

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO I
CHAMADA PUBLICA Nº 001/2023 – FME/SEMED

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinado ao atendimento do programa nacional de alimentação escolar – PNAE, conforme §1º do art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	PREÇO MÉDIO	PREÇO TOTAL
1	ABACATE REGIONAL: Boa qualidade, sem machucados grau médio de amadurecimento. VALIDADE MÍNIMA: grau de maturação adequação ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	2.000	12,27	24.533,33
2	ABACAXI REGIONAL: Boa qualidade, não contendo sujidades e ausência de larvas, tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento pra consumo.	quilo	1.000	6,50	6.500,00
3	ABÓBORA REGIONAL: Tamanho médio, casca firme de coloração alaranjada, sem partes amassadas e estragadas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	quilo	1.000	5,47	5.466,67
4	AÇAÍ MÉDIO CONGELADO PASTEURIZADO: Contendo polpa de açaí, CHO, PTN, Fibra alimentar, Sódio, e zero de Gordura Trans. VALIDADE MÍNIMA: O produto deve conter data de fabricação de até 5 dias anteriores na data de entrega.	litro	5.000	23,45	117.250,00
5	ALFACE: Folhas novas, verdes escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades para consumo. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	100	21,97	2.196,67
6	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas.	quilo	400	32,00	12.800,00
7	ARROZ AGULHINHA (REGIONAL): Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade Mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1 Kg.	quilo	4.000	7,80	31.200,00
8	BANANA PRATA: Boa qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	10.000	7,25	72.466,67
9	BATATA DOCE: Tamanho médio, coloração rosada, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo a parti de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	700	8,63	6.038,67
10	BATATA INGLESA OU BAROA: Tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	quilo	3.000	9,62	28.860,00
11	CENOURA: De 1º qualidade, tamanho médio a grande, integra, consistência firme, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	2.000	9,82	19.633,33
12	COLORIFICO DE URUCUM: Baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas a 1 Kg.	quilo	500	21,33	10.666,67

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

13	CONDIMENTO DE COMIDO E PIMENTA DO REINO MOIDA: Aspecto de cor e cheiro característicos, isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica. VALIDADE MÍNIMA: A contar de 06 meses da data de entrega do produto nas unidades de ensino. Pacote de 500 gramas a 1 Kg.	quilo	500	19,33	9.666,67
14	CHEIRO VERDE: De 1º qualidade, folhas novas verdes, viçosas, livres de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada para consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidade de ensino.	quilo	100	25,33	2.533,33
15	CHICÓRIA: De 1º qualidade, folhas novas, verde escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	maço	100	22,00	2.200,00
16	CEBOLA BRANCA: Tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação apropriado ao consumo.	quilo	3.000	10,13	30.400,00
17	COUVE MANTEIGA: De 1º qualidade, folhas novas, verdes escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega na unidade de ensino.	quilo	100	22,27	2.226,67
18	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL: Torrada, seca, granulada de primeira qualidade, isenta matéria terrosa e parasitos, não deve estar úmida, fermentada ou rançosa. VALIDADE MÍNIMA: Não deve estar superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	4.000	19,67	78.666,67
19	FARINHA DE MANDIOCA: Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 k.	quilo	2.000	12,67	25.333,33
20	FEIJÃO CAUPI OU COLÔNIA: safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade Mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.	quilo	6.000	9,67	58.000,00
21	IOGURTE DE FRUTAS NATURAL (CASEIRO): Diversos sabores: ameixa, morango, entre outros. Isentos de sujidades e mofos. Dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade Mínima: de 180 dias a contar da data de entrega do produto. Frasco individual de 200 ml a 1 litro.	Unidade	4.200	13,33	56.000,00
22	LARANJA REGIONAL IN NATURA: De boa qualidade, suculenta, maduras, sem lesões de origem físicas ou mecânicas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada ao consumo de 24 horas da data de entrega nas unidades.	quilo	8.000	6,48	51.813,33
23	LIMÃO REGIONAL IN NATURA: De boa qualidade, suculento, maduros e sem lesões de origens físicas e mecânicas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	500	5,83	2.916,67
24	MACAXEIRA: Fresca, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a parti de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	1.000	6,72	6.723,33
25	MAÇÃ: Tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	3.000	13,61	40.830,00
26	MELÃO: Boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	4.000	11,67	46.666,67
27	MELANCIA REGIONAL: Boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	4.000	5,33	21.333,33
28	PÃO CASEIRO : Características técnicas: farinha de trigo, leite, sal, açúcar, gordura vegetal e fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validades e dados do fornecedor. Unidade de aproximadamente 70 gramas.	Unidade	40.000	1,33	53.333,33
29	PIMENTINHA DE CHEIRO (VERDE): De 1º qualidade, íntegra, consistência firme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	200	14,89	2.978,00

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

30	POLPA DE FRUTAS ABACAXI (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	quilo	1.000	13,97	13.966,67
31	POLPA DE FRUTAS ACEROLA (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	quilo	1.000	13,30	13.300,00
32	POLPA DE FRUTAS CUPUAÇU (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	quilo	2.000	17,33	34.666,67
33	POLPA DE FRUTAS MARACUJÁ (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	quilo	2.000	16,67	33.333,33
34	POLPA DE FRUTAS BACURI (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	quilo	2.000	30,33	60.666,67
35	POLPA DE FRUTAS GOIABA (NATURAL) : Congelada, sobe congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	quilo	1.000	13,40	13.400,00
36	REPOLHO : De 1º qualidade, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega na sujidades de ensino.	quilo	200	11,43	2.286,67
37	TANGERINA REGIONAL (IN NATURA) : De boa qualidade, suculentas, maduras, sem lesões de origem físicas e mecânicas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	2.000	11,43	22.866,67
38	TOMATE : Tamanho médio, fresco, com casca lisa de coloração característica e sem amassados e partes estragadas, livres de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	quilo	2.000	12,20	24.400,00
VALOR TOTAL				1.048.120,00	

1.1.1. A referida contratação está devidamente enquadrada na Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se subsidiariamente a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

2. JUSTIFICATIVA

O Fundo Municipal de Educação, através da Secretaria Municipal de Educação, vem a público realizar processo licitatório sob a modalidade de Chamada Pública, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar rural e do empreendedor familiar rural, para atender as necessidades da Merenda Escolar, da rede pública de ensino, para o atendimento ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, nos termos da **Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se subsidiariamente a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, para o período até 31 de dezembro de 2023.**

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

De acordo com o Artigo 14, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. § 1º - A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

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

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

específica e dos que se encontra em estado de vulnerabilidade social.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Chamada Pública reger-se-á pela Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se subsidiariamente a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993

4. DA CONDUÇÃO DOS TRABALHOS

Os trabalhos desse procedimento serão conduzidos por uma Comissão, instituída, que procederá a análise e o julgamento das propostas participantes, cabendo a esta comissão resolver, em qualquer fase do processo, o que for pertinente a boa condução do mesmo.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. As propostas deverão seguir modelo de Projeto de Venda conforme Anexo II, III e IV (Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individual), respectivamente, constantes do Edital.

5.2. Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país, conforme o Art. 35, § 3º, da **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**.

5.3. Dentre cada grupo de projetos será dada a seguinte prioridade de seleção: os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, os fornecedores de produtos orgânicos ou agroecológicos, os grupos formais sobre os grupos informais e estes sobre os fornecedores individuais, conforme o Art. 35, § 4º, da **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**.

6. DOS PRODUTOS

6.1 Conforme o Artigo 40 da Resolução FNDE/MEC nº 06/2020, os produtos adquiridos para clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

7. LOCAL DE ENTREGA, PERIODICIDADE E RECEBIMENTO

7.1. Os produtos deverão ser entregues semanalmente, conforme planilha de entrega previamente liberada pelo Departamento de Alimentação Escolar, sendo que o local de entrega e quantidades dos produtos será determinado a critério da Secretaria Municipal de Educação.

7.1.1. O não cumprimento das entregas no dia estabelecido acarretará em sanções ao contratado, conforme previsto no contrato;

7.1.2. As caixas para entrega dos alimentos deverão estar higienizadas e não poderão ser de madeira;

7.1.3. As caixas dos alimentos deverão ter o peso especificado na caixa;

7.2. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega;

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

7.2.1. Constatadas irregularidades na entrega, a Contratante poderá:

a) se disser respeito a especificação, rejeita-lo no todo em partes, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a1) na hipótese de substituição. A Contratada devesse fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 02(dois dias) uteis, contados na notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito a diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação. Sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b1) na hipótese de complementação, a contratada devesse fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois dias) uteis, contados da notificação por escrito, mantendo o preço inicialmente contratado.

8. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES

8.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

8.2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico financeiro da avença.

8.3. O produtor se compromete a entregar os produtos em suas quantidades determinadas pelo Setor de Alimentação Escolar.

8.4. O produtor se compromete a fornecer somente o que produz.

9. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

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

9.2. A pessoa responsável poderá recusar receber o produto que não esteja qualitativa adequada ao consumo e nas quantidades especificadas.

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

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

9.5. Caso seja verificado comprovado após visita que o agricultor e/ou empreendedor familiar rural não produz

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

o que fornece, será imediatamente solicitado cancelamento de contrato e emitido notificação, em virtude de não atender as exigências do Termo de Declaração de Produção que os produtos fornecidos são de produção própria.

10. DAS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

10.1 Os produtos a serem fornecidos por consequência no anexo I da Chamada Pública devem estar em conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde, salvo as desobrigadas e nem inclusas na respectiva legislação.

Cachoeira do Piriá/PA, 04 de Janeiro de 2023

ROSI CARMEM BARBOSA CAVALCANTE
Secretaria Municipal de Educação