



## MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Coordenação-Geral de Sistemas Produtivos e Inovativos

TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA Nº 19/2019 - SDRU/MDR

<b>DADOS DA UNIDADE DESCENTRALIZADA</b>						
1. COD. DA UNID. GESTORA	2. COD. DA GESTÃO	3. CNPJ	4. RAZÃO SOCIAL			
150135	26416	10.763.998/0001-30	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará			
5. ENDEREÇO						
Av. João Paulo II nº 514						
6. BAIRRO/DISTRITO	7. MUNICÍPIO	8. UF	9. CEP	10. DDD	11. TELEFONE	
Castanheira	Belém	PA	66.645-240	091	3342.0551	
<b>REPRESENTANTE LEGAL DA UNIDADE DESCENTRALIZADA</b>						
12. CPF		13. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL				
424.799.082-91		André Moacir Lage Miranda				
14. DDD	15. TELEFONE	16. EMAIL		17. CARGO		
091	3342-0551/1013	gabinete.reitoria@ifpa.edu.br		Reitor Substituto		
<b>DADOS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA</b>						
18. COD. DA UNID. GESTORA	19. COD. DA GESTÃO	20. CNPJ	21. RAZÃO SOCIAL			
530023	0001	03.535.358/0001-96	Ministério do Desenvolvimento Regional			
22. ENDEREÇO						
SGAN Quadra 906, Módulo F, Bloco A – Ed. Celso Furtado – 2º Andar, Sala 201						
23. BAIRRO/DISTRITO	24. MUNICÍPIO	25. UF	26. CEP	27. DDD	28. TELEFONE	
Asa Norte	Brasília	DF	70790-060	61	2034-5820	
<b>REPRESENTANTE LEGAL DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA</b>						
29. CPF		30. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL				
021.186.624-59		Adriana Melo Alves				

31. DDD	32. TELEFONE	33. EMAIL	34. CARGO
61	2034-5619	Adriana.alves@mdr.gov.br	Secretária Nacional de Desenvolvimento Regional e Urbano

**OBJETO E JUSTIFICATIVA DA DESCENTRALIZAÇÃO DO CRÉDITO**

## 35. IDENTIFICAÇÃO (TÍTULO / OBJETO DA DESPESA)

Título: UNIDADE DEMONSTRATIVA DA CADEIA PRODUTIVA DE AÇAÍ NA BR-316

Objeto: Infraestrutura

## 36. OBJETIVO

Implantação de laboratório de análise de alimentos e espaço institucional de qualificação e capacitação em Boas Práticas de manipulação do açaí, com a criação de um Laboratório de análise de alimentos e treinamento de batedores/manipuladores de açaí, um viveiro de mudas para produção e plantação e sala de treinamento com computadores para capacitações dos agentes da cadeia produtiva de Açaí, além da formação de 40 técnicos em açaicultura, sendo 20 no âmbito do Polo da BR 316 e 20 no âmbito do Polo Baixo Tocantins, ambos no estado do Pará. Existem profissionais, técnicos e docentes capacitados para esclarecimentos aos batedores sobre adequação de pontos de vendas e infraestrutura adequada.

## 37. PÚBLICO ALVO

Pequenos e médios agricultores, produtores, batedores artesanais, empreendedores, agroindústrias e atores secundários dos municípios pertencentes ao Polo BR 316 da ROTA DO AÇAÍ.

Município	Código IBGE	Município	Código IBGE
1. Ananindeua	<b>1500800</b>	2. Augusto Correia	<b>1500909</b>
3. Belém	<b>1501402</b>	4. Benevides	<b>1501501</b>
5. Bragança	<b>1501709</b>	6. Castanhal	<b>1502400</b>
7. Curuçá	<b>1502905</b>	8. Igarapé Açú	<b>1503200</b>
9. Inhangapi	<b>1503408</b>	10. Irituia	<b>1503507</b>
11. Magalhães Barata	<b>1504109</b>	12. Maracanã	<b>1504307</b>
13. Marapanim	<b>1504406</b>	14. Nova Timboteua	<b>1505007</b>
15. Santa Bárbara do Pará	<b>1506351</b>	16. Santa Izabel do Pará	<b>1506500</b>
17. Santa Luzia do Pará	<b>1506559</b>	18. Santa Maria do Pará	<b>1506609</b>
19. Santarém Novo	<b>1506906</b>	20. Santo Antônio do Tauá	<b>1507003</b>
21. São Domingos do Capim	<b>1507201</b>	22. São Francisco do Pará	<b>1507409</b>
23. Tracuateua	<b>1508035</b>	24. Viseu	<b>1508308</b>

## 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.

É importante dizer que a partir do comitê gestor formado em 2018 trouxemos diversas experiências dos agentes da cadeia produtiva, e em nossas discussões ressaltou a importância do fortalecimento dos produtores de Açaí para atender a crescente demanda de mercado. Por isso é de fundamental importância a criação de um centro especializado no fortalecimento da gestão e técnicas de inovação para a produção de Açaí e seus processamentos diversos.

Por isso, anexo a este termo, apresentaremos o resultado da oficina de planejamento e o CANVAS elaborado para subsidiar nas decisões e ações do projeto em questão.

#### **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); Estufa industrial, nome estufa industrial - estufa de secagem com circulação de ar, microprocessada e capacidade de 150 Litros (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);

OBS1. O laboratório deverá ser instalado no campus do IFPA Castanhal e atender todo o polo do açaí BR 316.

OBS2. A reforma do laboratório será necessário para atender as normas da ANVISA.

Manutenção e Reforma do Laboratório de análise de alimentos e treinamento de batedores/manipuladores de açaí custará R\$25.000,00

Aquisição do Conjunto para processamento de açaí para uma mini indústria artesanal custará R\$90.000,00

**Sala de treinamento:** Sala medindo 16m<sup>2</sup>, Ar condicionado (1) Datashow (1). Cadeiras escolares (20), Conjunto mesas e cadeira professor (2), Quadro branco (1), Notebooks (2).

Obra civil para construção da Sala de Treinamento custará R\$80.000,00

**Viveiro de mudas:** Aramado (1 rolo), Sombríte 50% (300 metros) e Sistema de Irrigação (Nebulizador, Adesivo plástico tubo com 75 g, Fita veda rosca rolo 25 m, Tubo pvc marrom soldável 50mm x 6m, Tubo pvc marrom soldável 20mm x 6m, Curva pvc marrom soldável 50mm, Cruzeta pvc marrom soldável 50mm, Tê pvc marrom soldável 50mm, Tê pvc marrom soldável 20mm, Registro pvc marrom roscável 50mm, Registro pvc marrom soldável 20mm, Adaptador pvc marrom SR 50mm x 1%", Adaptador pvc marrom SR 20mm, Bolsa redução pvc marrom soldável 50 x 20mm, Luva pvc roscável 1%", Cap pvc marrom soldável 20mm e Bomba d'água centrífuga (5 CV).

Implantação do Viveiro de Mudas custará R\$55.000,00

OBS3. A contrapartida do IFPA Castanhal será na qualidade de cessionário do imóvel para construção, e alocação dos equipamentos dos laboratórios e viveiros.

**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 unidade descentralizadora:

- a. Encaminhar para publicação o Termo de Execução Descentralizada no sítio do MI;
- b. Efetuar a descentralização dos créditos orçamentários, em conformidade com o cronograma de desembolso;
- c. Efetuar o repasse do recurso financeiro pactuado no cronograma de desembolso, condicionado à liquidação da despesa, pela unidade descentralizada;
- d. Acompanhar a execução física do objeto e verificar sua adequação por meio do Relatório de Cumprimento do Objeto apresentado;
- e. Registrar no SIAFI os valores a liberar formalizados por TED de forma a garantir a liberação dos recursos financeiros no exercício seguinte.

III - Compete a unidade descentralizada:

- 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. 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;
- g. 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;
- h. 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;
- i. 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;
- j. Informar a unidade descentralizadora, até 31 de dezembro de cada ano, o valor total que será inscrito em restos a pagar.

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 46 dias (conforme acompanhamento do objeto);
- b. A unidade descentralizada deverá apresentar Relatório de Cumprimento do Objeto, até 30 dias após a vigência do TED;

Informar, nas contas anuais da entidade, os créditos executados por descentralização, aos órgãos de controle.

**40. VIGÊNCIA**

Este TED terá vigência de **900 dias**, contados a partir da sua publicação no sítio do Ministério da Integração Nacional, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, por solicitação da unidade descentralizada, devidamente fundamentada, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do seu término.

**PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA**

41. PROGRAMA DE TRABALHO	42. PLANO INTERNO	43. FONTE	44. NAT. DESPESA	45. VALOR (EM R\$ 1,00)
PREENCHER	PREENCHER	PREENCHER	PREENCHER	PREENCHER
20.244.2029.214S.0001	PA.0000.S.ACAL1	100	44.90.52	R\$ 90.000,00
20.244.2029.214S.0001	PA.0000.S.ACAL1	100	44.90.51	R\$80.000,00
20.244.2029.214S.0001	PA.0000.S.ACAL1	100	44.90.39	R\$325.000,00
46. TOTAL				

**CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO**

47. META.	48. DESCRIÇÃO	49. PRAZO DE CUMP. (EM MESES)	50. FÍSICO		53. FINANCEIRO		
			51. UNID.	52. QUANT	54. N. DA PARC.	55. LIBER. (MÊS)	56. VALOR (EM R\$ 1,00)
01	Oficinas e treinamento de	90	Conjunto	4	4	Agosto/2019	R\$20.000,00

	Ferramentas de Gestão de Qualidade, Produção de Açaí e processamento de produtos.						
02	Manutenção e Reforma do Laboratório de análise de alimentos e treinamento de batedores/manipuladores de açaí	60	Conjunto	1	1	Agosto/2019	R\$25.000,00
03	Aquisição do Conjunto para processamento de açaí para uma mini indústria artesanal	365	Conjunto	1	1	Agosto/2019	R\$90.000,00
04	Obra civil para construção da Sala de Treinamento	365	Conjunto	1	1	Agosto/2019	R\$80.000,00
05	Implantação do Viveiro de Mudas	120	Conjunto	1	2	Outubro/2019	R\$55.000,00
06	Elaboração da Cartilha	180	Conjunto	1000	2	Dezembro/2019	R\$25.000,00
07	Formação de 20 técnicos em Açaicultura no Polo BR 316, da Rota do Açaí	120	Conjunto	1	2	Agosto /2019	R\$100.000,00
08	Formação de 20 técnicos em Açaicultura no Polo Baixo Tocantins da Rota do Açaí	120	Conjunto	1	2	Agosto/2019	R\$100.000,00
57. TOTAL							R\$495.000,00
<b>ASSINATURAS</b>							
Brasília, 1 de julho de 2019.							
André Moacir Lage Miranda				Adriana Melo Alves			
Reitor do Instituto Federal do Pará Substituto				Secretária Nacional de Desenvolvimento Regional			



Documento assinado eletronicamente por **André Moacir Lage Miranda, Usuário Externo**, em 02/07/2019, às 16:39, com fundamento no art. 6º, §1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Adriana Melo Alves, Secretária Nacional de Desenvolvimento Regional e Urbano**, em 02/07/2019, às 20:37, 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](https://sei.mi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1397066** e o código CRC **AD455376**.