



MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL
TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA Nº 27/2018 - SDR/MI

REPRESENTANTE LEGAL DA UNIDADE DESCENTRALIZADA					
12. CPF: 278.161.092-53		13. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: Valdinei Mendes da Silva			
14. DDD: 91	15. TELEFONE: 98446-6131	16. E-MAIL: Valdinei.silva@ifpa.edu.br	17. CARGO: Diretor Geral		
DADOS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA					
18. UNIDADE GESTORA: 530023	19. GESTÃO: 00001	20. CNPJ: 03.353.358/0001-96	21. RAZÃO SOCIAL: Ministério da Integração Nacional		
22. ENDEREÇO: SGAN 906, Módulo F, Bloco A – 3º andar, Edif. Celso Furtado					
23. BAIRRO/DISTRITO: Asa Norte	24. MUNICÍPIO: Brasília	25. UF: DF	26. CEP: 70790-060	27. DDD: 61	28. TELEFONE: 2034-5633
REPRESENTANTE LEGAL DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA					
29. CPF: 300.013.663-00		30. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: Marlon Carvalho Cambraia			
31. DDD: 61	32. TELEFONE: 2034-5633	33. E-MAIL: gab.sdr@integracao.gov.br	34. CARGO: Secretário		
OBJETO E JUSTIFICATIVA DA DESCENTRALIZAÇÃO DO CRÉDITO					
35. IDENTIFICAÇÃO (TÍTULO/OBJETO DA DESPESA):					
Título: Laboratório de análise de alimentos e treinamento de batedores/manipuladores de açaí					
Objeto da Despesa: Implantação de laboratório de análise de alimentos e espaço institucional de qualificação e capacitação em Boas Práticas de manipulação do açaí. Existem profissionais da Vigilância Sanitária capacitados para esclarecimentos aos batedores sobre adequação de pontos de vendas e infraestrutura adequada.					
36. OBJETIVO: O laboratório de análise de alimentos tem por objetivo a capacitação de estudantes e a introdução de boas práticas em toda a extensão da cadeia produtiva de frutas, em especial do açaí, (produção agrícola, transporte, comercialização, fabricação					

artesanal e industrial), de modo a garantir padrão de qualidade do produto, uma vez que a resolução dos problemas de contaminação e perecibilidade é fundamental para que o produto aumente sua posição de destaque na economia do Estado.

37. PÚBLICO ALVO:

Estudantes de agroindústria, batedores e manipuladores de Açaí da região do Polo Baixo Tocantins.

38. JUSTIFICATIVA:

Um dos principais problemas na comercialização do açaí é sua alta contaminação e perecibilidade. Análises físico-químicas e microbiológicas no fruto, vinho e água de processamento do açaí, demonstram que há contaminação, predominantemente por bactérias patogênicas e coliformes fecais, e uma alta perecibilidade durante as etapas de processamento e consumo do açaí.

Entre os fatores que contribuem para o problema, destacam-se a própria contaminação natural dos frutos, as condições de colheitas, transporte e processamento do fruto. Além disso, fatores ambientais, como a temperatura, a umidade relativa, características físico-químicas do açaí, e, principalmente, o período de tempo entre a colheita e o consumo determinam a deterioração do produto.

Assim, a produção do suco de açaí tem sido alvo de ações intensivas, visando garantir sua qualidade, uma vez que é um alimento de largo consumo pela população e produzido por pelo menos dez mil batedores artesanais em todo o solo paraense.

A aplicação de ações educativas de boas práticas de manipulação e processamento do fruto vêm sendo intensificadas pelos órgãos estadual e municipal de vigilância sanitária e foi criado, em 2011, o *Programa Estadual de Qualidade do Açaí (PEQA)*, coordenado pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuária e da Pesca (SEDAP) a partir do Decreto nº 250/11.

Nesse contexto, foi publicado o Decreto Estadual nº 326/2012, que estabeleceu as normas sobre o processamento artesanal do açaí para maior controle da qualidade higiênica dos estabelecimentos, com o fim de prevenir doenças transmitidas por alimento e fortalecer esse importante segmento, que veio aliar-se aos procedimentos higiênicos sanitários propostos na resolução RDC nº 218/2007, da ANVISA.

Em Belém, um projeto piloto apoiado pelo Governo do Estado, Prefeitura Municipal e a Associação dos Batedores Artesanais de Belém e Região Metropolitana (AVABEL) tem se mostrado exitoso:

A Prefeitura Municipal de Belém implantou uma unidade de capacitação continuada para batedores artesanais denominada CASA DO AÇAÍ. Nesta unidade, além da capacitação em Boas Práticas de produção, existem profissionais da Vigilância Sanitária capacitados para esclarecimentos aos batedores sobre adequação de pontos de vendas, infraestrutura adequada e vistoria para concessão de selo de qualidade.

Por isso, preconiza-se a multiplicação deste modelo aos municípios do Estado, visando à adequação dos batedores artesanais às normas do decreto estadual nº 326, tendo a SESPA à frente da realização das capacitações mensais nos municípios, com cursos de 6 (seis) horas, o que possibilita a participação de um número maior de batedores que não necessitarão se afastar de suas atividades por muito tempo. A SESPA também será responsável pela capacitação de equipes municipais de vigilância sanitárias que atenderão futuramente os batedores dos diversos municípios. Como material auxiliar aos cursos serão impressas cartilhas denominadas "*Boas Práticas para Batedores de Açaí e Bacaba*" lançadas pela SESPA – PA.

Motivação:

A obrigatoriedade das boas práticas de produção do suco de açaí passa a ser uma questão de saúde pública. Em 2016, foram confirmados 311 casos da doença de Chagas pela Vigilância Epidemiológica da Secretaria Estadual de Saúde Pública do Pará (SESPA). Nem todos os casos notificados podem ser atribuídos ao consumo de açaí, entretanto existem evidências de casos ligados ao consumo do produto, segundo a secretaria.

A reversão deste quadro passa pela capacitação massiva de batedores artesanais, o que vem sendo feito de maneira intensiva pela SESPA em todo o estado; contudo, para maior eficácia, há necessidade da instalação de Unidades de Capacitação nos municípios com maior contingente de batedores artesanais como forma de acelerar as capacitações.

Cronograma Físico/Financeiro:

Cada Unidade de Capacitação será equipada com os seguintes equipamentos:

Conjunto para processamento de Açaí, composto de: Despoldadora vertical inox (1), Mesa de seleção ou peneiramento (1), Tanques de inox para lavagem e higienização (4), Tanque de inox para branqueamento (1), caixas plásticas de 40 kg (basquetas) (5), paletes de plástico (50x50 cm) (5), lixeira com rodas 60 litros (1), lixeira com pedal p/ 5 litros (1), lixeira com rodas 120 litros (1), filtro de água (1), Bacia inox (1), medidor de inox p 1 litro, balde medidor inox 15 litros (1), balde inox de 20 litros, concha de inox (2), vasilha inox tipo peneira (1), porta saco 2 torres (1), Fogão de quatro bocas na cor branca / Fogão gás, material aço inoxidável, aplicação doméstica, tipo fogão convencional, quantidade bocas 4, comprimento 62, largura 52, altura 87,50, normas técnicas ABNT (1); Forno de microondas na cor branca / forno microondas, material aço inoxidável, capacidade 38, potência 1.000, voltagem 110, características adicionais com prato giratório e função grill (1); Balança semi-analítica digital com precisão de duas casas decimais, pesando até 5 Kg. / Balança eletrônica, capacidade pesagem 5Kg, voltagem 110 / 220, características adicionais digital/contadora/visor de cristal líquido/sensível (1); Refrigerador doméstico, nome refrigerador doméstico / geladeira / Geladeira de 280 litros com freezer embutido na cor branca (1); Prensa produto alimentício, nome prensa mecânica produto alimentício - prensa manual para queijo redondo em aço inox com capacidade para 10 formas de 500 gramas, incluso formas e dessoradores com 2 pesos de 1 kg (1); Destilador de nitrogênio, material caldeira vidro, material caixa aço inoxidável, tensão 220, corrente alimentação 6,80, frequência 1.550, tempo ebulição 15, aplicação análise nitrogênio, características adicionais princípio kjeldahl, vidraria borossilicato, condensadora (1); Datashow (1).

Investimento: R\$ - 94.000,00

Conjunto para processamento (1 unidade): R\$ 87.500,00

Datashow / Tela c/ tripé (1 unidades) : R\$ 6.500,00

O laboratório deverá ser instalado no campus do IFPA e atender todo o polo do açaí Baixo Tocantins.

39. RELAÇÃO ENTRE AS PARTES

I - Para atingir o objeto pactuado, as partes comprometem-se a disponibilizar as informações necessárias para o bom andamento das atividades do projeto, bem como a cumprir as seguintes obrigações:

II - Compete à Senir-MI:

- a) Aprovar o Plano de Trabalho apresentado pela **unidade descentralizada**;
- b) Encaminhar para publicação o Termo de Execução Descentralizada no sítio do MI;
- c) Efetuar a descentralização dos créditos orçamentários, em conformidade com o cronograma de desembolso;
- d) Efetuar o repasse do recurso financeiro pactuado no cronograma de desembolso, condicionado à liquidação da despesa, pela unidade descentralizada;
- e) Prorrogar “**de ofício**” a vigência deste instrumento, quando houver atraso na liberação dos recursos a cargo da unidade descentralizadora, conforme consta no Termo de Execução Descentralizada, limitada a prorrogação ao exato período do atraso verificado;
- f) Acompanhar a execução física do objeto e verificar sua adequação por meio do Relatório de Cumprimento do Objeto apresentado;
- g) Registrar no SIAFI os valores a liberar formalizados por TED de forma a garantir a liberação dos recursos financeiros no exercício seguinte;
- h) Analisar os Relatórios Técnicos, Parciais e Final, referentes à elaboração do estudo e da proposta, objeto do presente Termo, garantindo assim, a plena execução do objeto;
- i) Exigir que a implementação do objeto deste Termo guarde conformidade com as exigências descritas no Cronograma de Execução;

j) Emitir parecer técnico acerca do cumprimento de objeto e proceder o registro no SIAFI.

III - Compete à FUFPEL:

- a) Executar o objeto de acordo com o proposto no presente TED;
- b) Acompanhar a execução física e financeira do Objeto;
- c) Adotar todas as medidas necessárias à correta execução do objeto;
- d) Informar à unidade descentralizadora sobre a liquidação da despesa via comunica SIAFI;
- e) Apresentar, quando necessário, proposta de termo aditivo devidamente justificada em, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do término da vigência do TED;
- f) Apresentar os Relatórios Técnicos, Parciais e Final, referentes à elaboração do estudo e da proposta, objeto do presente Termo, garantindo assim, a plena execução do objeto;
- g) A unidade descentralizada deverá manter arquivado o projeto básico ou termos de referência, com o devido detalhamento da estimativa de custos dos bens e serviços utilizados para elaboração do TED, pelo prazo de 10 (dez) anos, contados da data de comprovação do cumprimento do objeto, pela unidade descentralizadora;
- h) Efetuar o registro e controle patrimoniais dos bens de natureza permanente adquiridos com recursos do TED; Assegurar e destacar a participação do MI em toda e qualquer ação, promocional ou não, relacionada com a execução do objeto deste Termo;
- i) Restituir à unidade descentralizadora o saldo eventualmente existente na data de encerramento, denúncia ou rescisão do TED, ou ainda, devolver o valor integral transferido, em caso de inexecução do objeto ou utilização dos recursos em finalidade diversa da estabelecida no TED;
- j) Os saldos dos créditos orçamentários descentralizados e não empenhados, bem como os recursos financeiros não utilizados, deverão ser devolvidos até 15 dias antes da data estabelecida anualmente pela norma de encerramento do correspondente exercício financeiro divulgada pela Secretaria do Tesouro Nacional – STN, do Ministério da Fazenda;
- k) Informar a unidade descentralizadora, até 31 de dezembro de cada ano, o valor total que será inscrito em restos a pagar;
- l) Apresentar as prestações de contas da execução física do objeto a unidade descentralizadora;
- m) Apresentar as prestações de contas da execução financeira aos seus órgãos de controle interno, ficando à disposição da unidade descentralizadora para verificação, se assim desejar;
- n) Comprovar o bom e regular emprego dos recursos recebidos, bem como os resultados alcançados.

IV - Do acompanhamento e da apresentação do Relatório de Cumprimento do Objeto:

- a. A unidade descentralizada deverá apresentar Relatório Parcial de Cumprimento do Objeto no prazo **6 (seis)** meses (conforme acompanhamento do objeto);
- b. A unidade descentralizada deverá apresentar Relatório de Cumprimento do Objeto, até **60 (sessenta)** dias após a vigência do TED;
- c. Informar, nas contas anuais da entidade, os créditos executados por descentralização, aos órgãos de controle.

40. VIGÊNCIA

Este Termo Aditivo ao Termo de Execução Descentralizada nº 16/2018 terá vigência **até 13/12/2019**, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, por solicitação da unidade descentralizada, devidamente fundamentada, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do seu término.

PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA DO TED Nº 27/2018

41. PROGRAMA DE TRABALHO	42. PTRES	43. FONTE	44. NAT. DESPESA	45. VALOR (em R\$: 1.00)
20.244.2029.214S.0001	PA.OOOO.S.ACAL.1	0100	449052	94.000,00
46. TOTAL				94.000,00

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

47. META	48. DESCRIÇÃO	49. PRAZO DE CUMP. (EM DIAS)	50. FÍSICO		53. FINANCEIRO		
			51. UNID.	52. QUANT.	54. N. DA PARC.	55. LIBER. (mês)	56. VALOR (em R\$: 1,00)
1	Conjunto para processamento de açaí	12	Cj	3	1	DEZ/2018	94.000,00
57. TOTAL							94.000,00

ASSINATURAS

Brasília, 14 de dezembro de 2018.

Assinatura da Unidade Descentralizada

Assinatura da Unidade Descentralizadora



Documento assinado eletronicamente por **Valdinei Mendes da Silva, Usuário Externo**, em 14/12/2018, às 11:31, com fundamento no art. 6º, §1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Marlon Carvalho Cambraia, Secretário(a) de Desenvolvimento Regional**, em 21/12/2018, às 12:03, com fundamento no art. 6º, §1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1082485** e o código CRC **4078C711**.