



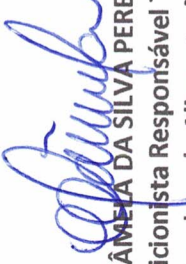
PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADES: CRECHE, PRÉ-ESCOLA E ENS. FUNDAMENTAL



PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª semana	Mingau De Farinha De Tapioca S/ Açúcar + Bolacha + Fruta	Arroz Com Galinha (Arroz, Frango Desfiado, Seleta De Legumes E Cenoura) + Sobremesa (Fruta)	Cachorro Quente (Pão, Carne Moída, Seleta De Legumes) + Suco De Polpa De Fruta	Macarronada De Frango (Macarrão Parafuso, Frango Desfiado + Cenoura, Batata E Couve) + Sobremesa (Fruta)	Leite + Cacau + Bolacha + Fruta
2ª semana	Mingau De Farinha De Tapioca S/ Açúcar + Bolacha + Fruta	Sopa De Feijão (Massa P/ Sopa, Feijão + Picadinho + Batata, Cenoura, Abóbora, Couve E Repolho) + Sobremesa (Fruta)	Cachorro Quente (Pão, Carne Moída, Seleta De Legumes) + Suco De Polpa De Fruta	Arroz Com Galinha (Arroz, Frango Desfiado, Seleta De Legumes E Cenoura) + Sobremesa (Fruta)	Leite + Cacau + Bolacha + Fruta
3ª semana	Mingau De Farinha De Tapioca S/ Açúcar + Bolacha + Fruta	Brasileirinho (Arroz + Feijão + Farofa De Ovo + Salada Mista (Repolho, Cenoura, Couve)) + Sobremesa fruta	Cachorro Quente (Pão, Carne Moída, Seleta De Legumes) + Suco De Polpa De Fruta	Sopa De Feijão (Massa P/ Sopa, Feijão + Picadinho + Batata, Cenoura, Abóbora, Couve E Repolho) + Sobremesa (Fruta)	Leite + Cacau + Bolacha + Fruta
4ª semana	Mingau De Farinha De Tapioca S/ Açúcar + Bolacha + Fruta	Macarronada De Frango (Macarrão Parafuso, Frango Desfiado + Cenoura, Batata E Couve) + Sobremesa (Fruta)	Cachorro Quente (Pão, Carne Moída, Seleta De Legumes) + Suco De Polpa De Fruta	Brasileirinho (Arroz + Feijão + Farofa De Ovo + Salada Mista (Repolho, Cenoura, Couve)) + Sobremesa fruta	Leite + Cacau + Bolacha + Fruta

* Este cardápio está sujeito a alterações de acordo com os seguintes critérios:

- Período de safra das frutas e verduras;
- Escassez na fabricação de alguns produtos alimentícios devido a pandemia mundial da COVID-19;
- Alterações de leis e resoluções que regem a composição dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- Este é o cardápio padrão e servirá de base para a produção dos cardápios mensais consecutivos que serão adaptados conforme a disponibilidade de estoque.


PÂMELA DA SILVA PEREIRA
Nutricionista Responsável Técnica
Coordenadora da Alimentação Escolar
CRN 7ª – 11158





PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADES: CRECHE, PRÉ-ESCOLA E ENS. FUNDAMENTAL



INFORMA  O NUTRICIONAL

PREPARA��ES	Energia (kcal)	Proteína (g)	L��pdeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Arroz com galinha	800,3	52,3	14,1	114,8	48,1	2,5	8	0	325,7
Brasileirinho	760,25	21,70	3,10	160,15	156,02	5,76	15,77	40,22	42,40
Cachorro quente	700,6	56,8	16,5	82,3	193,5	6,4	4,3	0	1190,9
Macarronada de frango c/ ovo cozido	793,51	58,35	17,58	98,43	130,90	2,84	23,77	72,59	177,09
Mingau de farinha de tapioca	808,81	41,05	11,97	136,54	1388,06	2,39	299,46	6,15	868,98
Leite com cacau	743,95	29,96	32,95	83,36	926,49	1,48	361,06	21,94	499,15
Sopa de feijão	414,35	33,77	13,17	40,10	91,14	4,51	0,00	44,72	604,40
Suco de polpa de fruta	21,9	0,5	0	5,5	7,5	0,1	0	1623,2	0


PÂMELA DA SILVA PEREIRA
Nutricionista Responsável Técnica
Coordenadora da Alimenta  o Escolar
CRN 7   – 11158



PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADES: CRECHE, PRÉ-ESCOLA E ENS. FUNDAMENTAL

DIAS DA SEMANA	Energia (kcal)	Proteína		Lípidios		Carboidratos		Sódio (mg)
		(g)	Kcal	(g)	Kcal	(g)	% VET	
Segunda	743,95	30	119,84	33	296,58	83	40%	499,15
Terça	800,30	52	209,43	14	127,17	115	16%	325,75
Quarta	672,14	52	209,29	21	190,41	67	28%	772,13
Quinta	414,35	34	135,08	13	118,49	40	29%	604,40
Sexta	808,81	41	164,22	12	107,77	137	13%	868,98
Média semanal	687,91	42	167,57	19	168,08	88	25%	614,08

Ensino Fundamental (6 a 10 anos)									
Valores de referência para:	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)		Na (mg)
			10% do VET	15% do VET	15% do VET	30% do VET	55% do VET	65% VET	
20% das necessidades nutricionais/dia	1 refeição	329	8	a	5	a	45	a	600

Ensino Fundamental (11 a 15 anos)									
Valores de referência para:	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)		Na (mg)
			10% do VET	15% do VET	15% do VET	30% do VET	55% do VET	65% VET	
20% das necessidades nutricionais/dia	1 refeição	473	12	a	8	a	65	a	600


PÂMELA DA SILVA PEREIRA
Nutricionista Responsável Técnica
Coordenadora da Alimentação Escolar
CRN 7ª – 11158





PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADES: CRECHE, PRÉ-ESCOLA E ENS. FUNDAMENTAL



PRODUTOS	UNID.	PERCAPITA	CENSO ALUNOS	QUANTIDADE 1 DIA	VEZES NO CARDAPIO NA SEMANA	X DIAS LETIVOS 200 (50 SEMANAS)	V. UNIT	V. TOTAL
AÇÚCAR	KG	0,03 g	11000	330,00 kg	1	16500,00 kg	R\$ 5,62	R\$ 92.730,00
ARROZ	KG	0,05 g	11000	550,00 kg	1	27500,00 kg	R\$ 5,95	R\$ 163.625,00
CARNE BOVINA MOIDA	KG	0,05 g	11000	550,00 kg	2	55000,00 kg	R\$ 38,64	R\$ 2.125.200,00
CORANTE EM PO	SACHE	0,01 g	11000	110,00 kg	1	5500,00 kg	R\$ 1,69	R\$ 9.295,00
FEIJÃO CARIOQUINHA	KG	0,05 g	11000	550,00 kg	2	55000,00 kg	R\$ 11,10	R\$ 610.500,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL	PACOTE	0,03 g	11000	330,00 kg	2	33000,00 kg	R\$ 9,17	R\$ 302.610,00
MASSA PARA SOPA TIPO CONCHA	PACOTE	0,05 g	11000	550,00 kg	1	27500,00 kg	R\$ 7,88	R\$ 216.700,00
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	PACOTE	0,05 g	11000	550,00 kg	1	27500,00 kg	R\$ 4,10	R\$ 112.750,00
ÓLEO DE SOJA REFINADO	GARRAFA	0,02 g	11000	220,00 kg	2	22000,00 kg	R\$ 16,89	R\$ 371.580,00
PÃO DE CHÁ	UNIDADE	1 und	11000	11000,00 und	1	550000,00 und	R\$ 1,15	R\$ 632.500,00
PEITO DE FRANGO	KG	0,05 g	11000	550,00 kg	2	55000,00 kg	R\$ 24,96	R\$ 1.372.800,00
SAL REFINADO IODADO	KG	0,01 g	11000	110,00 kg	2	11000,00 kg	R\$ 1,44	R\$ 15.840,00
SELETA DE MILHO E ERVILHA	LATA	0,05 g	11000	550,00 kg	2	55000,00 kg	R\$ 4,98	R\$ 273.900,00
TEMPERO COMPLETO	COPO	0,01 g	11000	110,00 kg	2	11000,00 kg	R\$ 6,27	R\$ 68.970,00
VINAGRE DE ALCOOL	GARRAFA	0,02 g	11000	220,00 und	1	11000,00 und	R\$ 3,10	R\$ 34.100,00
BOLACHA SALGADA	PACOTE	5 und	11000	55000,00 und	1	2750000,00 und		
BOLACHA DOCE	PACOTE	5 und	11000	55000,00 kg	1	2750000,00 kg		
CACAU EM PO	SACHE	0,02 g	11000	220,00 kg	1	11000,00 kg		
FARINHA DE MANDIOCA	PACOTE	0,02 g	11000	220,00 kg	1	11000,00 kg		
ABOBORA	KG	0,02 g	11000	220,00 kg	1	11000,00 kg	6,95	R\$ 76.450,00
ALHO	KG	0,01 g	11000	110,00 kg	2	11000,00 kg	39,7	R\$ 436.700,00
BATATA	KG	0,04 g	11000	440,00 kg	1	22000,00 kg	10,77	R\$ 236.940,00
CEBOLA	KG	0,02 g	11000	220,00 kg	2	22000,00 kg	9,86	R\$ 216.920,00
CENOURA	KG	0,04 g	11000	440,00 kg	2	44000,00 kg	17,72	R\$ 779.680,00
CHEIRO VERDE	MAÇO	0,01 g	11000	110,00 kg	2	11000,00 kg	14,8	R\$ 162.800,00
COUVE	MAÇO	0,03 g	11000	330,00 kg	1	16500,00 kg	7,3	R\$ 120.450,00
FARINHA DE TAPIOCA	KG	0,03 g	11000	330,00 kg	1	16500,00 kg	23,85	R\$ 393.525,00
LARANJA	KG	0,1 g	11000	1100,00 kg	2	110000,00 kg	6,85	R\$ 753.500,00
MELANCIA	KG	0,08 g	11000	880,00 kg	1	44000,00 kg	5,61	R\$ 246.840,00
OVO	UNID	1 und	11000	11000,00 und	1	550000,00 und	1,69	R\$ 929.500,00
POLPA DE ACEROLA	KG	0,05 g	11000	550,00 kg	1	27500,00 kg	17,35	R\$ 477.125,00
POLPA DE GOIABA OU CUPUAÇU	KG	0,05 g	11000	550,00 kg	1	27500,00 kg	23,71	R\$ 652.025,00
REPOLHO	KG	0,03 g	11000	330,00 kg	1	16500,00 kg	13,94	R\$ 230.010,00
BANANA	KG	0,1 g	11000	1100,00 kg	2	110000,00 kg		
TANGERINA	KG	0,08 g	11000	880,00 kg	1	44000,00 kg		



Pauta dos gêneros alimentícios do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE de Salinópolis – PA
Modalidades contempladas: Creche, Pré-Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio, EJA e Mais Educação

TABELA EM UNIDADES TRANSFORMADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	ABÓBORA	11000	KG
2	ALHO	11000	KG
3	BANANA PRATA	110000	KG
4	BATATA	22000	KG
5	CEBOLA	22000	KG
6	CENOURA	44000	KG
7	CHEIRO VERDE	36667	MAÇO
8	COUVE	55000	MAÇO
9	FARINHA DE TAPIOCA	16500	KG
10	LARANJA	110000	KG
11	MELANCIA	44000	KG
12	OVO REGIONAL	550000	KG
13	POLPA DE ACEROLA	27500	KG
14	POLPA DE GOIABA OU CUPUAÇU	27500	KG
15	REPOLHO	16500	KG
16	TANGERINA	44000	KG

Pauta dos gêneros alimentícios do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE de Salinópolis – PA

Modalidades contempladas: Creche, Pré-Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio, EJA e Mais Educação

GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO
ABÓBORA	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Abóbora pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
ALHO	In natura, grão, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem chocamentos, danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade	Embalagem primária: Sacos plásticos resistentes, contendo 200g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente

	aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	
BATATA	Fruta de primeira qualidade; - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	Sacas pesando aproximadamente 50 kg.
BANANA PRATA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Cada unidade contendo cerca de 120g. Sendo 1kg de 9 a 10 bananas. Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 20kg.
COUVE	Boa qualidade firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Mão de 0,3 kg Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 20kg.
CHEIRO VERDE	Cheiro verde regional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Mão de 0,3 kg Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 20kg.
CEBOLA	Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Sacas pesando aproximadamente 50kg.
CENOURA	Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20kg.



[Handwritten signature]

FARINHA DE TAPIOCA	farinha rica com ferro e ácido fólico, farinha de tapioca integral, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato dissódico, fosfato monopotássico e piro fosfato férrico), farinha de aveia integral, sal, vitaminas (D, C, E, B1, B2, B6, niacina, B12, e ácido fólico)	Embalagem primária: Embalagem de 200 g a 500g Embalagem secundária: fardo de 25 pacotes em cada, vácuo e de plástico polietileno
OVO REGIONAL	Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	Embalagem primária: Cubas de 30 unidades, resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.
LARANJA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Cada unidade contendo cerca de 10 a 20 kg. Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando.
MELANCIA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Cada unidade contendo cerca de 5 a 10 kg. Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando.



[Handwritten signature]

POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de acerola, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas.
POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de acerola, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas.
REPOLHO	Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20 kg.
TANGERINA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Cada unidade contendo cerca de 10 a 20 kg. Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando.




PÂMELA DA SILVA PEREIRA
 Nutricionista Responsável Técnica
 Coordenadora da Alimentação Escolar
 CRN 7ª – 11158



TERMO DE REFERÊNCIA – CHAMADA PÚBLICA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. OBJETO

O presente termo tem como objeto a AQUISIÇÃO DE GENEROS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO do Município de Salinópolis, para compor os cardápios da alimentação escolar para as aulas presenciais em conformidade com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devem estar de acordo com as exigências do Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991, RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, RESOLUÇÃO FNDE/PNAE Nº 26/2013 e nº. 035 de 01 de outubro de 2003, NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSANCGPAE/DIRAE e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 92 DE 18 DE SETEMBRO DE 2021 e Artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE em suas diferentes modalidades de ensino no Município de Salinópolis-PA.

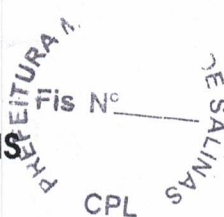
2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Salinópolis para o ano letivo de 2022. Garantindo a melhora no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato a ser firmado será 12 meses, com início a partir da data da sua assinatura, podendo, a critério das partes, ter a sua duração prorrogada, nos termos do art. 57, II, da Lei Federal nº 8.666/1993, ressalvados os limites legais para aditivo ao contrato.

Handwritten signature



4. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1 - As especificações dos itens como a Pauta de Alimentos constam no **ANEXO I** deste Termo.

4.2 - O quantitativo solicitado é conforme o censo escolar do número de alunos matriculados por modalidade de ensino e escolas que são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município de Salinópolis que constam no **ANEXO II** deste termo.

4.3 - A entrega dos produtos será realizada conforme cronograma fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, tendo a proponente o prazo máximo de 10 dias úteis a contar do recebimento da ordem de serviço. A entrega dos gêneros hortifrutigranjeiros deverão serem entregues nas Escolas Municipais e Estaduais de Ensino, tanto na zona urbana como na zona rural, de acordo com a ordem de fornecimento e de entrega que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar.

4.4 - Os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF e SIM).

4.5 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIF e SIM) quando couber;

Handwritten signature in blue ink.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 - As proponentes deverão apresentar atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente a quantidade equivalente e comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

5.2 - As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis.

6. AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 - Os fornecedores classificados em primeiro lugar após fase de habilitação deverão entregar em até 02 (dois) dias úteis em data solicitada e no horário de funcionamento do Departamento de Alimentação Escolar, 01 (uma) amostra do produto ofertado. As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhadas de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico nutricionista da empresa fabricante e/ou licitante, com firma reconhecida, devidamente acompanhada da cópia autenticada para verificação do atendimento das especificações técnicas e entregues no Departamento de Alimentação Escolar localizado no seguinte endereço: Trav. Nazaré, N° 493 Bairro: São Vicente, A/C Fabíola Chagas Gaspar / CRN 7º - 5586.

6.2 - Durante toda a vigência do contrato, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise microscópica, físico - química, microbiológica e de resíduos químicos (pesticidas, antibióticos) - Limites Máximos de Resíduos. Caso os alimentos estejam fora de especificações deste edital ou da legislação pertinente, a entrega deverá ser cancelada, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido.

6.3 - A análise ficará a cargo da fiscal do contrato que se refere a Nutricionista Responsável Técnica, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

6.4 - As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor, a especificação do produto e ficha técnica.

[Handwritten signature]



6.5 - Na apresentação das amostras deverá ser apresentada junto com os produtos a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, bem como registro de produtos junto ao MAPA; conforme for o caso;

6.6 - Os produtos alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela (o): ANVISA/Ministério da Saúde; ou DIPOA/MAPA; ou ANVISA local e/ou Estadual.

6.7 - As amostras serão submetidas às seguintes análises:

- ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): serão verificadas as características de cor, odor e textura (aparência) do alimento;
- ROTULAGEM: de acordo com a legislação da ANVISA/Ministério da Saúde; ou DIPOA/MAPA; ou ANVISA local e/ou Estadual;
- EMBALAGEM: a gramatura e material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do item cotado.

6.8 - O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 - O fiscal do contrato caberá a Nutricionista Responsável Técnica, que será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

7.2 - A aceitação estará condicionada à devida fiscalização, e não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS - LOCAL PERIODICIDADE

8.1 - Os produtos deverão serem entregues no Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, conforme cronograma estabelecido de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar, em dias úteis, no horário das 08:00hs às 11:00hs.



8.2 - A Nutricionista Responsável Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, fornecerá o cronograma de entrega dos produtos que serão de responsabilidade da empresa entregar de porta a porta nas escolas junto com um funcionário do departamento, devidamente assinada na qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.3 - Os produtos deverão serem entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

• **Gêneros de hortifrutigranjeiros (zona urbana):** serão entregues quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Depósito Central do Departamento de Alimentação Escolar. No ato das entregas, as mesmas deverão serem entregues de porta a porta por caminhão frigorífico em temperatura ambiente para armazenamento e transporte dos produtos congelados da própria empresa fornecedora e na presença de um funcionário do Departamento de Alimentação Escolar.

• **Gêneros de hortifrutigranjeiros (zona rural):** serão entregues semanalmente direto no Departamento de Alimentação Escolar ou de acordo com a capacidade de estocagem do depósito central do departamento.

8.4 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - A equipe do Departamento de Alimentação Escolar será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento que informarão ao fiscal do contrato as eventuais inconsistências.

9.2 - As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

9.3 - Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

9.4 - Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.5 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá de identificação da empresa) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos e higiene pessoal adequada), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.6 - Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.7 - Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.

9.8 - Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, embalagens, taxas ou outras.

9.9 – Apresentar no processo de licitação os documentos a seguir:

- As empresas que estiverem cotando os produtos de origem animal, resfriados ou congelados, deverão apresentar a Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário) da licitante, emitido pelo órgão competente que comprove que a empresa licitante possui estrutura própria adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e que foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária estadual e municipal, ou pelo serviço de inspeção federal ou estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido. Deverá apresentar uma cópia do certificado de registro e licenciamento do veículo de transporte (próprio ou locado), comprovando que detém estrutura e logística adequada para cumprir fielmente o fornecimento.

- Certificado de controle de vetores e pragas com a desinsetização e desratização executada por empresa especializada com registro no CREA/PA, SESMA/SEMA, SIM e SIF, acompanhando o laudo de execução, da sede da licitante e depósito a fim de garantir a isenção e contaminantes dos