



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

PREFEITURA DE MIRACEMA DO TOCANTINS-TO
Imprensa Oficial Instituída pela Lei nº 564 de outubro de 2018

SUMÁRIO

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2022	2
CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2022	2
EDITAL Nº 001/2022	12





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

PREFEITURA DE MIRACEMA DO TOCANTINS-TO
Imprensa Oficial Instituída pela Lei n.º 564 de outubro de 2018

CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2022

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2022

Chamada Pública n.º 02/2022 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com dispensa de licitação, Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, pela Resolução n.º 06 do FNDE, de 08 de maio de 2020.

A Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins, torna pública para conhecimento dos interessados a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios, diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, considerando o disposto no artigo 21 da Lei n.º 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE n.º 26/2013 e Resolução CD/FNDE n.º 06/2020. O Edital estabelecendo as condições e demais informações necessárias à participação poderão ser obtida na Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins no horário das 08h00min às 14h00 horas, de segunda à sexta-feira com sede na Travessa João Rodrigues n.º 703 - Centro, **a documentação de habilitação e o Projeto de Venda deverão ser entregues até às 9h30min do dia 27/06/2022, sendo que a abertura dos envelopes dos projetos de venda será no mesmo dia às 09h30min na Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins.**

Miracema do Tocantins/TO, 06 de julho de 2022.

ROZINEILA R. LIMA FERNANDES

Secretária Municipal de Educação

Decreto n.º 68/2022

Chamada Pública n.º 002/2022, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009, e Resolução n.º 06 do FNDE, de 8 de maio de 2020.

A **Secretaria Municipal de Educação de Miracema/TO**, pessoa jurídica de direito público, com sede à **Travessa João Rodrigues, n.º 703 - Centro**, inscrita no CNPJ sob n.º **06.075.364/0001-17**, representada neste ato pela Secretária de Educação, a Senhora **Rozineila R. Lima Fernandes**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei n.º 11.947/2009 e na Resolução n.º 06 de 08 de maio de 2020, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período letivo do segundo semestre do ano de 2022, referente á **05 (cinco) meses**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar os envelopes com a documentação e Projeto de Venda **até às 9h30min do dia 27 de julho de 2022, em sessão pública na Secretaria Municipal de Educação de Miracema, localizada á Travessa João Rodrigues n.º 703 - Centro.**

A sessão iniciar-se-á às 09 h 30 min do dia 27 de julho de 2022.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a **aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao**



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios presentes no **ANEXO I** deste edital, priorizando a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins.

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do FNDE/PNAE 0202.00.000

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 34 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020.

3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso: Registro dos produtos quando forem obrigatórios pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Serviço de Inspeção Estadual - SIE e Serviço de Inspeção Federal - SIF;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao



Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; Registro dos produtos quando forem obrigatórios pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Serviço de Inspeção Estadual - SIE e Serviço de Inspeção Federal - SIF.

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo VII** (modelo da Resolução FNDE n.º 6 de 8 de maio de 2020).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 05 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em)

contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução nº6 do FNDE, de 08 de maio de 2020;

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as



comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a EEx. Não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

Em caso de persistir o empate, será realizado critério de classificação por produtor em primeiro, segundo e terceiro lugar, levando em consideração a produção permanente no período de vigência da chamada pública.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins, com sede à Travessa João Rodrigues, nº703 - Centro, no dia 25 de julho de 2022, as 09h**

e 30min, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais

deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto
001	ABACATE, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
002	ABACAXI, de primeira, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
003	ABÓBORA CABUTIÁ (MADURA), com casca sem brilho, firme, tamanho grande uniforme, sem fermento ou defeito, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.
004	ALFACE CRESPA OU LISA, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Deverão estar frescas e isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de terra. Deverá atender os padrões microbiológicos.
005	BANANA (MAÇÃ, PACOVAN OU PRATA), fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Podendo ser orgânico.
006	BATATA DOCE, de 1ª qualidade, tubérculo, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Deve estar livre de sujidades.
007	CHEIRO VERDE, com coloração uniforme, isenta de sujidades e acondicionada em sacos plásticos.
008	COUVE MANTEIGA, deverá estar de acordo com a nta 13 (decreto 12.486 de 20/10/78) da qual deverá ser de 1ª qualidade. Especial, parte verde das hortaliças, sem defeito. Com folhas verdes sem traços de descoloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Maço com no mínimo 10 folhas médias. Devem atender aos padrões microbiológicos da rdc nº 12, de 02/01/01 da anvisa.
009	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca tipo puba isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.
010	IOGURTE SABOR AMEIXA, consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.



011	IOGURTE SABOR COCO, consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.
012	IOGURTE SABOR CUPUAÇÚ, consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.
013	IOGURTE SABOR MARACUJÁ, consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.
014	IOGURTE SABOR MORANGO, consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.
015	LARANJA, fruta de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, inseto de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.
016	MANDIOCA COM CASCA, fresca, minimamente processada e higienizada, com as características organolépticas mantidas.
017	MANDIOCA DESCASCADA, embalada a vácuo ou congelada, embalagem até 05kg.
018	MAMÃO, fruta de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco e limpo, de vez (Por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.
019	MARACUJÁ, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, com grau de maturação que permita o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.

020	MELANCIA, de primeira, in natura de tamanho médio, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.
021	MELÃO fruta fresca, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser transportadas de forma adequada e sem resíduos de fertilizantes.
022	MILHO VERDE EM ESPIGA, in natura de boa qualidade, grãos sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, com palha.
023	PEPINO, apresentação fresco e firme, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, fermento, oco, podridão e virose.
024	POLPA DE ABACAXI, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
025	POLPA DE ACEROLA, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
026	POLPA DE AÇAÍ, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
027	POLPA DE CAJÁ, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
028	POLPA DE CAJU, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
029	POLPA DE GOIABA, integral, acondicionada na embalagem de 1 kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
030	POLPA DE MANGA, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
031	POLPA DE MARACUJÁ, integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
032	

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS



Este é um documento assinado digitalmente usando o certificado.

MUNICÍPIO DE MIRACEMA DO TOCANTINS:02070357000171 válido até **12/08/2022** em
Miracema do Tocantins - TO.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produto	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega
ABACATE	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
ABACAXI	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
ABÓBORA CABUTIÁ (MADURA)	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
ALFACE CRESPA OU LISA	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
BANANA (MAÇÃ, PACOVAN OU PRATA)	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
BATATA DOCE	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
CHEIRO VERDE	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
COUVE MANTEIGA	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
FARINHA DE MANDIOCA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
IOGURTE SABOR AMEIXA	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
IOGURTE SABOR COCO	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
IOGURTE SABOR CUPUAÇÚ	KG	Escolas/ Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
IOGURTE SABOR MARACUJÁ	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
IOGURTE SABOR MORANGO	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
LARANJA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
MANDIOCA COM CASCA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
MANDIOCA DESCASCADA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal

MAMÃO	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
MARACUJÁ	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
MELANCIA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
MELÃO	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
MILHO VERDE EM ESPIGA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
PEPINO	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE ABACAXI	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE ACEROLA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE AÇAI	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE CAJÁ	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE CAJU	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE GOIABA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE MANGA	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE MARACUJÁ	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal
POLPA DE TAMARINDO	KG	Escolas/Secretaria Municipal de Educação de Miracema	Semanal

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 20 dias após a última entrega do mês, através de transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para



cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins das **08:00 as 14:00 horas de segunda a sexta.**

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

9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora**, e obedecerão às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEEx.

II - 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\$ 40.000,00.

9.3. 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.

10. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

10.1. Os projetos de venda deverão observar o local e periodicidade de entrega dos produtos nos seguintes termos:

10.1.1. **Os produtos oriundos da agricultura familiar destinados às escolas da zona urbana** deverão ser entregues conforme o cronograma de entrega, onde serão atestados o(s) seu (s) recebimento(s), e deverão atender as especificações técnicas e as condições de fornecimento estabelecidas no **ANEXO I (Termo de Referência)** deste Edital, ponto a ponto em cada unidade de ensino situado nos endereços a seguir:

CMEI D. ISIS- Rua Anora Ribeiro, SN-St. Miracema do TO,77650-000

CMEI D. MARACÁIPE- Av.Azelino Luz, SN- Setor Universitário, Miracema do TO,77650-000

CEMEI D. REGINA- Rua Osvaldo Vasconcelos, 686-Centro, Miracema do TO,77650-000

EMEI DALVA- Rua Elite,555, Santos Dumont, Miracema do TO,77650-000

EMEIF LÍSIAS-Rua Eduardo Dias 285 S/N-Correntinho, Miracema do TO,77650-000

EMEF MARTINS NOLETO- Rua 30 S/N, Setor Universitário- Miracema To

ETI VILMAR V. FEITOSA- Rua 3, Setor Novo Horizonte.

10.1.2. **Os produtos oriundos da agricultura familiar destinados às escolas**



da zona rural deverão ser entregues no **Setor de Merenda Escolar situado na Secretaria Municipal de Educação de Miracema, localizada á Travessa João Rodrigues nº 703 - Centro**, conforme o cronograma de entrega, onde serão atestados o(s) seu (s) recebimento(s), e deverão atender as especificações técnicas e as condições de fornecimento estabelecidas nos ANEXO I deste Edital, no Anexo I - Termo de Referência.

10.1.1.1 O horário de distribuição dos produtos nas unidades, bem como a quantidade estimada a ser entregue será de acordo com o cronograma elaborado pelo Setor de Merenda Escolar, respeitando a diversidade dos cardápios.

12.1.2. A quantidade dos produtos a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados pela Nutricionista do Setor de Merenda Escolar e executados pelas escolas.

10.1.3. O prazo para início da entrega dos produtos será após o recebimento da Autorização de Fornecimento em concordância com o cronograma elaborado pelo Setor de Merenda Escolar.

10.1.4. Os prazos para início e término da entrega poderão ser alterados pelo Setor de Merenda Escolar, com a concordância do fornecedor.

10.1.5. O fornecedor se responsabilizará pelo transporte, entrega, carregamento e descarregamento dos produtos nos locais de entrega. Esse serviço de transporte, logística e distribuição deverão ser efetuados de forma adequada ao produto a ser transportado.

10.1.6. Os produtos orgânicos quando transportados e armazenados juntamente com os produtos não orgânicos devem estar devidamente isolados e identificados, de maneira que não prejudique sua qualidade orgânica e que não induza o consumidor a erro,

conforme Art. 98, do Decreto nº 6.323/2007.

Miracema do Tocantins/TO, 06 de julho de 2022.

ROZINEILA R. LIMA FERNANDES

Secretária Municipal de Educação

Decreto nº 68/2022

ANEXOS

ANEXO I- Termo de Referência - Especificações, Quantidades (estimativa de consumo) e Condições de Fornecimento.				
PRODUTO	UND	QTD.	*PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$)	
			UNITÁRIO	TOTAL
ABACATE , tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2.000	12,83	25.660,00
ABACAXI , de primeira, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2.000	6,16	12.320,00
ABÓBORA CABUTIÁ (MADURA) , com casca sem brilho, firme, tamanho grande uniforme, sem ferimento ou defeito, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	kg	1.000	6,06	6.060,00
ALFACE CRESPA OU LISA , de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Deverão estar frescas e isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de terra. Deverá atender os padrões microbiológicos.	kg	900	20,00	18.000,00
BANANA (MAÇÃ, PACOVAN OU PRATA) , fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Podendo ser orgânico.	kg	3.360	6,03	20.260,80



BATATA DOCE , de 1ª qualidade, tubérculo, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Deve estar livre de sujidades.	kg	1.000	7,08	7.080,00				
CHEIRO VERDE , com coloração uniforme, isenta de sujidades e acondicionada em sacos plásticos.	kg	810	35,00	28.350,00				
COUVE MANTEIGA , deverá ser de 1ª qualidade. Especialmente parte verde das hortaliças, sem defeito. Com folhas verdes sem traços de descoloração e tamanho uniforme e típico da variedade.	kg	800	38,16	30.528,00				
FARINHA DE MANDIOCA tipo puba isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.	kg	1.000	13,16	13.160,00				
IOGURTE SABOR AMEIXA , consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	L	800	18,24	14.592,00				
IOGURTE SABOR COCO , consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	L	800	17,91	14.328,00				
IOGURTE SABOR CUPUAÇU , consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	L	800	17,91	14.328,00				
IOGURTE SABOR MARACUJÁ , consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	L	800	17,91	14.328,00				



IOGURTE SABOR MORANGO , consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Acondicionado em embalagem apropriada de 1 Lt, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. No ato da entrega deve estar no máximo 10 dias iniciado seu prazo de validade. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	L	800	17,91	14.328,00
LARANJA , fruta de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico	kg	3.360	4,40	14.784,00
MANDIOCA COM CASCA , fresca, minimamente processada e higienizada, com as características organolépticas mantidas	kg	1.000	7,00	7.000,00
MANDIOCA DESCASCADA , embalada a vácuo ou congelada, embalagem até 05kg.	kg	1.000	9,06	7.000,00
MAMÃO , fruta de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco e limpo, de vez (Por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	kg	1.000	8,16	8.160,00

MARACUJÁ , fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, com grau de maturação que permita o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	kg	500	11,98	5.990,00
MELANCIA , de primeira, in natura de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	kg	5.000	4,42	22.100,00
MELÃO , fruta fresca, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser transportadas de forma adequada e sem resíduos de fertilizantes.	kg	3.360	9,03	30.340,80
MILHO VERDE EM ESPIGA , in natura de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, com palha.	kg	2.000	8,58	17.160,00
PEPINO , apresentação fresco e firme, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, fermento, oco, podridão e virose.	kg	950	9,10	8.645,00
POLPA DE ABACAXI , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	1.000	19,33	19.330,00
POLPA DE ACEROLA , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	1.000	20,66	20.660,00



POLPA DE AÇAÍ , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	1.000	29,93	29.933,33
POLPA DE CAJÁ , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	1.000	23,00	23.000,00
POLPA DE CAJU , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	800	20,66	16.528,00
POLPA DE GOIABA , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	800	19,33	15.464,00
POLPA DE MANGA , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	800	20,66	16.528,00
POLPA DE MARACUJÁ , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	Kg	800	30,66	24.528,00

POLPA DE TAMARINDO , integral, acondicionada na embalagem de 1kg, não alcoólico, não fermentado, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura (MAPA). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	kg	800	20,00	16.000,00
--	-----------	-----	--------------	------------------

***Tem como referência a lista de cotação de produtos da Secretaria Municipal de Educação de Miracema do Tocantins -TO. (Resolução n° 06 do FNDE, de 8 de maio de 2020).**

EDITAL N° 001/2022

EDITAL N° 001/2022 - PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO DE VAGAS PARA PRECEPTORES DO PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA 2022-2023 / UFT/ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE



MIRACEMA DO TOCANTINS.**EDITAL Nº 001/2022 - PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO DE VAGAS PARA PRECEPTORES DO PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA 2022-2023 / UFT/ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MIRACEMA DO TOCANTINS.**

A Secretaria Municipal de Saúde de Miracema do Tocantins, por meio da Coordenação do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde/Gestão e Assistência/2022-2023 (PET-Saúde), em conformidade com o Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011; Portaria Interministerial MS/MEC nº 421, de 3 de março de 2010; Portaria nº 4.279/GM/MS, de 30 de dezembro de 2010, e a Portaria SGTES/MS nº 5, de 9 de junho de 2022, que homologou o resultado do processo de seleção dos projetos que se candidataram ao Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde/ Gestão e Assistência /2022-2023, torna pública as normas gerais da seleção para o quadro de preceptores do PET-Saúde/ Gestão e Assistência /2022-2023/UFT/SMS.

I- DO PROGRAMA

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA) foi lançado pelo Ministério da Saúde, por intermédio da Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde (SGTES), como fomento e organização das ações de integração ensino de graduação-serviço comunidade nos território de saúde, para fortalecer o movimento de mudança da formação de graduação em saúde, aproximando do Sistema Único de Saúde (SUS). As ações desenvolvidas pelos projetos deverão envolver atores do SUS e da comunidade acadêmica (professores, estudantes, profissionais de saúde, gestores e usuários) com foco na gestão e assistência, se propondo a desenvolver: ações de educação

pelo trabalho para a saúde visando ao fortalecimento do processo de integração ensino-serviço-comunidade de forma articulada entre o Sistema Único de Saúde (SUS) e as Instituições de Ensino Superior (IES), a fim de promover a preparação de futuros profissionais da saúde para atuação colaborativa em eixos vinculados à gestão em saúde e assistência à saúde; ações de gestão e de assistência, em todos os níveis de Atenção à Saúde, contemplando a integração entre eles para qualificação dos profissionais e obtenção de respostas mais efetivas. O foco das ações deverá dar-se em iniciativas que possam promover estratégias de formação em saúde e que sejam capazes de desenvolver práticas profissionais para atuação no trabalho em equipe, com ênfase em ações de educação em saúde direcionadas para os atuais contextos e para as necessidades do SUS; e mudanças curriculares alinhadas às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para todos os cursos de graduação na área da saúde reconhecidos pelo Ministério da Educação (MEC), considerando-se aspectos para a qualificação de recursos humanos em saúde diante das necessidades atuais, com ênfase no processo de integração ensino-serviço-comunidade, com estratégias alinhadas à integração entre alunos, profissionais e comunidades para aperfeiçoamento da gestão em saúde e assistência à saúde.

II- DOS OBJETIVOS

1. Reorientar a formação profissional nos cursos de graduação em saúde da UFTassegurando a implementação de currículos adequando-os às Diretrizes Curriculares Nacionais e a Integração Ensino-Serviço-Comunidade;
2. Fomentar grupos de aprendizagem tutorial (tutores+preceptores+discentes) como instrumento para qualificação em serviço dos professores, profissionais da saúde, bem como de iniciação ao trabalho e formação de



estudantes de cursos de graduação da área da saúde;

3. Apresentar como perspectiva a qualificação da atenção e a inserção das necessidades dos serviços como fonte de produção de conhecimento e pesquisa nas IES.

III- DAS VAGAS E DAS BOLSAS (QUANTIDADE, VALOR E DISTRIBUIÇÃO)

4. Serão oferecidas 10 (dez) vagas para profissionais, trabalhadores de nível superior de formação, atuantes e vinculados à gestão ou à atenção do SUS no território definido: Atenção Básica do município de Miracema do Tocantins. As vagas disponíveis são para profissionais das seguintes áreas: enfermagem, medicina, nutrição, odontologia, psicologia e serviço social, conforme descrito no quadro abaixo:

Área de formação	Número de vagas
Enfermagem	4
Medicina	1
Nutrição	1
Odontologia	1
Psicologia	1
Serviço social	2

4.1 Os candidatos classificados no processo seletivo irão compor o cadastro de reserva do PET-Saúde/ Saúde/Gestão e Assistência 2022.

4.2 Os candidatos aprovados serão convocados para assumir a vaga de preceptores de acordo com as necessidades do projeto, conforme o **item 4.3.1 do EDITAL Nº1/2022SELEÇÃO PARA O PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PELO TRABALHO PARA A SAÚDE (PET-SAÚDE-2022/2023)**

5. Os valores das bolsas para os preceptores terão como referência as Bolsas para o Desenvolvimento Tecnológico, nível (CNPQ DTI "C"), em conformidade com a RN- 016/2010, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico(CNPq).

IV- DAS INSCRIÇÕES

6. As inscrições serão realizadas pelo email petgestaoassistencia.to@gmail.com, na data de 11(onze) a 27(vinte e sete) de julho de 2022.

7. No ato da inscrição, o profissional de saúde deverá anexar ao email, no formato pdf, os seguintes documentos:

7.1 Currículo Simplificado;

7.2 Cópia do Diploma de graduação e, quando houver: cópia de certificado de pós-graduações que o candidato considere as mais relevantes no seu currículo; comprovantes da realização de atividades de preceptoria(supervisor de campo); cópia de comprovante de participação como preceptor em edições anteriores do PET-Saúde; cópia de certidão de curso de preceptoria.

7.3 Cópia do CPF;

7.4 Cópia do RG;

7.5 Comprovante de endereço (com CEP);

7.6 Cópia do comprovante de quitação das obrigações eleitorais;

7.7 Formulário de Inscrição preenchido

7.8 Cópia de documento que demonstre a vinculação com a Fundação Municipal de Saúde;

7.9 Apresentar carta de intenções em que disserte de modo conciso sobre sua formação acadêmica, trajeto profissional dentro da FMS, justificando seu interesse em atuar como preceptor no projeto como o PET-SAÚDE/GESTÃO E ASSISTÊNCIA deixando claro por que razões a sua participação pode contribuir efetivamente



para o êxito das atividades.

8. O candidato que não atender aos itens 7.1 a 7.9 deste edital serão desclassificados do processo seletivo.

V- DA SELEÇÃO

9. Para a realização da seleção os profissionais serão classificados de acordo os critérios abaixo:

9.1.Média aritmética entre a nota atribuída ao currículo simplificado e comprovado do candidato (certificados de graduação e pós-graduação, associado a declarações que comprovem alguma atividade relevante no campo da Integração Ensino- Serviço-Comunidade) e a média da nota atribuída à Carta de Intenção apresentada com o formulário de inscrição;

9.2.A média aritmética deve ser, para efeito de classificação, igual ou maior a 7(sete) pontos;

9.3.Em casos de desempate será considerada a nota atribuída ao currículo.

VI- DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

10. A divulgação do resultado do Processo Seletivo acontecerá no dia 29 de julho de 2022, no Diário Oficial da Prefeitura Municipal de Miracema do Tocantins.

10.1 Os recursos deverão ser encaminhados para o email: petgestaoassistencia.to@gmail.com do dia 01 a 02 de agosto de 2022.

10.2 O resultado final dos recursos apresentados serão divulgados no Diário Oficial da Prefeitura Municipal de Miracema do Tocantins no dia 05 de agosto de 2022.

VII- DA CONVOCAÇÃO PARA POSSE

11. Os candidatos aprovados no processo seletivo serão convocados para a posse de acordo com a necessidade do projeto. Os candidatos aprovados que não possuírem vínculo efetivo (concurso público) com a Fundação Municipal de Saúde de Miracema do Tocantins quando convocados deverão apresentar documento que comprove a manutenção de seu vínculo com o referido órgão.

VIII- DAS ATRIBUIÇÕES DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

12. Constituem-se atribuições dos preceptores:

12.1.Participar com 100% de frequência de todas as atividades referentes ao PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA, sem prejuízo das atividades profissionais regulares;

12.2.Contribuir efetivamente na construção dos Relatórios Parciais e do Relatório Final do projeto e preencher formulários e relatórios a serem entregues ao Ministério da Saúde, quando solicitado

12.3.Participar de eventos que proporcionem trocas de experiências e produção de conhecimentos, como forma de divulgar as vivencias/resultados decorrentes de suas atividades junto ao PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA;

12.4.Dedicar-se, no período de vigência do Projeto e da bolsa respectiva, mínimo de 8 (OITO) horas semanais, às atividades do PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA, sem prejuízo de suas atividades profissionais regulares;

12.5 Orientar os alunos de graduação na área da saúde das IES integrantes do PET-



Saúde, como parte das atividades inerentes ao serviço de saúde ao qual ele seja vinculado;

12.6 Exercer atividades de supervisão por núcleo específico de atuação ou de especialidade profissional e por campo de prática, a fim de estimular o desenvolvimento de competências para o trabalho em equipe colaborativo;

12.7 Realizar o registro diário (frequência dos alunos) e o repasse das informações ao coordenador do grupo de aprendizagem tutorial, para validação mensal.

IX- DISPOSIÇÕES GERAIS

13. O prazo de validade da seleção será de 01 (hum) ano, contados a partir da data da publicação e da homologação do resultado final.

14. O julgamento dos candidatos inscritos bem como os casos omissos deste edital serão analisados pela Coordenação do PET-Saúde/Gestão e Assistência /2022-2023/UFT/SMS em conjunto com os Tutores Coordenadores do programa.

Miracema do Tocantins (TO), 08 de julho de 2022.

Maria Selma Tavares de Abreu

Secretária Municipal de Saúde

ANEXO I

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO MEC MINISTÉRIO
DA SAÚDE - MS UNIVERSIDADE FEDERAL DO
TOCANTINS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACEMA DO TO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SELEÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE PARA O PROJETO PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA UFT/SEMUS DE MIRACEMA

FORMULARIO DE INSCRIÇÃO

I - IDENTIFICAÇÃO

Nome Completo:	
Endereço completo:	
CEP	
CPF:	RG:
TELEFONE:	e-mail:
NºMatricula Funcional:	Local Trabalho:

II - DOCUMENTOS (cópias)

() diploma de graduação () CPF () RG

() comprovante de endereço (com cep)

() comprovante de quitação das obrigações eleitorais

() currículo simplificado

() carta de intenções (justificativa)

() cópia de documento que demonstre a vinculação ocupacional efetiva com a fundação municipal de saúde

III - CARTA DE INTENÇÕES (contando de modo conciso, sua formação acadêmica, seu trajeto profissional dentro da FMS, justificando seu interesse em atuar como preceptor em um projeto como o PET-SAÚDE GESTÃO E ASSISTÊNCIA, deixando claro por que razões a sua participação pode contribuir efetivamente



para o êxito das atividades).

(A carta deve ser digitada em folha A4, conter entre 30 e 45 linhas, Times New Roman tamanho 12, espaço 1,5 e devidamente assinada)

_____, ____/____/____

ASSINATURA

ANEXO II

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DA CARTA DE INTENÇÕES

COMPETÊNCIAS AVALIADAS	Pontuação máxima
1. Atendimento ao gênero textual: carta de intenção. O candidato compreendeu a proposta de produção de uma carta de intenção, escrevendo-a de forma objetiva, impessoal, clara e concisa. • Objetividade e impessoalidade: uso de palavras adequadas para que o pensamento seja expresso e entendido imediatamente pelo leitor. Ausência de termos supérfluos, excesso de adjetivos, ideias e vocábulos repetidos que comprometam a eficácia do documento. • Clareza - utilização de períodos curtos e diretos, de forma a não deixar dúvidas na interpretação. • Concisão- o texto transmite o máximo de informações com o mínimo de palavras. Resultado de um trabalho de reflexão (o que escrever?) e de elaboração (como escrever?), concentrando-se na essência da mensagem.	20 pontos
2. Conteúdo da carta de intenção: relatou experiências diretamente relacionadas à posição almejada, seguindo as características do gênero (carta de intenção). Relatou também, seu interesse em assumir a preceptoría com foco para o ambiente de trabalho nos objetivos propostos.	30 pontos
3. Conhecimento da proposta do PET-Saúde: capacidade de demonstrar a intenção de trabalho na interface ensino-serviço-comunidade	30 pontos
4. Domínio da norma culta da Língua Portuguesa: ortografia, uso de pontuação, concordância nominal e verbal entre outros aspectos para essa dimensão.	20 pontos
Total	100 pontos

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DO CURRÍCULO RESUMIDO

COMPETÊNCIAS AVALIADAS	Pontuação por evento	Pontuação máxima
Experiência profissional na saúde (Pontuação para cada ano completo, comprovado)	10	20
Especialização e/ou Residência em qualquer área da saúde (Pontuação para cada especialização concluída)	10	20
Experiência em preceptoría (supervisor de campo) nas práticas acadêmicas (por semestre)	5	25
Experiência em Preceptoría em qualquer edição do Programa Pet Saúde (por semestre)	5	20
Curso de capacitação em preceptoría	15	15
TOTAL		100 pontos

SELEÇÃO PARA O PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PELO TRABALHO PARA A SAÚDE PET-SAÚDE/ GESTÃO E ASSISTÊNCIA /2022-2023/UFT/SMS.

ETAPAS DE SELEÇÃO	ETAPAS DE SELEÇÃO
De 11/07/2022 a 27/07/2022	Inscrições
29/07/2022	Divulgação do Resultado
De 01/08/2022 a 02/08/2022	Prazo para Recursos
05/08/2022.	Divulgação do Resultado Final

