PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
Fls nº_____
CPL

Ofício nº 009/2022 – SEMED

Santarém Novo, 24 De Janeiro de 2022.

Ao
Comissã Permanente de Licitação(CPL)

Assunto: **Licitação Merenda Escolar**

Segue em anexo a Pauta dos gêneros alimentícios básicos e da agricultura familiar para compor o cardápio da alimentação Escolar do ano letivo de 2022. Assim como, a documentação necessária para a realização da licitação e chamada pública.

Atenciosamente,

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

Alana Costa e Costa

ALANA COSTA E COSTA
NUTRICIONISTA CRN7 10959

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCACAO FME:06076812000105 Assinado de forma digital por FUNDO MUNICIPAL DE EDUCACAO FME:06076812000105

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Daqui Pra Frente

PREFEITURA DE SANTARÉM NOVO
SANTARÉM NOVO DAQUI PRA FRENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM-NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- 2022

	GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADE MENSAL KG/L	QUANTIDADE ANUAL KG/L
1	**ABACATE:** De 1ª qualidade, grau médio de maturação, em kg. Valor energético 412,80 kcal, carboidratos 25,80g, proteínas 5,16g, gorduras totais 51,60g, gorduras saturadas 9,89g, fibra alimentar 27,09g, sódio 0g. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas vazadas.	500	4.000
2	**ABÓBORA:** De tamanho médio e com peso de 2 kg, com polpa firme e intacta. Deverá estar com coloração uniforme, isenta de enfermidades e material terroso, sem umidade externa, sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Valor energético 9,75 kcal, carboidratos 2.1g, proteínas 0,43g, gorduras totais 0,13g, gorduras saturadas 0,03g, fibra alimentar 0,55g, sódio 0g.	200	1.600
3	**AÇAI MÉDIO TIPO B:** De 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescas, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Valor energético 58 kcal, proteínas 0,8g, gorduras 3,9g, carboidratos 6,2g, fibras 2,6g, potássio 125mg, magnésio 17g, vitamina E 14,8mg, cálcio 35mg,	100	800

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
Fls nº
CPL

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

	ferro 11,8mg vitamina C 9mg, fósforo 0,5mg. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Originário de estabelecimento com selo de inspeção Sanitária.		
4	**ALFACE:** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Valor energético 15 kcal, carboidratos 1,7g, proteínas 1,8g, fibra alimentar 1,3g, cálcio 70mg, vitamina C 4mg, fósforo 46mg, magnésio 22mg, ferro 1,5mg, potássio 310mg, zinco 0,4mg, Vitamina A 115mcg, Vitamina E 0,6mg, Vitamina B1 0,06mg, Vitamina B2 0,02mg, Vitamina B30,4mg, Vitmina B6 0,04mg, Folatos 55mcg, Vitamina K 103 mcg.	320	2.560
5	**BANANA REGIONAL:** Banana prata extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, 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. Valor energético 39,60kcal, carboidratos 10,32g, proteínas 0,52g, gorduras totais 0,12g, fibra alimentar 0,80g, sódio 0g.	1.000	8.000
6	**BATATA INGLESA:** Batata inglesa escovada, com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Valor energético 64kcal, carboidratos 14,59g, proteínas 1,65g, gorduras 0,08g, fibras 1,6g, sódio 5mg, potássio 356mg. EMBALAGEM: Deverão estar acondicionadas em malha sacos de até 50 kg.	250	2.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTAREM NOVO
Fls nº
CPL

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

7	**CHICÓRIA:** Chicória de boa qualidade, sem manchas escuras, sujidades ou picada de insetos e sem sinais de estarem murchas. Valor energético 13,8 kcal, carboidratos 2,9g, proteínas 1,1g, fibra alimentar 2,2g, cálcio 44,8mg, vitamina C 6,5mg, fósforo 13,4mg, manganês 0,1mg, ferro 0,5mg, potássio 424,9mg, zinco 0,1mg, Niacina 0,7mg. Deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, em maços de até 200 gramas.	320	2.560
8	**CHEIRO VERDE:** Frescas e sãs, na cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes. Valor energético 8,42 kcal, carboidratos 1,38g, proteínas 0,50g, gorduras totais 0,10g, fibra alimentar 0,24g sódio 0g. Deverão estar isentas de: substâncias terrosas sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, sem umidade externa anormal, sem odor e sabor estranhos, sem sinal de amarelecimento e sem danos mecânicos ou causados pelo transporte ou pragas.	320	2.560.
9	**CEBOLINHA:** valor energético 2 kcal, carboidratos 0,34g, proteínas 0,19g, gorduras totais 0,04g, fibra alimentar 0,36g, sódio 0,20mg. Deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas, maços até 200g.	320	2.560
10	**CENOURA:** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Valor energético 4,08 kcal, carboidratos 0,92g, proteínas 0,16g, gorduras totais 0,02g, fibra alimentar 0,38g, sódio 0,36mg.	250	2.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTAREM NOVO
Fls nº
CPL

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

11	**COUVE REGIONAL:** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Valor energético 7,56 kcal, carboidratos 1,20g, proteínas 0,81g, gorduras totais 0,14g, gorduras saturadas 0,03g, fibra alimentar 0,87g, sódio 1,68mg. Maços de 200g.	320	2.560
12	**FARINHA DE MANDIOCA CASEIRA:** Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos. Valor energético 56,80 kcal, carboidratos 13,82g, proteínas 0,27g, gorduras totais 0,05g, gorduras saturadas 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0mg. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca previamente descascada e lavada e isentas de qualquer sujidade. Embalagem integra de 1 kg com data de validade e peso liquido na embalagem.	125	1.000
13	**FARINHA DE TAPIOCA:** valor energético 108 kcal, carboidratos 27g. Produzido artesanalmente a partir da fécula de mandioca purificada. Embalagens plásticas de 1kg.	125	1.000
14	**FRANGO CAIPIRÃO:** Resfriado ou congelado. Carne com aspectos próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria s/manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter na embalagem identificação do produto, prazo de validade. Valor energético 195 kcal, proteínas 29,60g, gorduras totais 6,80g, colesterol 106mg, potássio 224mg, sódio 53mg. Deve conter registro no órgão competente e comprovação de serviço de inspeção SIM, SIE ou SIF. Manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas.	600	4.800
15	**GOMA DE TAPIOCA:** Goma de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Valor energético 66,20kcal, carboidratos 16,22g,	125	1.000

Aluna Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
CPL Fls nº

	proteínas 0,10g, gorduras totais 0,06g, fibra 0,12g, sódio 0,40mg.		
16	**JAMBU** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Valor energético 32kcal, carboidratos 7,20g, proteínas 1,90g, gorduras totais 0,30g, fibra 1,30g, cálcio 162mg, fósforo 41mg, ferro 4mg.	320	2.560
17	**LARANJA** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Valor energético 113,40 kcal, carboidratos 27,90g, proteínas 2,34g, gorduras totais 0,54g, fibra alimentar 8,10g, sódio 3,60mg.	320	2.560
18	**LIMÃO** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Valor energético 5,18 kcal, carboidratos 1,92g, proteínas 0,11g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0mg.	320	2.560
19	**MACAXEIRA:** Branca, compacta e firme, sem lesões de Perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Valor energético 96 kcal, carboidratos 21,52g, proteínas 2,49g, gorduras totais 0,31g, fibra alimentar 1,35g, sódio 6,40mg.	280	2.240
20	**MAMÃO** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Valor energético 124 kcal, carboidratos 32,24g, proteínas 1,55g, gorduras totais 0,31g, fibra	320	2.560

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MU
Fls nº
CPL
SANTAREM NOVO

	alimentar 3,10g, sódio 6,20mg.		
21	**MAXIXE** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Valor energético 1,96 kcal, carboidratos 0,38g, proteínas 0,20g, gorduras totais 0,01g, fibra alimentar 0,31g, sódio 1,54mg.	120	960
22	**MELANCIA** Frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com grau de maturação adequado para o consumo, in natura extra, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Valor energético 66 kcal, carboidratos 16,20g, proteínas 1,80g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 0,20g, sódio 0mg. 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. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	500	4.000
23	**MEL** Cerca de 18% de água e 81% de açúcares naturais contendo ainda aminoácidos, vitaminas, enzimas e sais minerais e grãos de pólen em perfeitas condições de conservação. Valor energético 330,8 kcal, carboidratos 82,40g, proteínas 0,30g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 0,20g, sódio 0mg.	250	2.000
24	**PEPINO** Valor energético 10 kcal, Proteínas 0,9g, Carboidratos 2g, Fibra 1,1 g, Cálcio 10 mg, Fósforo 12 mg, potássio 154 mg, Sódio 3 mg, Vit.	100	800

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

CPL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
Fls nº

	C 5 mg, Vit A 6 mcg, ácido fólico 9 mcg.		
25	**PIMENTINHA** Coloração própria, tamanho uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Valor energético 27,2 kcal, Proteínas 2,1 g, Lipídios 0,3 g, Carboidratos 4,7 g, Fibra 0,2 g, Cálcio 28,3 mg, Fósforo 30,8 mg, Ferro 1,2 mg, potássio 390,80 mg, Sódio 5,1 mg, Vit. C 46,4 mg.	90	720
26	**PIMENTÃO:** Com coloração própria, livres de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Valor energético 2,73 kcal, carboidratos 0,64g, proteínas 0,14g, gorduras totais 0,03g, fibra alimentar 0,34g, sódio 0mg.	100	800
27	**POLPA DE MARACUJÁ:** Integral congelada, sabor maracujá, sem conservantes e aditivos. Valor energético 45 kcal, carboidratos 8g, proteínas 1g, gorduras totais 1g, fibra alimentar 0,50g, sódio 0mg. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento ou da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/ms.Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	350	2.800
28	**POLPA DE GOIABA:** Integral congelada, sabor goiaba, sem conservantes e aditivos. Valor energético 35 kcal, carboidratos 7g, proteínas 0,60g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 1g, sódio 0mg. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento ou da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/ms.Validade: o produto deve conter data de	200	1.600

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTAREM NOVO
CPL
Fls nº

	fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.		
29	**POLPA ACEROLA:** Integral congelada, sabor acerola, sem conservantes e aditivos. Valor energético 25 kcal, carboidratos 5g, proteínas 0,60g, gorduras totais 0,20g, fibra alimentar 0,60g, sódio 6mg. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento ou da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/ms.Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	350	2.800
30	**POLPA DE MURUCI:** Integral congelada, sabor murucí, sem conservantes e aditivos. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento ou da legislação sanitária em vigor no país anvisa/ms.Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Valor energético 66 kcal, carboidratos 14g, proteínas 2,1g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 2,2g, cálcio 86,6mg, ferro 1mg, fósforo 20mg, vitamina C 45mg, vi.t B2 0,4mg.	150	1.200
31	**POLPA DE TAPEREBÁ:** Integral congelada, sabor taperebá, sem conservantes e aditivos. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento ou da legislação sanitária em vigor no país anvisa/ms.Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Valor energético 70 kcal, carboidratos 13,8g, proteínas 0,8g, gorduras totais 2,1g, fibra alimentar 1g, cálcio 26mg, ferro 2,2mg, fósforo 31mg, vitamina C 28mg, retinol 23mg, tiamina 0,08mg, riboflavina 0,06mg, niacina 0,5mg.	100	800
32	**TANGERINA:** Arredondado, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	125	1.000

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTAREM NOVO
CPL
Fls nº

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

AGRICULTURA FAMILIAR 2022

A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações nas condições, quantidades, qualidades, exigências e estimativas estabelecidas neste termo de referência, para atender a demanda dos alunos matriculados na rede pública municipal e estadual do município de Santarém Novo e vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas modalidades de ensino fundamental, médio, pré-escola, creche, educação de jovens e adultos, encontram-se fundamentada conforme as legislações em vigor.

lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, onde têm-se:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 13. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, observando-se as diretrizes de que trata o art. 2º desta Lei. Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
Fls nº
CPL

Lei 12.188/10 Institui a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária - PNATER e o Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural na Agricultura Familiar e na Reforma Agrária - PRONATER, altera a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dá outras providências.

Art. 1º Fica instituída a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária - PNATER, cuja formulação e supervisão são de competência do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA.

Parágrafo único. Na destinação dos recursos financeiros da Pnater, será priorizado o apoio às entidades e aos órgãos públicos e oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER.

Art. 2º Para os fins desta Lei, entende-se por:

I - Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER: serviço de educação não formal, de caráter continuado, no meio rural, que promove processos de gestão, produção, beneficiamento e comercialização das atividades e dos serviços agropecuários e não agropecuários, inclusive das atividades agroextrativistas, florestais e artesanais;

II - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP: documento que identifica os beneficiários do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF; e

III - Relação de Beneficiários - RB: relação de beneficiários do Programa de Reforma Agrária, conforme definido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA.

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
Fls nº_____
CPL

Lei Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006. estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§ 2º São também beneficiários desta Lei:

I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

II - agricultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;

III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscadores; IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente.

Para a construção do edital que descreverá a chamada pública do Município de Santarém Novo no ano de 2022, faz-se necessárias as solicitações técnicas.

Quanto à qualidade dos produtos: Os produtos adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor. Lei nº 7.889, de 1989.

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTAREM NOVO
Fls nº
CPL

Entrega dos gêneros alimentícios: O recebimento dos produtos será feito pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho de alimentação escolar, na Secretaria de Educação do município, nos horários e quantitativos estabelecidos pela responsável técnico/nutricionista, conforme cronograma enviado à contratada.

Os itens entregues deverão ser inspecionados na presença da fiscal de merenda no depósito da merenda com utilização de balança, para comprovação da quantidade dos produtos.

A prova de entrega é a assinatura do responsável pelo recebimento da merenda escolar no pedido emitido pelo técnico/nutricionista sendo este em duas vias, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.

A mercadoria deverá apresentar as qualidades e as embalagens previstas no anexo, devidamente acondicionados. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas.

O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado conforme a legislação vigente e de acordo com a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS-15, de 7 de novembro de 1991;

Quanto ao horário de entrega: a entrega dos produtos deverá ser realizada de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar, no período das 8:00 as 11:00 horas.

Quanto à estrutura física do fornecedor e documentação: para dar garantia da origem e procedência dos produtos ofertados, deverá ser apresentado na fase de habilitação seguintes documentos sob pena de desclassificação:

O certificado de inspeção Federal - SIF, ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou SIM, e o comprovantes de avaliação de rótulos (registros) para produtos de origem animal

Quanto às amostras, fichas técnicas e laudos:

Ficha Técnica devidamente assinada pelo profissional responsável;

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO
Fls nº
CPL

Duas amostras, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, - inclusive em gramatura e material, com a identificação do GRUPO FORMAL, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliação;

Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração;

As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:

1. Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas na Secretaria de Educação do município por equipe técnica composta por representantes do Setor de Merenda Escolar do Município, e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Santarém Novo – CAE. As amostras dos produtos deverão ser entregues uma semana antes da Chamada Pública para que a análise possa ser feita com atenção. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica.

2. Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de2009, capítulo VII, art. 25, § 4º);

3. Rotulagem: de acordo com ARDC –ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

4. Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas. Lei n. 9782/99

Aiana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

Atenciosamente,

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTAREM NOVO
Fls nº_____
CPL

Alana Costa e Costa
NUTRICIONISTA
CRN-7 10959

Alana Costa e Costa

ALANA COSTA E COSTA

Nutricionista-CRN7 10959