

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios proveniente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, atendendo ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR do Município de Ourém, durante o ano letivo de 2020.

2. JUSTIFICATIVA:

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do Município de Ourém, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Atendendo ao disposto no inciso IX, artigo 6º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as alterações posteriores, a justificativa em tela, configura todas as informações fundamentais para a caracterização das condições ideais de contratação, através de Chamada Pública, fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar, em conformidade com art. 14, § 1º da Lei 11.947/2009 e na CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015), pelo poder público, do objeto abaixo especificado. A presente Chamada Pública vem fomentar o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF, por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação é responsável pela fiscalização do contrato no que compete ao fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos contratados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados, manutenção da relação inicial entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento e serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato).

5. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado.

6. DA ENTREGA DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Aos interessados em participar desta chamada pública deverão entregar amostras de cada produto ofertado, no local e data marcada para entrega dos documentos de habilitação e projeto de vendas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidos a testes necessários.

6.2 Os produtos ofertados deverão estar com identificação da (o) participante, discriminando o seguinte: razão social e CNPJ ou nome e CPF da (o) participante.

6.2 As características técnicas dos gêneros alimentícios de que trata esta chamada pública deverão atender ao disposto no ANEXO.

7. LOCAL, PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS E VIGÊNCIA.

7.1. Locais de Entrega: Conforme Relação das Unidades Escolares informadas pela Secretaria de Educação.

7.2. Periodicidade: De segunda as sextas feiras, a partir da data de assinatura do contrato.

7.2. Vigência: 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.

8. DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento será realizado até 05 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, através de Termo de Recebimento mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, através de depósito bancário em conta corrente de titularidade do contratado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. FONTE DE RECURSO E DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

9.1. Fonte de Recurso: 00160 - Programa Nacional de Alimentação escolar - PNAE

9.2. As despesas decorrentes dos contratos oriundos deste processo correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Prefeitura Municipal de Ourém

Exercício 2020.

Orgão: 04

Unidade Orçamentária: 0404 - Secretaria Municipal de Educação

Fonte de Recurso: 12.361.0004 2.014 – Manut. do Prog. Alimentação Escolar -Fundamental PNAEF

Fonte de Recurso: 12.361.0251 2.015 – Manut. do Prog. Estadual de Alimentação Escolar – Fundamental.

Fonte de Recurso: 12.365.0004 2.026 – Manut. do Prog. Alimentação Escolar –Pré-Escola PNAEP

Fonte de Recurso: 12.365.0251 2.027 – Manut. do Programa Estadual de Alimentação Escolar – Pré-Escolar

Fonte de Recurso: 12.365.0251 2.028 – Manut. do Programa Estadual de Alimentação Escolar - Creche

Fonte de Recurso: 12.367.0004 2.029 – Manut. do Programa Alimentação Escolar - Creche PNAEC.

Elemento de Despesa: 33.90.30.00 – Material de Consumo

10. PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS E PREÇOS DE REFERÊNCIA

10.1 A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar para o exercício de 2019, elaborados pela nutricionista do Município.

10.2 Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de entrega, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

10.3 Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 – ANVISA).

11. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES:

11.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena

de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 01 (um) ano.

11.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

11.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços propostos, durante a vigência do contrato;

11.4 Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

12. PENALIDADES

12.1 Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, limitada está a 30 (trinta) dias, após o qual será considerado inexecução parcial do contrato;

12.2 Multa de 1% (um por cento) no caso de inexecução do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Para definição dos preços de referência deverá observar a Resolução nº 26 do FNDE, de 17 de Junho de 2013;

13.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

13.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerão as seguintes regras:

a) - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/PMO.

b) - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

c) - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

14. PLANILHA DESCRITIVA

Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT. TOTAL ESTIMADA (kg)	PREÇO UNIT. ESTIMADO	QUANT.M ÁXIMA(kg)
01	Abóbora , in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física,	KG	5.000	2,00	6.000

	mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, produzida sem uso de agrotóxicos. No produto deverá constar etiqueta com as seguintes informações: Fornecedor, peso líquido e validade. Acondicionado em embalagem plástica tipo basqueta até 20 kg.				
02	Macaxeira , in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos Embalagem saca tipo tela de 5kg a 10 kg, com etiqueta devendo conter peso líquido e nome do fornecedor.	KG	4.000	2,17	5.000
03	Banana prata in natura , com grau de maturação média (de vez), procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem plástica tipo tela de 1kg, com etiqueta devendo conter peso líquido e nome do fornecedor. Acondicionada em basqueta com até 10 embalagem de banana em penca.	KG	5.000	7,50	8.000
04	Cebolinha , fresca, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e	KG	800	9,00	1.000

	larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Saco plástico transparente com maço de 500g, onde deverá conter etiqueta com o nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionada em basqueta plástica com até 20 embalagens.				
05	Coentro , fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzido sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Saco plástico transparente com maço de 500g, com etiqueta onde deverá conter nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionada em basqueta plástica com até 20 embalagens.	KG	1.000	9,33	1.200
06	Couve , fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Saco plástico transparente com maço de 500g, com etiqueta, onde deverá conter nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionada em basqueta plástica com até 20 embalagens.	KG	1.800	9,33	2.000
07	Pimenta de Cheiro Fruto com coloração verde escuro, fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem saco plástico transparente de 500g até 1kg, devendo conter etiqueta com nome do fornecedor e peso líquido.	KG	1.200	6,33	1.400
08	Chicória , fresca, com coloração verde escuro, separados em maços	KG	800	8,17	1.000

	padronizados de 500g, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Saco plástico transparente com maço de 500g, onde deverá conter etiqueta com nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionada em basqueta plástica com até 20 embalagens.				
09	Jambu , fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzido sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Saco plástico transparente com maço de 500g, onde deverá conter nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionada em basqueta plástica com até 20 embalagens.	KG	1.000	7,00	1.200
10	Cariru , fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados de 500g, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Saco plástico transparente com maço de 500g, com etiqueta, onde deverá conter nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionada em basqueta plástica com até 20 embalagens.	KG	1.000	6,17	1.200
11	Feijão Caupi , embalado em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, nome do fornecedor e data da embalagem. Acondicionado em sacas de até 30	KG	2.400	3,60	3.700

	kg.				
12	Colorífico- pó fino, homogêneo, coloração vermelho intenso, obtido de matéria prima vegetal (urucum), em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Na embalagem deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais Embalagem de 100g a 500g, reembaladas em sacos resistentes de até 10 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	800	5,83	1.000
13	Laranja in natura descascada , procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Saca apropriada tipo tela de até 30 kg, devendo ter etiqueta contendo o nome do fornecedor e peso líquido.	KG	8.000	2,83	9.000
14	Limão in natura , procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos. Saca apropriada tipo tela de até 30 kg, devendo ter etiqueta contendo o nome do fornecedor e peso líquido.	KG	700	3,00	800
15	Mamão in natura , da variedade Havai apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque,	KG	2.500	3,17	3.000

	<p>procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos de parasitas e larvas. Produzido sem uso de agrotóxicos. Embalagem: Plástica tipo tela de 2kg a 5kg, com etiqueta, devendo conter nome do fornecedor e peso líquido. Acondicionado em basqueta.</p>				
16	<p>Melancia in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína, sã e fresca. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, Produzida sem uso de agrotóxicos, tamanho entre 5 kg a 10 kg cada unidade, no produto deverá conter etiqueta com nome do fornecedor e peso líquido.</p>	KG	12.000	1,43	13.000
17	<p>Tangerina, casca de cor lisa e integra de odor e sabor próprio. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos, embalagem apropriada tipo tela de 2 kg a 10 kg, contendo etiqueta com nome do fornecedor peso líquido.</p>	KG	5.000	3,00	6.000
18	<p>Polpa de Fruta integral de acerola, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a</p>	KG	8.370	8,00	10.000

	identificação do produto, peso líquido, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.				
19	Polpa de Fruta integral de goiaba , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.	KG	8.370	8,50	10.000
20	Polpa de Fruta integral de maracujá , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.	KG	8.370	8,50	10.000
21	Polpa de Fruta integral de Cupuaçu , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.	KG	8.370	14,00	10.000

22	Polpa de Fruta integral de Taperebá , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.	KG	8.370	7,50	10.000
23	Polpa de Fruta integral de muruci , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.	KG	8.370	7,67	10.000
24	Polpa de Fruta integral de caju , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.	KG	8.370	8,17	10.000
25	Polpa de Fruta integral de abacaxi , congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor	KG	8.370	7,83	10.000

	forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, nome do fornecedor, com prazo de validade de no máximo 03 (três) meses a contar da data de produção.				
26	Farinha de tapioca. Grupo tapioca – tipo1, subgrupo granulada graúda e macia. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 a 02 kg, contendo na embalagem etiqueta com identificação do produto, peso líquido, nome do fornecedor e validade . Acondicionada em sacos de até 30 kg.	KG	6.000	10,00	7.000
27	Frango caipira inteiro congelado in natura com miúdos e sem cabeça, limpo, com aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalados em sacos de polietileno atóxico e resistente de 02 até 5 kg, devendo conter na embalagem etiqueta com nome do fornecedor, data do abate, peso líquido, com prazo de validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, sob inspeção do órgão competente	KG	10.000	18,33	12.000
28	Carne bovina com osso tipo: Pescoço, Paleta, Ponta de agulha, Musculo: limpa, sem sebo, e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina e de estabelecimento sob inspeção do órgão competente. A carne deverá estar armazenada em temperatura adequada de no máximo 10°C. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente de 01 até 02 kg, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Validade máxima de 03	KG	10.000	18,33	12.000

	(três) meses a contar da data do abate, contendo etiqueta com o nome do fornecedor, data do abate, peso líquido e validade.				
29	<p>Carne bovina moída de 1ª tipo, Coxão duro, Coxão mole, cabeça de lombo</p> <p>Limpa, sem ossos, sebo e sem gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, de estabelecimento sob inspeção do órgão competente. A carne deverá estar armazenada em temperatura adequada de no máximo 10°C. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente de 01 até 02 kg, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, com etiqueta com o nome do fornecedor, data do abate, peso líquido e validade.</p>	KG	12.000	26,00	16.000

Ourém – Pá, 20 de Fevereiro de 2020.

Mário Henrique Araújo Matos
Secretário Municipal de Administração e Finanças