



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIRÃO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ 15.349.420/0001-55

Ofício nº 098/2020-SEMED/PMT

Trairão - Pará, 23 de novembro de 2020.

À
VALDINEI JOSÉ FERREIRA
PREFEITO MUNICIPAL
TRAIRÃO - PARÁ

Exmo. Sr. Prefeito

O Fundo Municipal de Educação de Trairão, através da Secretaria Municipal de Educação vem através deste, solicitar a abertura de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos termos da **Lei nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução nº 04, de abril de 2015.**

Encaminho a Vossa Senhoria, planilha contendo a descrição dos itens e suas respectivas quantidades para que seja cotada e remetida a CPL para procedimento licitatório, conforme termo de referência em anexo.

Sem mais para o momento, nos colocamos a disposição para qualquer dúvida e esclarecimentos, reiterando votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Vilma Teixeira de Jesus Rocha
Secretária Municipal de Educação
Decreto 002/2017

Vilma Teixeira de Jesus Rocha
Secretária Municipal de Educação
Decreto 002/2017 do 02.04.2017

*Recebido
30-11-2020
[Assinatura]*



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA A AGRICULTURA FAMILIAR

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, nos termos da **Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução n.º 04, de 02 de abril de 2015.**

2. JUSTIFICATIVA

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

Em 2009, a sanção da Lei n.º 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE e a garantia de que 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

De acordo com o Artigo 14, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

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

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O acesso à alimentação escolar de forma igualitária é um direito de que sejam respeitadas as diferentes faixas etárias, as condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e dos que se encontram em estado de vulnerabilidade social.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Chamada Pública reger-se-á pela Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução n.º 04, de 02 de abril de 2015, aplicando-se subsidiariamente a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

4. DOS PRODUTOS

4.1 Conforme o Artigo 33 da Resolução FNDE/MEC n.º 26/2013, os produtos adquiridos para clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela: ☐ Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5. LOCAL DE ENTREGA, PERIODICIDADE E RECEBIMENTO.

5.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme programação de entrega expedida pelo Setor de Alimentação Escolar, nos locais, endereços, nas datas e horários estabelecidos. Não deverá ser feita entrega às quintas e sexta-feira, nas vésperas de feriados, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola.

5.2 O cronograma de entrega poderá ser modificado ao longo da vigência do contrato, por determinação do Setor de Alimentação Escolar, por motivos de adequação do recebimento e por parte dos agricultores, mediante justificativa ao setor.

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

5.4 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser alterado quando ocorrer à necessidade de substituição de produtos, mediante aceite do contratante e devida comprovação dos preços contratados.

5.5 Quando os produtos não atenderem as especificações a Pauta de Gêneros Alimentícios deverão ser substituídos no prazo de 48h, contados do recebimento provisório da contratante.

5.6 – Se não for atendido o prazo determinado no item 5.5 a contratante expedirá um TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO somente dos produtos que atenderam as especificações e condições da Pauta de Gêneros Alimentícios.

5.7 Não serão aceitos mercadorias embaladas em caixas de madeira, em cestas de palha, em sacos plásticos e/ou de fibra que não seja embalagem unitária.

5.9 Os produtos ALFACE, COUVE, CEBOLINHA, PIMENTA DE CHEIRO, PIMENTÃO, MAXIXE, PEPINO, BANANA PRATA, BANANA PACOVAN deverão ser entregues diretamente nas escolas municipais.

5.10 Somente será recebido no depósito da Alimentação Escolar os produtos ABÓBORA, ABACAXI, MACAXEIRA, MAMÃO, LARANJA MELANCIA, FARINHA DE MANDIOCA E COLORAL.

5.11 O Horário para entrega dos produtos deve ser de 08:00 as 12:00h, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola.

5.12 Os gêneros alimentícios a serem entregues podem ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo RT, que poderá contar com o respaldo do CAE.

6. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

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



6.2 Cada **ESCOLA** disponibilizará uma relação com o nome de pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios, garantindo, assim, a presença uma pessoa autorizada e qualificada para realizar este procedimento. Os materiais serão inspecionados (qualitativa e quantitativamente) na hora da entrega.

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

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

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

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

7. AMOSTRAS

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

7.2 As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) e a especificação do produto.

7.3 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.

7.4 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

8. DA METODOLOGIA DA ANÁLISE:

8.1 – Os produtos apresentados devem estar em conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde, salvo as desobrigadas e nem inclusas na respectiva legislação.

Será verificado:

- Se o produto condiz com o solicitado em pauta.
- As condições da embalagem que garantam o armazenamento.
- Se possui características visuais adequadas.
- Cor característica;
- Odor característico;
- Consistência conforme o produto;
- Aspecto de acordo com o produto;



- Presença de matérias estranhas, substâncias terrosas, parasitas ou larvas;

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 A chamada Pública deverá ser publicada em jornais de grande circulação municipal e estadual, em jornais e meios de comunicação local como Rádio Comunitária, TV e Internet, divulgar para organizações locais da agricultura familiar, e para entidades de assistência técnica, por um período mínimo de 20 dias.

Anexo I

PLANILHA COM OS PRODUTOS E OS QUANTITATIVOS

Dotação Orçamentária: 12.361.0008.2.064 – Gestão do Prog. Alimentação Escolar/PNAE

Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Subelemento: 3.3.90.30.07 – Generos de alimentação

20201123093

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	QUANTIDADE
01	ABACAXI , fruto característico, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;	UND	2.075
02	ABÓBORA MADURA , com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescents, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	2.000
03	ABÓBORA VERDE , com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescents, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	750
04	ALFACE, tipo CRESPA OU LISA , Tamanho e Coloração: Uniformes, Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	MÇ	2.250
05	BANANA PRATA , de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	6.500
06	BANANA PACOVAN OU CHIFRE DE BOI , de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	890
07	BATATA DOCE , lavada, de 1º qualidade, de casca branca ou roxa, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isentas de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas (100-250g). Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	800
08	CARÁ , com tamanhos de (100-200g) ovais, com poucos pelos na casca, deve estar firmes, sem sinais de brotação, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinais de mofo.	KG	400

09	CEBOLINHA VERDE E COENTRO , com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MÇ	2.500
10	COUVE MANTEIGA , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	MÇ	2.000
11	COLORAL , condimento de cor avermelhada a base de urucum. Características: pó fino. Embalagem: saco plástico transparente, termossoldado, com capacidade para até 100g.	PCT	2.000
12	FEIJÃO DE CORDA , Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente e transparente.	KG	1.800
13	INHAME , Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de recursos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológicos	KG	644
14	LARANJA , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de maduro e coloração característica	UND	18.300
15	MACAXEIRA , de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas e com casca inteira, sem ferimento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade.	KG	2.375
16	MAMÃO , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	2.000
17	MILHO VERDE , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Descascado pelo menos 60%. Embalagem: plástica, resistente e transparente.	UND	6.000
18	LIMÃO , – In Natura, 1ª qualidade, tamanho médio, com casca verde e liso. peso médio por unidade de 50g. devendo apresentar-se fresco. não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência. variação total entre maior e menor fruto de até 15%	KG	680
19	MAXIXE , fruto característico, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;	KG	375

Rodri

20	PIMENTÃO , com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;	KG	765
21	PIMENTA DE CHEIRO , com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;	KG	300
22	PEPINO , tipo comum, Tamanho e Coloração: Uniformes, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas.	KG	620
23	MELANCIA , fruto característico, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;	KG	4.625
24	FARINHA DE MANDIOCA , produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.	KG	2.500
25	QUIABO , deve apresentar-se com coloração verde médio-brilhante, ausência de fibras. Isentos de parasitas, sujidades e outros contaminantes.	KG	285
26	REPOLHO , de primeira qualidade e acondicionados de forma a evitar danos físicos, íntegros, isentos de folhas amareladas.	KG	575
27	POLPA DE FRUTA , sabores variados, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto conforme a legislação. Validade mínima de 12 (dose) meses, a contar da data da entrega.	KG	4.300
28	OVO DE GALINHA , branco ou vermelho. Embalagem primária em caixa de papelão. Embalagem secundária em cubas de papelão com 30 unidades.	UND	10.800

Kezia Levati Silva/Nutricionista
 CRN-7: 8547
 Trairão – Pará, 26 de agosto de 2020.

Kezia Levati Silva
Kezia Levati Silva

Produce