

TERMO DE REFERÊNCIA PNAE – 2022

1 – OBJETO

A prefeitura municipal de Itupiranga, através do departamento da Alimentação Escolar vem por meio deste contratar **Grupos Formais ou Informais para fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar destinado ao atendimento da Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Pública de ensino deste município.**

2 - DO FUNDAMENTO LEGAL

A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/ FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020.

3 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Itupiranga, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

4 – ESPECIFICAÇÕES DOS BENS OU SERVIÇOS

As especificações constam no Anexo I deste Termo.

5 – ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os produtos deverão ser entregues nas escolas municipais e estaduais localizadas no município de Itupiranga descritas no Anexo II. Os produtos deverão ser entregues semanalmente, nos dias e locais a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação, tendo o licitante o prazo para fazer a entrega conforme cronograma da nutricionista.



Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

O recebimento dos gêneros alimentícios será feito pela Prefeitura Municipal de Itupiranga, através do Departamento da Merenda Escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho da alimentação escolar, atestando os cumprimentos estabelecidos entre as partes. A prova de entrega é assinatura do responsável do recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e ou nota de entrega, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento. **A não entrega no dia e horários marcados acarretam notificações.**

6 – ACOMPANHAMENTOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Dayane de Souza Pereira Igreja Brito RG: 050406512013-7 CPF: 009.471.732-00/
FONE: 94-98404-5295, dayanebrito.nutricionista@hotmail.com, bem como seu substituto Kedson Barboza CPF: 822.816.882-91/FONE: 94-99109-5171.

7 – ESTIMATIVA DO VALOR

Conforme Anexo I.



8 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIE, SIF). Estando ainda sujeitos a amplo teste qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura de Municipal de Itupiranga o direito de rejeita-los no topo ou parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional. Só será aceito o fornecimento dos produtos **(POLPAS DE ACEROLA, GOIABA, MARACUJÁ, CUPUAÇÚ, CAJÁ, ABACAXI, AÇAÍ, BEBIDA LÁCTEA E CACAU EM PÓ)** que estiverem de acordo com a descrição anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIE e SIF) quando couber.

As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme a determinação do FNDE ficando o pagamento do



fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Será de responsabilidade dos fornecedores as análises físico-químicas e bromatológicas e sanitárias (microbiológica) dos produtos licitados.

9 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A proponente do item (**POLPAS DE ACEROLA, GOIABA, MARACUJÁ, CUPUAÇU, CAJÁ, ABACAXI, AÇÁI, BEBIDA LÁCTEA E CHOCOLATE EM PÓ**) deverá apresentar cópia do Alvará de funcionamento e de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

10 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

10.1 O participante vencedor deverá apresentar as amostras de cada item proposto, conforme descrito no Anexo I do termo de referência.

10.2 As amostras deverão ser apresentadas em data a ser definida posteriormente a chamada pública, as amostras deverão estar devidamente identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) e a especificação do produto.

10.3 As amostras deverão ser entregues no departamento de alimentação escolar.

10.4 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.

10.5 A análise de amostras dos alimentos será realizada pela Nutricionista Municipal do Município de Itupiranga e Conselho de alimentação escolar (CAE) no Departamento da Merenda Escolar (DME) e tem como objetivo avaliar e analisar a qualidade do alimento, e se o mesmo é apropriado à clientela atendida específica.

Assinatura



10.6 Um alimento pode ser definido como de boa qualidade, quando preenche as expectativas do consumidor com relação às características (aparência, cor, aroma, sabor e textura) e quando atende as exigências legais preconizadas (origem, controle de qualidade, boas práticas, licenciamento entre outros).

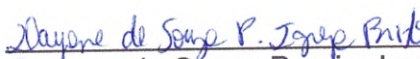
10.7 As amostras que serão apresentadas correrão à custa do fornecedor em participar do processo, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar da chamada pública.

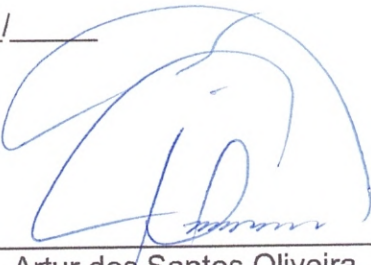
10.8 Caso a amostra tenha atendido todos os requisitos de qualidade e características do edital a mesma será considerada aprovada, e será encaminhado o parecer técnico ao departamento de Licitação.

11 – DISPOSIÇÕES GERAIS e INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Sem disposições e informações complementares.

Itupiranga, PA ____/____/____


Dayane de Souza Pereira Igreja Brito
Nutricionista/Responsável Técnico


Artur dos Santos Oliveira
Secretário de educação

De Acordo.

ANEXO I

PAUTA AGRICULTURA FAMILIAR 2022				
1	<u>ABÓBORA MADURA</u>	De primeira, uniformes, sem defeitos, turgescer, intacta, firmes e bem desenvolvidas. Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	4.100
2	<u>ABOBRINHA</u>	De primeira, tamanho médio, uniforme, tenra, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	QUILO	3.000
3	<u>ALFACE</u>	Extra e verde. In natura, deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanhos uniformes e apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	QUILO	2.200
4	<u>BANANA PRATA</u>	Madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	QUILO	8.500
5	<u>BANANA MAÇÃ</u>	Madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, com	QUILO	8.500

Assinatura



		ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
6	<u>BANANA DA TERRA</u>	Banana da terra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	4.000
7	<u>BEBIDA LÁCTEA</u>	Bebida láctea. Preparo de bebida láctea, enriquecido com vitaminas e minerais, no sabor de morango. De procedência nacional. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	LITROS	12.000
8	<u>CACAU EM PÓ</u>	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100% cacau com sabor acentuado de cacau puro, sem adição de açúcar. Embalagem contendo 400g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	QUILO	5.500
9	<u>CEBOLINHA/ CHEIRO VERDE</u>	Apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	1.500
10	<u>COUVE MANTEIGA</u>	In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	3.500

Assinaturas

11	<u>FARINHA DE MANDIOCA</u>	Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, hermeticamente fechado, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	QUILO	4.000
12	<u>FEIJÃO DA COLÔNIA</u>	Grãos selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característico, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente.	QUILO	4.000
13	<u>FEIJÃO VERDE</u>	Feijão Verde - De primeira qualidade; Debulhado; Livre de impurezas, tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente.	QUILO	4.000
14	<u>INHAME</u>	Produto de primeira qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras perfurações e cortes, limpo, escovado e acondicionado de forma a evitar danos físicos	QUILO	4.000

[Assinatura]

[Assinatura]





PREFEITURA
ITUPIRANGA
A GENTE FAZ.



		mecânicos ou biológicos. Com aspecto, aroma e sabor típico do produto. Livre da umidade externa, bolores ou brotos, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.		
15	<u>LARANJA</u>	De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em caixas polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	KG	2.500
16	<u>LIMÃO</u>	Extra e tamanho médio de primeira in natura. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	QUILO	1.000
17	<u>MACAXEIRA</u>	Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades, e com coloração característica. Deve apresentar acondicionada em sacos de polietileno de espessura 150 mm, sob vácuo. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, e endereço e telefone para	QUILO	4.000

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Av. Quatorze de Julho nº 12
CNPJ Nº 05.077.102/0001-29
CNPJ SEMED Nº 30.746.635/0001-01
E-mail: Itupiranga.pmi@itupiranga.pa.gov.br
E-mail: itupirangasemed@gmail.com
CEP: 68580-000 - Itupiranga / PA



PREFEITURA
ITUPIRANGA
A GENTE FAZ.



		contato. O produto deve pesar 01 (um) kg.		
18	<u>MELANCIA</u>	Melancia, de primeira, in natura, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	16.000
19	<u>PEPINO</u>	Apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	2.300
20	<u>POLPA DE AÇAÍ</u>	Polpa de açaí integral pasteurizada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, congelada, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	6.000
21	<u>POLPA DE GOIABA</u>	Sabor goiaba, extração da polpa fresca, adição no máximo de 20% de água, deve apresentar sabor, odor e	QUILO	2.500

Assinatura

Assinatura



Av. Quatorze de Julho nº 12
CNPJ Nº 05.077.102/0001-29
CNPJ SEMED Nº 30.746.635/0001-01
E-mail: itupiranga.pmi@itupiranga.pa.gov.br
E-mail: itupirangasemed@gmail.com
CEP: 68580-000 - Itupiranga / PA

		cheiro próprio. Embalagem plástica de capacidade de 1 (UM) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.		
22	<u>POLPA DE MARACUJÁ</u>	Sabor maracujá, extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios da fruta. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	2.500
23	<u>POLPA DE ACEROLA</u>	Sabor acerola, extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios da fruta. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	2.500
24	<u>POLPA DE CUPUAÇU</u>	Sabor cupuaçu, extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios do maracujá. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	2.500
25	<u>POLPA DE CAJÁ</u>	Sabor cajá, extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro	QUILO	2.500

Assinatura



		próprios da fruta. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.		
26	<u>POLPA DE ABACAXI</u>	Sabor abacaxi, extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios da fruta. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	2.500
27	<u>POLPA DE FRUTA (SABORES DIVERSOS)</u>	Extração da polpa fresca, sabores diversos, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios da fruta. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg. Deve conter carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	3.000
28	<u>TANGERINA</u>	Tangerina fruto arredondado, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	QUILO	2.500
29	<u>TOMATE FRESCO IN NATURA</u>	Extra, tamanho médio e grupo de cor vermelho. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característico da espécie. Não serão	QUILO	3.500

Handwritten signature



		tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos ou de frio, fruto imaturo, com sinais de podridão ou amassado. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.		
--	--	---	--	--

Agrip

[Signature]