE ou SIM.</p>	KG	5.300		
18	<p>POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇÚ - Produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cupuaçú exceto a semente (Theobroma grandiflorum), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais (g/100g) 12,00, deverá obedecer às características e composição como: Cor: branca e branco amarelado Sabor: levemente ácido Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente de 1000g. Contendo data de fabricação, prazo de validade e o registro do Ministério da Agricultura, SIE ou SIM.</p>	KG	3.300		

19	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba (Psidium guajava, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais (g/100g) 9,0, deverá obedecer às características e composição como: Cor: variável de branco a vermelho Sabor: levemente ácido, próprio, Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis do maracujá (Passiflora, spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais (g/100g) 11,0, deverá obedecer às características e composição como: Cor: de amarelo a alaranjado, Sabor: : ácido Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente de 1000g. Contendo data de fabricação, prazo de validade e o registro do Ministério da Agricultura, SIE ou SIM.	KG	6.500		
20	QUIABO IN NATURA - De primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniforme e típica da variedade, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalagem em pacotes de 1kg, acondicionada em basquetas.	KG	3.500		
21		KG	1.800		

**OBSERVAÇÕES:**

- Constatado qualquer irregularidade, quanto a qualidade, quantidade, peso e embalagem, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 horas.



Município do Acará  
ESTADO DO PARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DO ACARÁ**  
PODER EXECUTIVO

**TERMO DE REFERENCIA**

ITEM	RELAÇÃO DE PRODUTOS	UM D	QTD	P.UNIT	TOTAL
1	ABOBORA IN NATURA	KG	3.300	R\$ 2,30	R\$ 7.590,00
2	BANANA IN NATURA	KG	32.900	R\$ 3,45	R\$ 113.505,00
3	BATATA DOCE IN NATURA	KG	1.100	R\$ 2,88	R\$ 3.168,00
4	CARIRU IN NATURA	KG	2.200	R\$ 5,75	R\$ 12.650,00
5	CEBOLINHA IN NATURA	KG	3.500	R\$ 8,05	R\$ 28.175,00
6	CENOURA IN NATURA	KG	2.200	R\$ 3,45	R\$ 7.590,00
7	CHEIRO VERDE IN NATURA	KG	3.500	R\$ 13,80	R\$ 48.300,00
8	COUVE IN NATURA	KG	3.000	R\$ 6,90	R\$ 20.700,00
9	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL	KG	11.000	R\$ 5,75	R\$ 63.250,00
10	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL	KG	6.600	R\$ 13,80	R\$ 91.080,00
11	MACAXEIRA IN NATURA	KG	2.200	R\$ 2,30	R\$ 5.060,00
12	MAMÃO REGIONAL	KG	10.400	R\$ 3,45	R\$ 35.880,00
13	MAXIXI IN NATURA	KG	1.750	R\$ 6,90	R\$ 12.075,00
14	MELANCIA IN NATURA	KG	26.300	R\$ 2,30	R\$ 60.490,00
15	OVO DE GALINHA	UNID	350.000	R\$ 0,46	R\$ 161.000,00
16	PÃO MASSA FINA COM SAL	KG	8.800	R\$ 16,08	R\$ 141.504,00
17	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	KG	5.300	R\$ 6,33	R\$ 33.549,00
18	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU	KG	3.300	R\$ 8,05	R\$ 26.565,00
19	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	KG	6.500	R\$ 6,33	R\$ 41.145,00
20	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJA	KG	3.500	R\$ 8,05	R\$ 28.175,00
21	QUIABO IN NATURA	KG	1.800	R\$ 6,90	R\$ 12.420,00
<b>TOTAL ESTIMADO</b>					<b>R\$ 953.871,00</b>