

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

1.1 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1.1 Demanda para escolas da Área Urbana, Planaltina e Ribeirinha

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL P/ 10 meses
1	ABOBRINHA REGIONAL	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	3.850		
2	ABACAXI (*CONFORME SAFRA)	Maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	6.018		
3	BANANA GRANDE	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	6.644		
4	BANANA PRATA	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	51.271		

5	BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	1.612		
6	BELJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e integra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	3.850		
7	CARÁ (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	5.741		
9	CHEIRO VERDE	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	6.952		
10	COUVE	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	5.346		
11	FARINHA DE MANDIOCA	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	24.376		
12	FARINHA DE TAPIOCA	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	4.389		
13	FEIJÃO DE CORDA	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	4.521		
14	FEIJÃO BRANCO	Embalagem plástica de 1 ou 2 Kg, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	5.385		

15	GALINHA CAIPIRA	Inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	1.023		
16	JERIMUM	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	11.781		
17	LARANJA REGIONAL	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	2.272		
18	LIMÃO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	5.841		
19	MACAXEIRA IN NATURA	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	7.227		
20	MACAXEIRA MINIMAMENTE PROCESSADA	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos. Cortada em pedaços médios, em embalagem transparente e atóxica, resfriada.	QUILO	3.894		
21	MAMÃO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	2.563		
22	MAXIXE REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	5.929		
23	MELANCIA (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	26.418		
24	MELÃO REGIONAL (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	1.282		
25	MILHO VERDE	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	3.168		
26	OVOS DE GALINHA CAIPIRA	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	231		
27	PIMENTÃO REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	2.332		
28	PIMENTA DE CHEIRO	Verde de boa qualidade, acondicionados em sacos plásticos transparentes, integrais e livres de fungos e ou sujidades.	QUILO	5.214		
29	PEIXE (TAMBAQUI/TUCU)	PEIXE, Espécie: tucunaré, Apresentação: in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio	QUILO	319		

	NARÉ/PIRAPITINGA	para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.				
33	POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ 500g	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	4.422		
34	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU 500g	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	QUILO	4.422		
35	PUPUNHA (*CONFORME SAFRA)	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	1.521		
36	QUIABO REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	1556		

1.1.2 Demanda para Escolas em Área Quilombolas

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL P/ 10 meses
1	ABOBRINHA REGIONAL	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	550		
2	ABACAXI (*CONFORME SAFRA)	Maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	1.045		
3	BANANA GRANDE	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	638		
4	BANANA PRATA	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	4.257		
5	BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	278		
6	BEIJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e íntegra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	1.617		

7	CARÁ (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	502		
8	CASTANHA DO PARÁ 200g	In natura, descascada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Embalagem plástica, transparente: 200g	PACOTE	825		
9	CHEIRO VERDE	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas.	QUILO	1.144		
10	COUVE	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas.	QUILO	352		
11	FARINHA DE MANDIOCA	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o n° da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	5.269		
12	FARINHA DE TAPIOCA	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o n° da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	638		
14	FEIJÃO BRANCO	Embalagem plástica de 1 ou 2 Kg, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas.	QUILO	253		
15	GALINHA CAPIRA	Inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	2.310		
16	JERIMUM	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	2.475		
18	LIMÃO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	638		
19	MACAXEIRA IN NATURA	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	4.785		
22	MAXIXE REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	539		
23	MELANCIA (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	3.168		
26	OVOS DE GALINHA CAPIRA	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	CUBA	50		
27	PIMENTÃO REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	44		
28	PIMENTA DE CHEIRO	Verde de boa qualidade, acondicionados em sacos plásticos transparentes, integras e livres de fungos e ou sujidades.	QUILO	902		
29	PEIXE (TAMBAQUI/TUCU NARÉ/PIRAPITING A)	PEIXE, Espécie: tucunaré, Apresentação: in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	UNID	803		

30	PÃO CASEIRO	Tipo: caseiro, Peso Referência: 50g, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para o consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.	QUILO	45.320		
31	PEPINO REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	PCT	418		
32	POLPA DE AÇAÍ (*CONFORME SAFRA) 500g	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	2.794		
33	POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ 500g	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	1.914		
34	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇÚ 500g	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	QUILO	1.914		
35	PUPUNHA (*CONFORME SAFRA)	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	377		
36	QUIABO REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	253		
37	TOMATE REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	550		

1.1.3 Demanda para Escolas em Área Indígenas

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL P/ 100 alunos
1	ABOBRINHA REGIONAL	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	121		
2	ABACAXI (*CONFORME SAFRA)	Maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	418		
3	BANANA GRANDE	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediano e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	484		
4	BANANA PRATA	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediano e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	957		
5	BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediano e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	484		

6	BEIJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e integra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	2.376		
7	CARÁ (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	484		
8	CASTANHA DO PARÁ 200g	In natura, descascada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Embalagem plástica, transparente: 200g	PACOTE	594		
11	FARINHA DE MANDIOCA	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moidas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	1.430		
12	FARINHA DE TAPIOCA	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	242		
15	GALINHA CAIPIRA	Inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	242		
16	JERIMUM	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	363		
18	LIMÃO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	121		
19	MACAXEIRA IN NATURA	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	484		
21	MAMÃO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	957		
22	MAXIXE REGIONAL	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	99		
23	MELANCIA (*CONFORME SAFRA)	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	957		
25	MILHO VERDE	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	484		
29	PEIXE (TAMBAQUI/TUCUNARÉ/PIRAPITINGA)	PEIXE, Espécie: tucunaré, Apresentação: in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	UNID	594		
32	POLPA DE AÇAÍ (*CONFORME SAFRA) 500g	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	715		

- 1.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender às especificações técnicas descritas na relação de Itens deste Termo de Referência, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a observância das normativas sanitárias vigentes.
- 1.2. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades e periodicidades estabelecidas, conforme cronograma de entrega detalhado a ser formulado pela Secretaria de Educação.

2 DO OBJETIVO

2.1 Suprir futuramente a Secretaria Municipal de Educação do Município de Oriximiná - PA, com material de consumo de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar destinados a atender as necessidades das Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA -SEMED, que beneficiará os discentes, visando atender as demandas solicitadas, conforme melhor especificado no ETP.

3 DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 Este Termo de Referência fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, e nas diretrizes do PNAE, que visam garantir a alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da rede pública.

3.2 Justifica-se a presente contratação pela necessidade de assegurar a regularidade no fornecimento de alimentação escolar, essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, conforme a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

3.3 OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO: Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos da rede municipal de ensino, por meio da oferta de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.4 Promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico de agricultores familiares locais, incentivando a aquisição de produtos diversificados, conforme o art. 2º, V da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

3.5 Fundamentação Legal, Lei 14.133/2021:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

3.5.1 A Fundamentação da Contratação completa e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, devidamente cadastrados e aptos a fornecer os gêneros alimentícios especificados, conforme as exigências do PNAE.

5.2 Será exigida a apresentação de documentos que comprovem a capacidade técnica e a regularidade fiscal, conforme descrito em edital.

5.3 Os requisitos desta contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5.4 SUSTENTABILIDADE

5.4.1 A contratação deverá atender aos critérios de sustentabilidade estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando práticas que minimizem impactos ambientais e promovam o desenvolvimento sustentável.

5.4.2 Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

5.4.3 Menor impacto sobre recursos naturais (flora, fauna, solo, água, ar);

5.4.4 Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

5.4.5 Maior vida útil e menor custo e manutenção do bem;

5.4.6 Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

5.5 AMOSTRAS

5.5.1 Não se aplica

6 SUBCONTRATAÇÃO

6.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

7.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: O objeto e a forma de contratação não necessitam de garantia pela natureza do bem.

8 DO PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

8.1.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais onde a Secretaria Municipal de Educação, indicar conforme pedido a ser efetuado pela Nutricionista Responsável, no período de 10 (dez) meses.

8.1.2 A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias, implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

8.1.3 As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitado pela nutricionista da Secretaria Municipal de educação, devendo as entregas serem efetuadas conforme exigência estabelecida no ato da solicitação, não devendo o prazo de entrega ultrapassar 10 (dez) dias úteis a data da entrega da solicitação dos produtos.

8.2 Caberá à nutricionista formular cronograma de entrega e entrega-lo aos credenciados no ato da assinatura do contrato.

8.3 Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação;

8.4 O servidor designado como fiscal poderá solicitar a substituição de um produto por outro em caso de defeito, de forma imediata, contados a partir do recebimento daquele que foi devolvido, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil;

8.5 Os gêneros alimentícios deverá ser entregue diretamente nas escolas indicadas pelo setor competente, respeitando as seguintes condições:

- a. A embalagem primária unitária, reforçada, lacrada, identificada com rótulo indicando nome do fornecedor, data de fabricação e de validade;
- b. As entregas devem ser realizadas mediante a apresentação de PLANILHAS DE ENTREGAS que serão fornecidas mensalmente pelo Nutricionista responsável técnico.
- c. Após as entregas as planilhas devem ser entregues para o nutricionista devidamente assinadas pelos gestores atestando as entregas realizadas.

d. As polpas de frutas destinadas a escolas planaltinas deveram ser entregues na Divisão de Assistência ao Educando da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua: Pedro Carlos de Oliveira, S/N–Bairro Centro–Oriximiná–Pará, no horário de 08:00 as 12:00 hs e 14:00 as 18:00hs.

8.6 Entregas no dias de **segunda à quarta-feira**, conforme as especificações abaixo:

ÁREA	PRODUTOS	LOCAL DA ENTREGA	PERÍODO DA ENTREGA
URBANA (PNAC, PNAP, PNAEF, AEE, EJA, PNAEM)	Abobrinha regional; Abacaxi; Cheiro verde; Couve; Feijão de corda; Jerimum; Limão; Laranja, Maxixe; Pimenta de cheiro. Banana prata; Banana grande; Melancia; Laranja, Macaxeira	Diretamente nas escolas	Quinzenal*
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		Mensal*
RURAL (Planaltinas e Ribeirinhas) PNAEF	Abobrinha regional; Cheiro verde; Couve; Cará; Batata Doce, Feijão de corda; Feijão branco; Jerimum; Limão; Maxixe; Pimenta de cheiro. Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira	Diretamente nas escolas	Quinzenal*
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		Mensal*
QUILOMBOLAS PNAQ	Abobrinha regional; Abacaxi, Cheiro verde; Couve; Jerimum; Limão; Maxixe; Pimenta de cheiro.	Diretamente nas escolas	Quinzenal*
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira; Galinha Caipira e Pescado**		Mensal*
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		
INDÍGENAS PNAI, PNAEM	Abacaxi, Jerimum; Limão; Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira.	Diretamente nas escolas	Quinzenal*
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		Mensal*

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1 São obrigações da Contratante:

- I. Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento.
- II. Realizar rigorosa conferência das características dos produtos entregues, pela Comissão ou servidor designado, somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta do objeto.

- III. Cabe ao Município de Oriximiná a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, bem como o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.
- IV. É de responsabilidade da CONTRATANTE a guarda, pelo prazo estabelecido no artigo 59 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a guarda das cópias nas Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados na prestação de contas, bem como o Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar e demais documentos anexos, ficando a disposição para comprovação.
- V. Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar em todos os casos omissos.
- VI. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por um representante especialmente designado.
- VII. Notificar por escrito à contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

10 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I. Proceder a entrega dos produtos solicitados pelo Município, de forma a não ser danificado durante a operação de transporte, acompanhado sempre de 02 (duas) vias da fatura comercial, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência.
- II. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- III. A contratada deverá apresentar para aprovação da CONTRATANTE, toda vez que for necessário, resultado de testes, ensaios, amostras e demais dados informativos sobre o produto, de modo que permita sua perfeita identificação quanto à qualidade e procedência.
- IV. A CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar todo e qualquer produto que não atender as especificações contidas no edital, ou que seja considerado inadequado pela contratante.
- V. Atender aos chamados da CONTRATANTE, devidamente formalizados, no máximo em até 48 (quarenta e oito) horas, tomando as providências necessárias para reparar ou substituir o objeto no prazo de até 02 (dois) dias corridos, enquanto estiver dentro do prazo de vigência do contrato.
- VI. Responder por todos os ônus referentes à entrega do objeto ora contratado, desde os salários do pessoal, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que

venham a incidir sobre o presente Contrato.

- VII. Garantir a titularidade de todo e qualquer direito de propriedade industrial envolvido nos produtos, assumindo a responsabilidade por eventuais ações e/ou reclamações, de modo a assegurar à CONTRATANTE a plena utilização dos produtos adquiridos ou a respectiva indenização.
- VIII. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir.
- IX. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega dos produtos, inclusive quanto às redes de serviços públicos, o uso indevido de patentes, e, ainda, por fatos de que resultem na destruição ou danificação do objeto, inclusive aqueles que, na hipótese de mora da CONTRATADA, decorram de caso fortuito ou força maior, estendendo-se essa responsabilidade até a assinatura do “Termo de Recebimento Definitivo do Objeto” e a integral liquidação de indenização acaso devida a terceiros.
- X. Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes ao objeto, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
- XI. É de exclusiva responsabilidade do (a) Contratado (a) o ressarcimento de danos causados ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a ocorrência de fiscalização.
- XII. Respeitar cronograma de entrega formulado pela secretaria de Educação.

11 DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

11.1 A fiscalização será exercida pela fiscal de contrato a Sra. KETHELLEN DE PAULA SANTOS ALVES, Nutricionista lotada na Secretaria Municipal de Educação portadora do CPF: 008.637.252-10 e RG 6409575, formalmente designados para o acompanhamento da contratação e entrega dos produtos, bem como para atestar o recebimento provisório e definitivo;

11.2 Aos servidores investidos na função de fiscal, especialmente designados pela Administração, compete:

11.2.1 Exercer de modo sistemático a fiscalização e o acompanhamento da execução da contratação, objetivando verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos;

11.2.2 Solicitar à CONTRATADA a substituição do objeto, que apresente defeito insanável durante seu uso, durante o prazo de garantia, cujo prazo será de forma imediata;

11.2.3 Anotar em registro próprio, comunicando ao preposto da CONTRATADA as irregularidades constatadas, informando prazo para sua regularização, propondo à Administração, quando for o caso, a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente.

11.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização da contratação serão submetidas à apreciação da autoridade superior da Secretaria Municipal de Educação-SEMED, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021;

11.4 Exigências da fiscalização, respaldada na legislação aplicável, no TR e Edital, deverão ser imediatamente atendidas pela CONTRATADA;

11.5 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR e na legislação vigente;

11.6 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de Educação-SEMED e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer irregularidade;

11.7 A fiscalização do contrato será auxiliada pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

12 CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

12.1 DO RECEBIMENTO: O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ata.

12.1.1 DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

12.1.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 Horas, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

12.1.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 Horas dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.1.2 DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

12.1.2.1 Os bens serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato no prazo máximo de 72 Horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos termos do Decreto Regulamentador.

13 DO PAGAMENTO

13.1 Liquidação

13.1.1 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.1.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

13.1.3 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, observadas as disposições do Termo de Referência, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Decreto Regulamentador.

13.1.4 Nenhuma liquidação será efetuada sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

13.1.5 A retenção de pagamento pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gerando compensação financeira.

13.1.6 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da nota apresentada.

13.2 Prazo do pagamento

13.2.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos produtos adquiridos, em até 30 (trinta) dias consecutivos, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, caso haja a aceitabilidade dos produtos, cabendo a contratada comprovar sua regularidade fiscal conforme solicitado para a habilitação no certame licitatório;

13.2.2 Ocorrendo erros na apresentação dos documentos fiscais, será solicitada à CONTRATADA imediata correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento somente será contado a partir da data da regularização;

13.2.3 A Secretaria Municipal de Educação poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela CONTRATADA, em decorrência de descumprimento de suas obrigações;

13.2.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

13.2.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

13.3 Forma de pagamento

13.3.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.3.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.3.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.3.3.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

14 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

14.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

14.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CHAMAMENTO PÚBLICO.

14.1.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF por ano civil, art. 39, da referida Resolução do FNDE (Resolução FNDE n.º 21 de 16 de novembro de 2021);

14.2 Os contratos que resultarão da presente Chamada Pública terão prazo de duração de 12 (doze) meses.

14.3 FORMA DE FORNECIMENTO

14.3.1 As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponder, à qualidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº 8.137/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais custos ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7º, inciso III e IX).

14.3.2 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade com tamanho médio padronizado.

14.3.3 As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

14.3.4 As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

14.3.5 Deverão estar isentas de:

Substâncias terrosas;

- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
- Sem umidade externa anormal;

- Isenta de odor e sabor estranhos;
- Isenta de enfermidades;
- Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

14.4 Exigências de habilitação

14.4.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

14.4.2 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em

- a. Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG;
- b. O extrato da CAF Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60
- c. (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).
- d. A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- e. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, conforme o modelo do Anexo III, assinada pelo representante legal da licitante;
- f. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

14.4.3 HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL de Agricultores Familiares (pessoas físicas)

- a. Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade;
- b. O extrato da CAF Física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- d. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- e. Certidão Negativa de tributos Municipais.
- f. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.
- g. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

14.4.4 HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL de Agricultores Familiares (pessoa jurídica)

- a. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

- b. O extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c. Certidão Negativa Conjunta de Regularidade com a Fazenda Federal;
- d. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e. Certidão Negativa de tributos Municipais;
- f. Certidão Negativa do FGTS;
- g. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- h. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- i. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- j. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.
- k. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.

Todos os documentos deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade e poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada (em tabelião de notas, ou pela comissão de licitação, ou por servidor público), desde que legíveis.

15 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 3.459.711,26 (três milhões, quatrocentos e cinquenta e nove mil, setecentos e onze reais e vinte e seis centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.

13 DAS ALTERAÇÕES

13.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

13.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4 Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5 As alterações de que tratam o item anterior deverão atender a todos os requisitos constantes nos artigos 124 ao 136 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

13.6 As alterações dos preços contratados dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão responsável promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os publicamente no site oficial.

13.7 As alterações dependem de pedido do fornecedor, que deve ser protocolado junto ao Fiscal nomeado.

14 DO REAJUSTE

14.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data proposta apresentada.

14.2 Após o decurso de um ano, havendo pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.3 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

14.4 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.5 O reajuste será realizado por apostilamento.

14.6 Não Serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

15.1.1 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

15.3 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedimental previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

15.4 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

15.5 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

16 LASTRO ORÇAMENTARIO

16.1 As despesas para atender a esta solicitação estão alocadas em dotação orçamentária própria, do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME, DOTAÇÃO 2030, previsto no Orçamento da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no exercício de 2025.

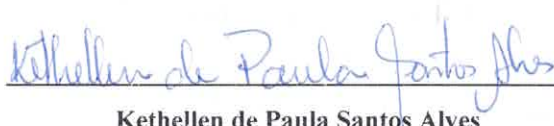
16.2 Será disponibilizado em ofício próprio através da Diretoria de Contabilidade da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, que indicará a: Unidade, Código de ação, Descrição da ação, Natureza da ação, Subelemento e Disponibilidade de recurso.

17 FORO

17.1 Fica eleito, dirimir eventuais controvérsias oriundas da contratação, o Foro da Comarca de Oriximiná do Estado do Pará, com expressa renúncia de qualquer outra, por mais especial ou privilegiado que seja.

Oriximiná-PA, 10 de janeiro de 2025.

Responsável pela elaboração do TR:



Kethellen de Paula Santos Alves

Nutricionista Responsável Técnico

CRN 7ª Região nº 6434

De acordo:



Ivana Maria Pereira de Souza

Secretária Municipal de Educação - SEMED

Portaria nº 081/2025

PLANEJAMENTO DA MERENDA ESCOLAR - AGRICULTURA FAMILIAR/2025

NÚMERO DE ALUNOS MUNICIPAL : 16.773 NÚMERO DE ALUNOS ESTADUAL: 3.677 TOTAL GERAL: 20.408

ITEM	PRODUTOS	MEDIDA	PNAQ	PNAI	PNAEF	PNAC	EJA	PNAP	PNAEM	AEE	TOTAL PARA 10 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR GERAL	VALOR MENSAL
1	ABOBRINHA REGIONAL	KG	550	121	3.168	99	33	198	352		4.521	7,27	32.867,67	3.286,77
2	ABACAXI (*CONFORME SAFRA)	KG	1.045	418	3.801	405	165	1.092	220	335	7.481	8,86	66.281,66	6.628,17
3	BANANA GRANDE	KG	638	484	4.708	308		792	836		7.766	9,32	72.379,12	7.237,91
4	BANANA PRATA	KG	4.257	957	38.764	1.573	374	4.521	4.829	1.210	56.485	10,33	583.490,05	58.349,01
5	BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)	KG	278	484	1.562				50		2.374	13,90	32.998,60	3.299,86
6	BEIJO DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g	PCT	1.617	2.376	1.287	671		1.892			7.843	10,16	79.684,88	7.968,49
7	CARÁ (*CONFORME SAFRA)	KG	502	484	5.691				50		6.727	9,16	61.619,32	6.161,93
8	CASTANHA DO PARÁ 200g	PCT	825	594							1.419	15,126,54	15.126,54	1.512,65
9	CHEIRO VERDE	KG	1.144		5.401	187	66	418	880		8.096	24,90	201.590,40	20.159,04
10	COUVE	KG	352		4.719	99	33	198	297		5.698	23,10	131.623,80	13.162,38
11	FARINHA DE MANDIOCA	KG	5.269	1.430	20.834	308	198	792	2.244		31.075	15,00	466.125,00	46.612,50
12	FARINHA DE TAPIOCA	KG	638	242	3.366	132	44	330	396	121	5.269	22,00	115.918,00	11.591,80
13	FEIJÃO DE CORDA	KG			3.839	187	77	418			4.521	15,76	71.250,96	7.125,10
14	FEIJÃO BRANCO	KG	253		4.851	121	110	303	0		5.638	13,95	78.650,10	7.865,01
15	GALINHA CAIPIRA	KG	2.310	242	1.023						3.575	28,33	101.279,75	10.127,98
16	JERIMUM	KG	2.475	363	10.043	242	77	627	539	253	14.619	8,90	130.109,10	13.010,91
17	LARANJA REGIONAL	KG			0	528		1.502		242	2.272	9,33	21.197,76	2.119,78
18	LIMÃO	KG	638	121	4.378	132	66	330	935		6.600	7,02	46.332,00	4.633,20
19	MACAXEIRA IN NATURA	KG	4.785	484	6.567				660		12.496	6,52	81.473,92	8.147,39
20	MACAXEIRA MINIMAMENTE PROCESSADA	KG			3.839		55				3.894	11,16	43.457,04	4.345,70
21	MAMÃO	KG		957		550		1.529		484	3.520	8,03	28.265,60	2.826,56
22	MAXIXE REGIONAL	KG	539	99	5.181	99	33	198	418		6.567	12,88	84.582,96	8.458,30
23	MELANCIA (*CONFORME SAFRA)	KG	3.168	957	19.382	787	281	2.261	3.245	462	30.543	8,37	255.644,91	25.564,49
24	MELÃO REGIONAL (*CONFORME SAFRA)	KG			0	275		765		242	1.282	8,50	10.897,00	1.089,70
25	MILHO VERDE	KG		484	3.168						3.652	7,38	26.951,76	2.695,18
26	OVOS DE GALINHA CAIPIRA	CUBA	50		231						281	29,83	8.382,23	838,22
27	PIMENTÃO REGIONAL	KG	44		2.332						2.376	16,13	38.324,88	3.832,49
28	PIMENTA DE CHEIRO	KG	902	0	4.136	132	55	330	561		6.116	19,49	119.200,84	11.920,08
29	PEIXE (TAMBAQUI/TUCUNARÉ/PIRAPITINGA)	KG	803	594	319						1.716	25,83	44.324,28	4.432,43
30	PÃO CASEIRO	UNID	45.320		0						45.320	4,16	188.531,20	18.853,12
31	PEPINO REGIONAL	KG	418		0						418	6,48	2.708,64	270,86
32	POLPA DE AÇAI (*CONFORME SAFRA) 500g	PCT	2.794	715	0						3.509	15,16	53.196,44	5.319,64
33	POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBA 500g	PCT	1.914		4.422						6.336	9,50	60.192,00	6.019,20
34	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU 500g	PCT	1.914		4.422						6.336	10,33	65.450,88	6.545,09
35	PUPUNHA (*CONFORME SAFRA)	KG	377		1.521						1.898	8,83	16.759,34	1.675,93
36	QUIABO REGIONAL	KG	253		1.556						1.809	9,07	16.407,63	1.640,76
37	TOMATE REGIONAL	KG	550		0						550	11,70	6.435,00	643,50
VALOR TOTAL													3.459.711,26	345.971,13



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ
CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR										
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº _____										
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES										
A – Grupo Formal										
1. Nome do Proponente				2. CNPJ						
3. Endereço				4. Município		5. CEP				
6. Nome do representante legal				7. CPF		8. DDD/Fone				
9. Banco				10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente				
B – Grupo Informa										
1. Nome do Proponente										
3. Endereço										
6. Nome da Entidade Articuladora										
C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)										
1. Nome		2. CPF		3. DAP		4. Banco e Nº. da Agência		5. Nº. da Conta Corrente		
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC										



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ
CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1. Nome da Entidade: MUNICÍPIO DE ORIXIMINÁ/PA – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	2. CNPJ 06.102.908/0001-92	3. Município Oriximiná/PA
--	-------------------------------	------------------------------

4. Endereço: Travessa Carlos Maria Teixeira, nº 785

6. Nome do representante: Ivana Maria Pereira de Souza – Secretária Municipal de Educação .

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor

Total do projeto:

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ
CNPJ / MF Nº 05.131.081/0001-82
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO				
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
			Total do projeto:	
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento				
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/Email:	
	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal		CPF:	
Local e Data:			Assinatura	