



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM  
FMAE- FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE

## CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024-CL/FMAE/PMB

### ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### **1 OBJETO:**

O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o consumo dos alunos da rede municipal de ensino de Belém, por intermédio da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE- FMAE, com base na Lei Federal nº 11.947/2009; Resolução CD/FNDE nº 06/2020; Lei Federal nº 14.133/2021, dentre outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação - PNAE, conforme os prazos, especificações e quantitativos discriminados neste Termo.

#### **2 JUSTIFICATIVA:**

**2.1** 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 Belém, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e estejam em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças.

A Fundação Municipal de Assistência ao Estudante- FMAE, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atende aproximadamente 70.421 estudantes cadastrados no Censo Escolar do FNDE. A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e a Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009 - art.14, preconizam que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (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. Dentre as diretrizes estão:

- 1) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- 2) O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Além do mais, a aquisição desses produtos objetiva criar oportunidades de geração de renda, que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável. Finalmente, salientamos que a aquisição dos gêneros alimentícios, por meio da Chamada Pública, está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de



Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução CD/FNDE n.º 06/2020 e a Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade, as quais amparam o presente Termo de Referência para todos os efeitos legais, independente da transcrição.

### 3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

3.1 O objeto desta contratação **deverá observar rigorosamente** as especificações técnicas constantes abaixo:

3.2 Relação de gêneros alimentícios:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	TOTAL
1	<b>Açaí Médio Congelado e Pasteurizado</b> - Feito a partir de fruta rigorosamente selecionada, processada e congelada, puro, sem adição de açúcares, acondicionado em embalagem primária de 1Kg, com validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno individuais transparentes, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo, atóxicos, resistentes, seladas adequadamente. Registrado no órgão competente. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos íntegros, transparentes, limpos e resistentes, de até 20kg. Temperatura de recebimento: -18°C. Além disso, deverá apresentar o nome do Grupo Formal acrescido do Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF.	<b>Kg</b>	55.000
2	<b>Abóbora jacarezinho</b> - Tamanho médio, íntegra, de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	<b>Kg</b>	20.000
3	<b>Banana prata</b> - Deverá ser fresca. Tamanho médio, íntegra, de boa qualidade, em pencas, apresentando grau de maturação e bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	<b>Kg</b>	160.000
4	<b>Batata doce roxa</b> - Alimento íntegro, de boa qualidade, apresentando grau de maturação e bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo humano. Alimento <i>in natura</i> acondicionado em basqueta plástica, limpa, e que não tenha sido	<b>kg</b>	500



	utilizada no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos. Isenta de sujidades e pragas.		
5	<b>Coentro</b> - Folhas verdes, íntegras, de boa qualidade, desenvolvimento completo, sem amarelamento ou murchas, sem excesso de umidade, com talos firmes. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	<b>Kg</b>	8.500
6	<b>Chicória</b> - Folhas verdes, íntegras, de boa qualidade, desenvolvimento completo, sem amarelamento ou murchas. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	<b>Kg</b>	850
7	<b>Couve</b> - Folhas verdes, íntegras, de boa qualidade, desenvolvimento completo, sem amarelamento ou murchas. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	<b>Kg</b>	6.000
8	<b>Cariru</b> - Folhas verdes, íntegras, de boa qualidade, desenvolvimento completo, sem amarelamento ou murchas. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	<b>Kg</b>	5.500
9	<b>Farinha de mandioca sem corante, seca, média</b> - Obtida dos processos de ralar e torrar a mandioca. Em embalagem plástica transparente de polietileno resistente, vedada e limpa, com capacidade máxima de 1000g, acondicionada em fardos plásticos de até 10Kg. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o nome do Grupo Formal acrescido do Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano após a data de fabricação.	<b>Kg</b>	20.000
10	<b>Farinha de Tapioca Regional</b> - Subgrupo granulada, tipo 1 (bem flocada). Embalagem plástica transparente de polietileno resistente, vedada e limpa com capacidade máxima de até 500g, acondicionada em fardos plásticos de até 10Kg. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o nome do Grupo Formal acrescido do Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano após a data de fabricação.	<b>Kg</b>	12.000
11	<b>Jambu</b> - Folhas verdes, íntegras, de boa qualidade, desenvolvimento completo, sem amarelamento ou murchas, com talos firmes. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	<b>Kg</b>	14.000
12	<b>Laranja</b> - Tamanho médio, íntegra ou sem defeitos sérios que não afetem a qualidade. De boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem	<b>Kg</b>	60.000



	limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.		
13	<b>Limão Tahiti</b> - Tamanho médio, íntegro ou sem defeitos sérios que não afetem a qualidade. De boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	<b>Kg</b>	15.000
14	<b>Macaxeira</b> - Tamanho médio, íntegra, de boa qualidade, casca sã, apresentando grau de maturação e bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	<b>Kg</b>	12.000
15	<b>Melancia</b> - Tamanho médio, íntegra, de boa qualidade, apresentando grau de maturação e bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Estar livre de enfermidades, pragas e sujidades, sem lesões por dano físico ou mecânico. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	<b>Kg</b>	85.000
16	<b>Manga regional</b> - Tamanho médio, íntegra, de boa qualidade, sem rupturas, apresentando grau de maturação quase concluído (90 a 95% de maturação) e bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	<b>Kg</b>	15.000
17	<b>Mamão papaya</b> - Categoria I, tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, sem rupturas, apresentando grau de maturação quase concluído (80 a 90% de maturação) e bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Isento de sujidades. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	<b>Kg</b>	40.000
18	<b>Polpa de abacaxi</b> - Feita a partir de fruta rigorosamente selecionada, processada e congelada, pura, sem adição de açúcares, acondicionada em embalagem primária de 1Kg, com validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno individuais transparentes, de modo a permitir a perfeita visualização do	<b>KG</b>	25.000



	conteúdo, atóxicos, seladas adequadamente. Registrada no órgão competente. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos íntegros, transparentes, limpos e resistentes de até 20kg. Temperatura de recebimento: -18°C. Além disso, deverá apresentar o nome do Grupo Formal acrescido do Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF.		
19	<b>Polpa de cupuaçu</b> - Feita a partir de fruta rigorosamente selecionada, processada e congelada, pura, sem adição de açúcares, acondicionada em embalagem primária de 1Kg, com validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno individuais transparentes, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo, atóxicos, seladas adequadamente. Registrada no órgão competente. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos íntegros, transparentes, limpos e resistentes de até 20kg. Temperatura de recebimento: -18°C. Além disso, deverá apresentar o nome do Grupo Formal acrescido do Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF.	KG	2.500
20	<b>Polpa de goiaba</b> - Feita a partir de fruta rigorosamente selecionada, processada e congelada, pura, sem adição de açúcares, acondicionada em embalagem primária de 1Kg, com validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno individuais transparentes, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo, atóxicos, seladas adequadamente. Registrada no órgão competente. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos íntegros, transparentes, limpos e resistentes de até 20kg. Temperatura de recebimento: -18°C. Além disso, deverá apresentar o nome do Grupo Formal acrescido do Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF.	KG	35.000
21	<b>Pupunha</b> - Tamanho médio, íntegra, de boa qualidade, aderida somente ao talo mais fino, apresentando grau de maturação completo e com bom desenvolvimento que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	KG	10.500
22	<b>Tangerina regional</b> - Tamanho médio, íntegra ou sem defeitos sérios que não afetem a qualidade. De boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Estar devidamente acondicionada em caixa de plástico ou embalagem plástica.	Kg	60.000
23	<b>Tucupi resfriado</b> - Alimento derivado da mandioca, resfriado (temperatura entre 0°C e 7°C), acondicionado em garrafa plástica de 01 litro. A embalagem deverá manter as características originais do	L	1.200



produto e ser resistente ao manuseio e transporte, com tampa lacrada. Não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou pedaços das partes do vegetal. Não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, bem como de emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi. Validade de 30 (trinta) dias após a data de fabricação.		
--	--	--

### 3.3. Padrão de identidade e qualidade (PIQ) dos alimentos acima descritos.

## ÇAÍ MÉDIO CONGELADO E PASTEURIZADO

### 1. CARACTERIZAÇÃO:

O açaí é um produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea Mart.*) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Deve ser 100% composto de açaí, pasteurizado, congelado, entregue em sacos de polietileno individuais transparentes, atóxicos, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo. Deve conter 1kg do produto, com validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação, registro no órgão competente e modalidade: agricultura familiar.

As informações constantes em rótulo devem ser seguidas conforme o item 2, disposto em legislação vigente.

### 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

- 1) Denominação na embalagem: Açaí médio;
- 2) Lista de ingredientes;
- 3) Conteúdos líquidos;
- 4) Identificação da origem;
- 5) Identificação do lote;
- 6) Prazo de validade;
- 7) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 8) Modalidade: Agricultura Familiar.

### 3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.	Presença
Características organolépticas*	Próprias
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Sólidos Totais	8% (mínimo)
pH	4 (mínimo) a 6,2 (máximo)
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	3,2 (máximo)
Proteínas (g/100gms)	7 (mínimo)



Açúcares totais naturais do açaí (g/100gms)	6 (máximo)
Polifenóis Totais (g/100gms)	1,80 (mínimo)
Antocianinas (g/100gms)	0,44 (mínimo)

\* Aspectos físicos: Pastoso. Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo. Sabor: não adocicado e não azedo. Cheiro: característico. A emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80°C. A polpa de açaí e o açaí poderão conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser iguais ou inferiores a seis décimos de milímetros.

#### 4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella sp</i> 25g	Ausência
Soma de bolores e leveduras	máximo 5x10 <sup>3</sup> /g
Coliforme fecal	máximo 1/g

#### 5. REFERÊNCIAS:

- IN MAPA n° 37, de 01/10/2018;
- IN MAPA n° 49, de 26/09/2018;
- Lei n° 8.078/1990;
- Resolução RDC n° 12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC n° 259/2002 - ANVISA;
- Decreto n° 6871/2009;
- Resolução RDC n° 175/2003- ANVISA.

### FARINHA DE MANDIOCA SEM CORANTE SECA MÉDIA

#### 1. CARACTERIZAÇÃO:

O produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Deve conter 1 kg do produto, com validade no mínimo 06 meses após a data de fabricação, registro no órgão competente, além de apresentar o nome do grupo formal acrescido da modalidade fornecedora: agricultura familiar.

#### 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso;
- c) tipo;



## II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de mandioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) acidez do produto.
- e) Data de fabricação.
- f) Data de validade.
- g) Modalidade: Agricultura Familiar.

### 3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Normal ou Característico
Acidez	5,0 meqNaOH (0,1N)/100g(máximo)
Umidade	13%
Teor de Amido (%)	≥ 86
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4
Fibra Bruta (g/100g)	≤ 2,3
Cascas e Entrecascas (g/100g)	≤ 1,5
Matéria Estranha	Ausência na amostra de trabalho (1Kg)

### 4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>3</sup>
<i>B. cereus/g</i>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp 25g</i>	Ausência

### 5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- parasitos;



- excrementos de insetos e ou de outros animais;
- objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

## 6. REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa nº52/2011 – MA;
- Resolução - RDC n.º 175/2003- ANVISA;
- Resolução RDC nº 12/2001 –ANVISA;
- Resolução RDC nº 259, de 20/09/02;
- Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003;
- Resolução RDC nº14/2014 – ANVISA.

## FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL

### 1. CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido pela secagem em tacho aberto, de pequenos grânulos arredondados provenientes da fécula de mandioca (*Manihot esculenta*). Os grânulos de apresentam com coloração homogênea branca ou levemente caramelada, bastante leve e com textura macia.

As informações constantes em rótulo devem ser seguidas conforme o item 2, disposto em legislação vigente.

### 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) grupo
- b) subgrupo, quando for o caso;
- c) tipo;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de tapioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;
- d) acidez do produto.
- e) Data de validade.
- f) Modalidade: Agricultura Familiar.



### 3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características organolépticas	Próprias
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Umidade %	< 15%
Cinzas %	< 0,2

### 4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella sp, em 25g</i>	Ausência (crítico)
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 <sup>3</sup> /g (crítico)
<i>Estatafilococos Coagulase Positiva</i>	Máximo 10 <sup>3</sup> /g (crítico)

### 5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:

Matéria prejudicial à saúde humana: é aquela matéria detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

### 6. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC n.º 175/2003 – ANVISA;
- Resolução nº12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC nº14/2014 – ANVISA.

## FRUTAS IN NATURA

### 1. CARACTERIZAÇÃO:

É o produto procedente da frutificação de uma planta genuína e sã, destinado ao consumo “*in natura*”, designado, simplesmente, por seu nome comum (Ex: laranja, banana, mamão,



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM  
FMAE - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE

manga, limão e etc.). Devem ser transportados limpos, em material de superfície lisa e lavável em ambientes limpos, com carroceria fechada para que o produto não tenha exposição direta ao sol e de uso próprio para transporte de alimentos.

## 2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie	Presença
Grau de maturação tal que suporte manipulação, transporte e conservação para consumo imediato	Presença
Características organolépticas	Próprias da espécie
Lesões físicas e mecânicas	Ausência
Substâncias terrosas, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos a casca	Ausência
Parasitas e larvas	Ausência

## 3. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Resíduos de fertilizantes	Ausência
Bactérias do grupo coliforme a 45°C/g	Máximo 5x10 <sup>2</sup>
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g	Ausência
<i>Salmonella sp</i> , em 25g	Ausência

## 4. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC n.º 12, de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA;
- Resolução RDC n.º 175, de 8 de julho de 2003 – ANVISA;
- Resolução RDC n.º 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.

## LEGUMES

### 1. CARACTERIZAÇÃO:

É o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas utilizados como alimentos.

Devem ser transportados limpos, em material de superfície lisa e lavável e em ambientes limpos, com carroceria fechada para que o produto não tenha exposição direta com o sol e de uso próprio para transporte de alimentos.

### 2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)



Doenças e lesões microbianas	Ausência (crítico)
Larvas e parasitos vivo	Ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometem o produto	Ausência (tolerável)
Índice de peróxidos	Máximo 5,0 mEq/Kg (tolerável)

### 3. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Resíduos pesticidas	Ausência acima dos limites toleráveis (crítico)
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausência (crítico)
<i>Salmonella sp</i> , em 25g	Ausência (crítico)
Coliformes fecais	Ausência (crítico)

### 4. REFERÊNCIAS:

- Portaria nº 451/97 – MS;
- Resolução nº 12/78 – CNNPA/MS.

## VERDURAS

### 1. CARACTERIZAÇÃO:

É a parte verde de diferentes espécies de plantas, principalmente das utilizadas como alimentos. Devem ser transportados limpos, em material de superfície lisa e lavável em ambientes limpos, com carroceria fechada para que o produto não tenha exposição direta ao sol e de uso próprio para o transporte de alimentos.

### 2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Desenvolvimento fisiológico adequado	Presença (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Doenças e lesões microbianas	Ausência (crítico)
Larvas e parasitas vivos	Ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto	Ausência (crítico)

### 3. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Resíduos pesticidas	Ausência acima dos limites toleráveis (crítico)
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausência (crítico)
<i>Salmonella sp</i> , em 25g	Ausência (crítico)
Coliformes a 45°C	Ausência (crítico)



#### 4. REFERÊNCIAS:

- Resolução nº 12/1978 – CNNPA/MS;
- Resolução nº 12/2001 - ANVISA.

### POLPA DE FRUTA CONGELADA

#### 1. CARACTERIZAÇÃO:

É o produto obtido pela retirada da polpa ou do sumo das frutas por processos tecnológicos adequados. Deve ser pasteurizada e armazenada a temperatura inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-22^{\circ}\text{C}$ .

#### 2. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Elementos histológicos da fruta	Presença (tolerável)
Corantes artificiais	Ausência (crítico)
Aromatizantes	Ausência (crítico)
Sólidos Solúveis °Brix	Mínimo 5 (tolerável)
Coliformes fecais	Máximo 1/g (crítico)
Bolores e leveduras	Máximo 1 02/g (crítico)

#### 3. REFERÊNCIAS:

- IN do MAPA nº 37, de 01/10/2018;
- Decreto nº 6871/2009;
- Resolução RDC nº 175/2003 - ANVISA;
- Portaria nº 371 - 19/09/1974 - MA;
- Portaria nº 01/1987 – DINAUMS;
- Resolução nº 12/2001 – ANVISA.

### TUCUPI RESFRIADO

#### 1. CARACTERIZAÇÃO:

Tucupi é um produto e/ou subproduto obtido da raiz de mandioca (*Manihote sculenta* Cratz, 1766) e suas variedades através de processo tecnológico adequado, com uso predominante na culinária paraense.

O tucupi é um produto heterogêneo que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra



líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto em repouso.

## 2. DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

O tucupi resfriado deverá obedecer às características abaixo:

- 1) Denominação na embalagem: Tucupi resfriado;
- 2) Lista de ingredientes completa;
- 3) Conteúdos líquidos (capacidade da embalagem);
- 4) Identificação da origem, nome empresarial, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e outros aprovados pela ADEPARÁ;
- 5) Identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- 6) Prazo de validade;
- 7) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 8) Modalidade: Agricultura Familiar.

## 3. ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável)
Características organolépticas	Próprias (crítico)
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico)
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo 2,5/Máximo 6,5(crítico)
pH	Mínimo 3,5/Máximo 4,3 (crítico)
Acidez total expressa em ácido láctico (g/100mL)	0,1 a 0,8 (crítico)
Corantes artificiais	Ausência (crítico)
Cinzas (g/L)	Mínimo 3,912 (tolerável)
Açúcares (g/L)	Máximo 15 (tolerável)

## 4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Resíduos agrotóxicos e outros agentes	Ausência acima dos limites toleráveis (crítico)
<i>Salmonella spp</i> , em 25ml	Ausência (crítico)
Coliformes fecais	NMP <3/ml (crítico)
<i>Staphylococcus Coagulase Positivo</i>	<102 UFC/ml (crítico)
<i>Bacillus cereus</i>	<102 UFC/ml (crítico)

## 5. DAS OUTRAS OBSERVAÇÕES DISPOSTAS EM LEGISLAÇÃO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM  
FMAE - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE

- Serão considerados ingredientes opcionais o sal, açúcar, alho e vegetais usados na culinária tradicional.
- Os limites de tolerância relacionados com o ácido cianídrico serão definidos em atos complementares.
- Somente poderão ser usados aditivos permitidos na legislação específica cuja ação não altere as características naturais do tucupi.
- Fica proibido o uso de corantes e realçadores de sabor.
- Fica proibido o uso de emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi.
- Ausência de insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos.
- Ausência de outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos.
- Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
- A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

## 6. REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa ADEPARÁ n° 01, de 24/06/2008;
- Portaria ADEPARA n° 3280, de 22/06/2021;
- Resolução n° 12/1978 – CNNPA/MS;
- Resolução n° 12/2001 - ANVISA.

## 4. ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO

4.1. A estimativa de custo para a aquisição do objeto do presente Termo de Referência será realizada após a ampla consulta/pesquisa de preços de mercado para os itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada com base no parágrafo primeiro do Art. 31 da Resolução CD/FNDE n.º 06/2020.

## 5. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1. Será aceita a proposta do Grupo formal:

5.1.1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação, cujo alimento/produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

5.1.2. Cuja especificação do alimento/produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva Chamada Pública;

5.1.3. Que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

5.1.4. Que atenda às demais exigências do edital da Chamada Pública e de seus anexos;



5.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica na concordância do Grupo formal em fornecer os alimentos/produtos pelo preço de referência constante neste Edital, independentemente do valor apresentado em sua proposta;

5.3. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda;

5.4. Qualquer opção oferecida pela proponente que não atenda as especificações contidas no Edital não será levada em consideração durante o julgamento;

5.5. Os agricultores e empreendedores de base familiar rural, organizados em Grupo formal classificado em cada um dos itens do certame, deverão apresentar:

5.5.1. 02 (duas) amostras do alimento/produto ofertado, devendo entregá-las em até 48 (quarenta e oito) horas úteis, contados a partir do primeiro dia útil após encerrada a sessão pública da Chamada Pública, no horário de 09 até às 16 horas, na Divisão de Controle e Avaliação (DCA), na sede da FMAE;

5.5.2. As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhadas de ficha técnica para os itens 01 (Açaí médio congelado), 09 (Farinha de mandioca), 10 (Farinha de tapioca regional), 18, 19 e 20 (Polpas de frutas congeladas) e 23 (Tucupi resfriado), sendo ela assinada pelo(a) responsável técnico(a) do produto, devidamente acompanhada da cópia do registro profissional perante o conselho de classe e da comprovação da anuidade;

5.5.3. O registro do produto nos respectivos órgãos competentes, de acordo com as especificações técnicas de cada item;

5.5.4. Apresentar Certificado ou Declaração ou Licença ou Alvará Sanitário da sede do licitante, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e que foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, do Setor de Agricultura, no prazo estabelecido.

## 6. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTOS

6.1. A convocação, pela FMAE, do Grupo Formal fornecedor poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e serão informados o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser distribuída, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico;

6.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues nas unidades de educação poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os alimentos/produtos substitutos constem nesta Chamada Pública, sejam correlatos nutricionalmente. **Essa necessidade de substituição deverá ser autorizada e atestada pela(o) responsável técnico(o)**, que poderá contar com o respaldo do CAE e do fiscal de contrato;

6.3. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante e **autorizada pela(o) responsável técnico(o)**;

6.4. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de uma Nota de entrega (modelo fornecido pelo Departamento de Suprimentos - DS) da FMAE, contendo, no mínimo, a logomarca do



Grupo Formal, Nome da escola e endereço, o número da remessa, modalidade de ensino, nome do alimento/produto a ser entregue, o peso/quantitativo/volume de cada alimento/produto, com a unidade de fornecimento, espaço para assinatura do(a) conferente-recebedor(a), espaço para data do recebimento, em duas vias, devendo uma ser entregue ao(à) servidor(a) designado(a) pela Administração escolar para receber os alimentos/produtos;

**6.5.** Os alimentos/produtos deverão ser entregues exclusivamente às expensas do Grupo Formal contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do alimento/produto;

**6.6.** A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas;

**6.7.** Quando da entrega, as frutas, verduras e legumes deverão apresentar-se:

**6.7.1.** Isentos de substâncias terrosas;

**6.7.2.** Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

**6.7.3.** Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

**6.7.4.** Sem umidade externa anormal;

**6.7.5.** Isentos de odor e sabor estranhos;

**6.7.6.** Isentos de enfermidades e lesões que prejudiquem a qualidade.

**6.8.** Todos os alimentos/produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao alimento/produto, que não danifiquem e ou provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização;

**6.9. Todos os alimentos/produtos deverão conter em suas embalagens, no mínimo:** identificação do alimento/produto, data de validade e identificação do Grupo Formal produtor;

**6.10.** A necessidade de pontualidade na entrega dos alimentos e produtos alimentícios nas escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio alimentar planejado. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo da execução integral do cardápio planejado e em consequentes transtornos no balanceamento nutricional da clientela, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

## **7. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA**

**7.1.** Os Gêneros Alimentícios serão entregues PORTA A PORTA nas Unidades Municipais de Educação de Belém, mediante solicitação da FMAE, de acordo com o cronograma e guia de remessa expedidos pelo Departamento de Suprimentos da FMAE, onde descreverá, entre outros, os alimentos/produtos a serem entregues, com suas respectivas quantidades e a qual modalidade educacional corresponde;

**7.2.** O Grupo Formal fornecedor deverá possuir veículo para o transporte adequado à manutenção da temperatura dos alimentos e portar neste veículo de entrega uma balança para pesagem dos itens a serem entregues em cada unidade escolar, **a fim de garantir a quantidade correta da solicitação realizada** pela FMAE;

**7.3.** As entregas dos gêneros alimentícios devem acontecer de **segunda a quarta-feira**, nas unidades escolares, **impreterivelmente até às 16:00h**;

**7.4.** A critério da CONTRATANTE poderá ser modificado o local de entrega para outro endereço no Município de Belém, sem quaisquer tipos de ônus adicionais.



## **8. DO RECEBIMENTO**

**8.1.** Cada Unidade Escolar ficará responsável pelo recebimento dos seus itens, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega e observância acerca da qualidade), anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

**8.2.** A Direção da Unidade Escolar, ou conforme sua indicação, atestará o recebimento dos gêneros alimentícios entregues, por meio de sua assinatura e aposição de carimbo da respectiva unidade escolar;

**8.3.** Na ocasião do recebimento dos gêneros alimentícios, o(a) conferente-recebedor(a) da Unidade Escolar não terá menos do que 20 (vinte) minutos para avaliação e posterior atesto dos alimentos/produtos entregues;

**8.4.** A aceitação dos gêneros alimentícios ocorrerá após estes serem pesados e conferidos para atesto do recebimento, mediante guia de remessa, de acordo com os itens 6.4 e 7.1. deste Termo de Referência;

**8.5.** Não serão aceitos alimentos/produtos diferentes dos especificados neste Termo de Referência, fora dos prazos mínimos estipulados, em mau estado de conservação, de qualidade inferior, com a embalagem danificada ou com os lacres de segurança rompidos;

**8.6.** Estando os gêneros alimentícios apresentados pelo fornecedor, na ocasião da entrega, após a avaliação do recebedor, constatado como em estado inapropriado para o consumo, estes não deverão ser recebidos pela Unidade Escolar e esta deverá comunicar imediatamente à FMAE o ocorrido;

**8.7.** Caso os gêneros alimentícios estejam sem a qualidade exigida para consumo, mesmo após a avaliação do servidor designado da Unidade Escolar, e este não devolveu ao entregador os alimentos/produtos apresentados e ainda deu o atesto do recebimento, a Unidade Escolar não poderá transferir a responsabilidade da entrega de tais gêneros estragados ou em mau estado de consumo à FMAE;

## **9. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

São responsabilidades da CONTRATADA:

**9.1.** A entrega dos gêneros alimentícios em cada uma das Unidades de Ensino do Município de Belém;

**9.2.** Todas as despesas com transporte, fretes bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;

**9.3.** Entregar os alimentos/produtos alimentícios de acordo com a especificação técnica e Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade;

**9.4.** Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, atendidos os requisitos e observadas as normas constantes deste instrumento;

**9.5.** Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo, também, acompanhar e supervisionar o serviço prestado;



- 9.6.** Distribuir os gêneros alimentícios em meio de transporte e condicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas, como forma de garantir sua a qualidade;
- 9.7.** Os meios de transporte do gênero alimentício devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar produtos diferentes dos destinados à alimentação escolar;
- 9.8.** O veículo destinado ao transporte de gêneros alimentícios deve ser equipado com estrados plásticos. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou embalagens de alimento/produto com o piso do veículo;
- 9.9.** A atividade de carga e/ou descarga não deve apresentar risco de contaminação e/ou dano do gênero alimentício;
- 9.10.** Colocar à disposição da FMAE os meios necessários à comprovação da qualidade dos itens, permitindo a verificação das especificações, em conformidade com o descrito neste Termo de Referência;
- 9.11.** Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;
- 9.12.** Declarar, detalhadamente, a garantia dos objetos cotados, contado a partir da data do recebimento definitivo, indicando, inclusive:
- 9.12.1.** Prazo para sanar os óbices, compreendendo reparos e substituições dos objetos, obrigando-se a reposição em perfeito estado de uso, que será no máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da solicitação efetuada;
- 9.13.** Disponibilização e fornecimento de todos os meios necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;
- 9.14.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas;
- 9.15.** Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante, sem prévia autorização;
- 9.16.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela FMAE, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;
- 9.17.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.18.** Sendo produtor, obedecer rigorosamente o Período de Carência pós – colheita, que é o intervalo de tempo entre o último tratamento e a comercialização (Art.2º, inciso XXVII, letra b do Decreto Estadual nº 4.856 de 01/10/2001);
- 9.19.** Cumprir a Legislação Sanitária Municipal, observando ainda:
- 9.19.a.** o devido armazenamento dos gêneros alimentícios em depósito ou estrutura adequada onde ficarão os mesmos, licenciado pela Vigilância Sanitária competente;
- 9.19.b.** a obrigação por manter o ambiente de armazenamento, depósito ou estrutura adequada, no padrão de exigência durante a vigência do contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM  
FMAE - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE

- 9.19.c.** a contratante, por conseguinte, poderá acionar a Vigilância Sanitária para, em qualquer momento, dentro do lapso contratual, realizar a fiscalização do espaço de armazenamento ou estrutura adequada da contratada;
- 9.19.d.** deverá encaminhar para a contratante, o Termo de Fiscalização, consequente do procedimento acima, em até 05 (cinco) dias, após a visitação do competente órgão acionado.
- 9.20.** Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação;
- 9.21. Deverá comunicar à FMAE, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na entrega dos produtos contratados;**
- 9.22.** São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos que por si, seus prepostos ou empregados causarem por dolo ou culpa ao patrimônio da FMAE, ou a terceiros, durante a execução do contrato de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar;
- 9.23.** Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à FMAE, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;
- 9.24.** Se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade e subsidiária empregatícia desta Contratante;
- 9.25.** Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da Contratante;
- 9.26.** Guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as cópias da(s) Nota(s) Fiscal (is) de Venda ou documento(s) equivalente(s) dos produtos cotados no Projeto de Venda, estando à disposição para comprovação dos órgãos fiscalizadores;
- 9.27. Disponibilizar balança** para pesagem dos alimentos no momento da entrega nas unidades de educação;
- 9.28.** Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição dos objetos em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 9.29.** Demais obrigações em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes;
- 9.30.** Informar ao Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA em, no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo órgão, os valores individuais de venda dos participantes, consoante o documento de Projeto de Venda;
- 9.31.** O fornecedor que aderir à CHAMADA PÚBLICA está ciente de todas as exigências legais especificadas para a alimentação escolar, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades aplicáveis da legislação administrativa, civil e penal.

## 10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE - FMAE/PMB

São obrigações da FMAE:



- 10.1. Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;
- 10.2. Designar servidor(es) como executor(es) do(s) Contrato(s);
- 10.3. Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;
- 10.4. Efetuar os pagamentos devidos no prazo máximo de 30 (trinta) dias, que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;
- 10.5. Notificar, por escrito, a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;
- 10.6. Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada;
- 10.7. Não será efetuado algum pagamento ao(à) Contratado(a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- 10.8. A FMAE, em razão da supremacia do interesse público sobre o interesse particular, poderá realizar as seguintes ações quanto ao CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:
  - 10.8.1. Modificá-lo unilateralmente para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural e suas Organizações;
  - 10.8.2. Rescindi-lo unilateralmente, nos casos de infração contratual ou inaptidão dos Agricultores e de Empreendedores Familiar Rural e suas Organizações;
- 10.9. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas no Edital;
- 10.10. Rejeitar os alimentos/produtos cujas especificações não atendam aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;
- 10.11. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 10.12. Designar comissão ou servidor para proceder à fiscalização e atesto de cada um dos itens que compõem o objeto deste Termo de Referência;
- 10.13. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 10.14. Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato, sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas;
- 10.15. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

## **11. DAS CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO**

11.1. Após homologada a Chamada Pública, a CONTRATANTE convocará o participante vencedor para a assinatura do Contrato dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e no art. 90, §5º; art. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.



**11.2.** A recusa injustificada da participante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

**11.3.** Os contratos terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 105 da Lei nº 14.133/2021;

**11.4.** O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo participante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

**11.5.** A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do participante vencedor no SICAF;

**11.6.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes à entrega definitiva dos alimentos/produtos alimentícios, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

## **12. DA VIGÊNCIA**

**12.1.** A vigência do contrato será de até 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

## **13. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**13.1.** Nos termos do art. 104, inciso III, combinado com o artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado servidor fiscal do contrato ou comissão para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

**13.2.** O fiscal ou comissão deverá observar todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados), registrando em documento próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**13.3.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

**13.4.** A fiscalização do cumprimento do contrato será realizada pelos servidores designados por portaria, em cláusula no contrato firmado entre as partes.

## **14. DAS PENALIDADES**

**14.1.** Comete infração administrativa, o (a) CONTRATADO (A) que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato; retardar a assinatura/celebração do Contrato após sua convocação; deixar de entregar documentação ou apresentar documentação falsa exigida para o certame; ensejar o retardamento da execução de seu objeto sem motivo



justificado; não manter a proposta; falhar ou fraudar na execução do Contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; dentre outras hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

**14.2.** Pelas infrações cometidas, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as sanções especificadas no *caput* do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/21.

**14.3.** Caso deixe de fornecer os gêneros alimentícios ou atrase a entrega, a Contratada receberá, imediatamente, notificação para regularização da execução contratual e/ou de abertura de processo administrativo.

**14.4.** Em caso de atraso na entrega dos gêneros alimentícios, objeto desta Chamada Pública, poderá ser aplicado à Contratada multa moratória:

**14.4.a.** 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de gêneros alimentícios, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

**14.4.b.** 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de gêneros alimentícios, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias.

**14.5.** O participante que não cumprir o prazo de entrega estipulado no plano de distribuição de gêneros alimentícios incorrerá no descumprimento parcial ou total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções legais.

**14.6.** À contratada que der causa à inexecução parcial ou total do contrato, poderá ser aplicada multa compensatória de 10% do valor do contrato, conforme previsto no art. 156, §3º da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação da multa moratória.

**14.7.** À contratada que incorrer nas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, poderá ser aplicada a sanção de impedimento para licitar e contratar com Município de Belém, pelo período de até 03 (três) anos, conforme previsto no art. 156, §4º da Lei nº 14.133/2021.

**14.8.** À contratada que incorrer nas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do *caput* do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, poderá ser aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, conforme previsto no art. 156, §5º da Lei nº 14.133/2021.

**14.9.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa moratória ou compensatória.

**14.10.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

## 15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

**15.1.** Quaisquer participantes desta Chamada Pública poderá manifestar a intenção de recorrer, quando lhes será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais participantes, desde logo, intimados a apresentar



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM  
FMAE - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE

contrarrazões em igual número de dias, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, mediante solicitação oficial;

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada do participante, quanto ao resultado da Chamada Pública, importará preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados, insubsistentes e intempestivos não serão recebidos.

## **16. DISPOSIÇÕES FINAIS**

16.1. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições.

## **17. DO FORO**

17.1. Para a solução de qualquer pendência oriunda da execução do contrato não resolvida na esfera administrativa, será escolhido o Foro da Comarca de Belém do Pará, renunciando a qualquer outro, ainda que privilegiado.

**Carmen Rosana Cardoso Costacurta**  
Diretora do Departamento de Assistência