

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023-CPL/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 nº 8.666/93, nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020, além de 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 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 alunos cadastrados no Censo Escolar do FNDE. A Resolução/CD/FNDE n.º 06/2020 e a Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009 - art.14 preconizam que o 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, como 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 do 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 006/2020 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	Abóbora jacarezinho -Tamanho médio, íntegro, 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.	Kg	25.000
2	Açaí Médio Congelado e Pasteurizado - Embalagem primária de 1 Kg, com validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno individuais transparentes, atóxicas, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo. Deve ser 100% composto de açaí, pasteurizado e congelado. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos íntegros, limpos e resistentes de até 20 kg.	Kg	26.000
3	Banana prata - Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação 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.	Kg	205.000
4	Batata doce roxa - Produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	kg	1.000
5	Coentro - Folhas verdes, íntegras, boa qualidade. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	Kg	5.000
6	Chicória - Folhas verdes, íntegras, boa qualidade. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	Kg	290
7	Couve - Folhas verdes, íntegras, boa qualidade. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	Kg	6.000
8	Cariru – Folhas verdes, íntegras, boa qualidade. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	Kg	4.800



9	Farinha de mandioca sem corante seca media- Embalagens plásticas transparentes de polietileno resistentes, vedada e limpa com capacidade máxima de 1 Kg, acondicionados 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 da modalidade fornecedora: agricultura familiar. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano após a data de fabricação.	Kg	9.000
10	Farinha de Tapioca Regional - Embalagens plásticas transparentes de polietileno resistentes, vedada e limpa com capacidade máxima de 500g, acondicionados 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 da modalidade fornecedora: agricultura familiar. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano após a data de fabricação.	Kg	5.300
11	Jambu - Folhas verdes, íntegras, boa qualidade. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana.	Kg	11.800
12	Laranja - Tamanho médio, íntegro, 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.	Kg	130.000
13	Limão Tahiti - Tamanho médio, íntegro, 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.	Kg	15.000
14	Macaxeira - Tamanho médio, íntegro, 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.	Kg	40.500
15	Melancia - Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação 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.	Kg	142.000
16	Manga bacuri - Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação 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.	Kg	35.000

17	Mamão papaya - Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação 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.	Kg	103.000
18	Polpa de goiaba - Polpa de fruta pasteurizada, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01 Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 20Kg. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informação nutricional, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o <i>nome do Grupo Formal acrescido da modalidade fornecedora: agricultura familiar</i> .	KG	22.000
19	Polpa de abacaxi - Polpa de fruta pasteurizada, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01 Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 20 Kg. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informação nutricional, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o <i>nome do Grupo Formal acrescido da modalidade fornecedora: agricultura familiar</i> .	KG	13.000
20	Tangerina - Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação 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.	Kg	20.000

3.3. Padrão de identidade e qualidade dos alimentos.

AÇAÍ MÉDIO CONGELADO E PASTEURIZADO

1. CARACTERIZAÇÃO:

O açaí é um produto extraído da parte comestível do fruto do açazeiro (*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</i> sp/ 25g	Ausência
Soma de bolores e leveduras	máximo 5x10 ³ /g
Coliforme fecal	máximo 1/g

5. REFERÊNCIAS:

- IN MAPA n° 37, de 01/10/18;
- IN MAPA n° 49, de 26/09/18;
- Lei N.º 8.078/90;
- Resolução n°12/2001 – ANVISA;
- Resolução RDC n° 259/2002- ANVISA
- Decreto n° 6871/2009
- Resolução - RDC N.º 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 (1 Kg)

4. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Coliformes a 45°C/g	10 ³
B. cereus/g	10 ³

Salmonella sp/25g

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 52/2011 – MA
- Resolução - RDC N.º 175/2003- ANVISA
- Resolução RDC N.º 12/2001 –ANVISA
- Resolução RDC N.º 259, de 20/09/02
- Resolução RDC N.º 360, de 23/12/03
- Resolução RDC N.º 14/2014 – 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 25 g</i>	Ausência (crítico)
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)
<i>Estatafilococos Coagulase Positiva</i>	Máximo 10 ³ /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 - 12/2001 - ANVISA.
- Resolução RDC N°14/2014 – 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, 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 com 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 mediato e 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 ²
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g	Ausência
<i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência

4. REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC n° 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</i> sp, em 25 g	Ausência (crítico)
Coliformes fecais	Ausência (crítico)

4. REFERÊNCIAS:

- Portaria 451/97 – MS;
- Resolução 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 com o 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</i> sp, em 25 g	Ausência (crítico)
Coliformes a 45°C	Ausência (crítico)

4. REFERÊNCIAS:

- Resolução 12/78 – CNNPA/MS;
- Resolução 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°C a - 22°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 MAPA nº 37, de 01/10/18
- Decreto nº 6871/2009
- Resolução - RDC N.º 175/2003- Anvisa
- Portaria 371 - 19/09/74MA;
- Portaria 01/87 – DINAUMS
- Resolução n.º12/2001 – 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 no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base no 1º do art.30 da Resolução n.º 006/2020 do FNDE.

5. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1. Será aceita a proposta do fornecedor:

- 5.1.1. Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação, cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;
- 5.1.2. Cuja especificação do 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 concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico, 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 grupos formais, informais e fornecedores individuais, classificados de cada um dos itens do certame deverá apresentar:

5.5.1. 02 (duas) amostras do produto ofertado, devendo entregá-lo em até 2 (dois) dias úteis após a solicitação até às 16 horas;

5.5.2. As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhados de ficha técnica para os itens 02 (Açaí médio congelado), 09 (farinha de mandioca), 10 (farinha de tapioca regional), 20 e 21 (Polpas de frutas), sendo essas assinadas pelo responsável técnico com firma reconhecida, registro perante o conselho, devidamente acompanhado da cópia autenticada 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 Empresa licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitada 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;

5.6. Os proponentes devem apresentar o SIF ou SIE do fabricante dos produtos de origem animal;

5.7. Os proponentes deverão apresentar Registros do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal e/ou junto ao serviço de inspeção Estadual – SIE, conforme o caso.

6. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTOS

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

6.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE e com a declaração técnica da Assistência Técnica;

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;

6.4. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do

solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos;

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

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

6.9. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor;

6.10. A pontualidade na entrega das mercadorias está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, 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 produtos a serem entregues, com suas respectivas quantidades;

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

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

7.4. A critério da CONTRATANTE poderá ser modificado o local de entrega para outro endereço no Município de Belém, sem qualquer tipo de ônus adicionais;

7.5. A pontualidade na entrega dos produtos nas escolas está vinculada ao cumprimento do cardápio e valor nutricional, dando ensejo a rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

8. DO RECEBIMENTO

8.1. Cada Unidade Escolar ficará responsável pelo recebimento dos itens, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega e observância acerca da qualidade), anotando em registro próprio, ainda 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 atestará o recebimento dos gêneros alimentícios entregues, por meio de assinatura e carimbo da respectiva unidade escolar;

8.3. Na ocasião dos recebimentos dos gêneros alimentícios, o recebedor da Unidade Escolar não terá menos que 30 (trinta) minutos, para avaliação e posterior atesto dos 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 o item 7.1., deste Termo de Referência;

8.5. Não serão aceitos 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, em estado inapropriado para o consumo, estes não deverão ser recebidos pela Unidade Escolar e está 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 os produtos apresentados ao fornecedor e deu atesto de recebimento, a Unidade Escolar, não poderá transferir a responsabilidade com a entrega dos gêneros estragados ou em mau estado de consumo à FMAE;

8.8. A pontualidade na entrega dos produtos nas escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio e valor nutricional dos gêneros alimentícios. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

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 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 às 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 acondicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua 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 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 5 (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 4.856 de 01/10/2001);

9.19. Cumprir a Legislação Sanitária Municipal, observando ainda:

a. o devido armazenamento dos gêneros alimentícios em depósito ou estrutura adequada onde ficarão os mesmos, licenciado pela Vigilância Sanitária competente;

b. a obrigação por manter o ambiente de armazenamento, depósito ou estrutura adequada, no padrão de exigência durante a vigência do contrato;

c. a contratante, por conseguinte, poderá acionar a Vigilância Sanitária, para em qualquer momento, dentro do lapso contratual, a fiscalização do espaço de armazenamento ou estrutura adequada da contratada;

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 produtos 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 § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.29. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 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 nenhum 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 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. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

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 10 (dez) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93;

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. 57 da Lei nº 8.666/93;

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 mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

12. DA VIGÊNCIA

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. 58, inciso III combinado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, será designado **servidor fiscal do contrato ou comissão** (art. 15, § 8º, da Lei Federal nº 8.666/93) 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. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993;

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. O participante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com Município de Belém pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e no Contrato, além dos demais casos disciplinados na legislação pertinente. (Lei nº 8.666/93 e 10.520/2002);

14.2. Em caso de atraso na entrega dos gêneros alimentícios, objetos desta Chamada Pública, poderá ser aplicada à Contratada multa moratória:

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;

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 e;

c) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos itens a e b supracitados;

14.3. O participante que não cumprir o prazo de entrega estipulado no plano de distribuição de gêneros alimentícios terá caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções legais;

14.4. Caso a contratada não possa cumprir os prazos estipulados para a prestação, total ou parcial, do(s) serviço(s), deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, quando ocorrer fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do contrato e de impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência;

15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

15.1. Quaisquer participantes desta Chamada Pública poderá manifestar a intenção de recorrer, quando lhes será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais participantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão 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 irretratável 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