



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



1. DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA:

Órgão: Secretaria Municipal de Educação de São Sebastião da Boa Vista/PA.

Setor requisitante: Departamento de Alimentação Escolar.

Responsável pela Demanda: Ana Beatriz Monteiro Farias

E-mail: beatrizfarias04@gmail.com

Telefone: (91) 99359-5214

1. Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e Empreendedor Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no Município de São Sebastião da Boa Vista-PA.

2. Justificativa da necessidade da contratação

2.1. A nota técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF da 6ª Câmara de Coordenação e Revisão – Populações Indígenas e Comunidades Tradicionais do Ministério Público Federal que dispõe sobre os serviços de inspeção sanitária da comercialização e consumo de alimentos produzidos pelos povos e comunidades tradicionais, trouxe algumas considerações sobre a alimentação escolar que elucidam os fatores determinantes para deflagração do presente objeto que visa o procedimento de chamada pública.

2.2. Cabe esclarecer que o art. 14, da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estabeleceu que: 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. – Grifos Nossos.

2.3. O citado dispositivo legal fomentou o desenvolvimento sustentável para a aquisição de alimentação escolar produzidos em âmbito local, in verbis: 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; (...). – Grifos Nossos.

2.4. Desta forma, os procuradores da República Federativa do Brasil explicam que o estabelecimento de um cardápio escolar baseado nos gêneros alimentícios da cultura alimentar dessas populações, produzidos localmente, atende a um desiderato legal, que aproxima o produtor do consumidor e possibilita o acesso a alimentos mais saudáveis e compatíveis com as tradições de cada grupo.

2.5. Nestes termos, restou verificado que a importância do acesso a uma alimentação culturalmente contextualizada, está expressa no Decreto Federal nº 6.040/2007, que estabeleceu a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. De modo a restar evidente que o respeito

à diversidade cultural e aos modos de vida e tradição é o eixo principiológico, nos termos art. 1º do anexo, assim vazado:

I - (...)

III- a segurança alimentar e nutricional como direito dos povos e comunidades tradicionais ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis; (...)

V - o desenvolvimento sustentável como promoção da melhoria da qualidade de vida dos povos e comunidades tradicionais nas gerações atuais, garantindo as 2 Acesso em: <https://ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2021/02/4Nota-Tecnica-GERAL3.2020-6CCR-alimentos-tradicionais.pdf> mesmas possibilidades para as gerações futuras e respeitando os seus modos de vida e as suas tradições; (...)

XI - a articulação e integração com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; (...)

XIV - a preservação dos direitos culturais, o exercício de práticas comunitárias, a memória cultural e a identidade racial e étnica.

2.6. Portanto pode-se concluir que a compra institucional da agricultura familiar para a alimentação escolar é uma política em consolidação, com grande potencial para proporcionar, aos educandos da rede municipal de São Sebastião da Boa Vista/PA, alimentos mais saudáveis e frescos, além de garantir uma renda mínima para numerosas famílias, promover o desenvolvimento local sustentável, gerar renda nas áreas rurais e melhorar a qualidade de vida no campo.

3. Descrições e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	ABÓBORA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura, espécie comum. Fresca, íntegra e firme, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo etiqueta com descrição do peso.	6.000	QUILO
02	AÇAÍ – TIPO MÉDIO. ESPECIFICAÇÃO: açaí do tipo médio, resfriado, de boa qualidade para o consumo, com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Sem conservantes, sem aditivos químicos, isento de material terroso, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços de partes não comestíveis do fruto ou da planta. Embalagem primária: saco plástico atóxico, contendo 1 litro, transparente, resistente, lacrado e limpo. Embalagem secundária: caixa térmica limpa, transportando até 30 litros. Deverá ser tratado pelo Processo de Branqueamento e conter Certificação do Serviço de Inspeção Sanitária, atestando a sanidade e segurança do produto.	35.000	LITRO
03	BANANA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresca, íntegra e firme, apresentando grau médio de maturação. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, livre de insetos, parasitas,	2.000	QUILO

	larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem com peso líquido de até 20 Kg, apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo etiqueta com descrição do peso.		
04	FARINHA DE MANDIOCA. ESPECIFICAÇÃO: produzida pelo agricultor, de 1ª qualidade, branca, tipo 1, fina e seca. Obtida dos processos de ralar e torrar a mandioca. Deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprio. Isenta de sujidades, material terroso, fungos, larvas ou parasitas. Livre de umidade, fermentação, substâncias nocivas ou fragmentos estranhos. Embalagem primária plástica de polietileno, atóxica, transparente, resistente, limpa e inviolável, com peso líquido de 1 Kg. Deve conter dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, transparente, resistente e limpo, contendo até 30 Kg de peso líquido.	2.900	QUILO
05	FARINHA DE TAPIOCA. ESPECIFICAÇÃO: produzida pelo agricultor, de 1ª qualidade, branca, tipo 1, grossa e seca. Deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprio. Isenta de sujidades, material terroso, fungos, larvas ou parasitas. Livre de umidade, fermentação, substâncias nocivas ou fragmentos estranhos. Embalagem primária plástica de polietileno, atóxica, transparente, resistente, limpa e inviolável, com peso líquido de 1 Kg. Deve conter dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo até 20 Kg de peso líquido.	4.000	QUILO
06	LARANJA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresca, íntegra e firme, apresentando grau médio de maturação. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem com peso líquido de até 20 Kg, apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo etiqueta com descrição do nome do produto e peso.	17.000	QUILO
07	LIMÃO. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem com peso líquido de até 20 Kg, apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo etiqueta com descrição do nome do produto e peso.	1.100	QUILO
08	MELANCIA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresca, íntegra e firme, apresentando grau médio de maturação. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem com peso líquido de até 20 Kg, apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo etiqueta com descrição do peso.	17.000	QUILO
09	PIMENTINHA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresca, íntegra e firme, unidades selecionadas, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem	300	QUILO

	com peso líquido de até 10 Kg, apropriada, atóxica, resistente e limpa, contendo etiqueta com descrição do peso.		
10	POLPA DE ACEROLA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, congelada, devendo apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprio. Isenta de sujidades, material terroso, fungos, larvas ou parasitas. Livre de fermentação, manchas escuras, substâncias nocivas ou fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico atóxico, com peso líquido de 1 Kg, transparente, resistente, lacrado e limpo, contendo dados de identificação do produto, procedência, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa térmica limpa, com capacidade para até 50 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	2.700	QUILO
11	POLPA DE CAJU. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, congelada, devendo apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprio. Isenta de sujidades, material terroso, fungos, larvas ou parasitas. Livre de fermentação, manchas escuras, substâncias nocivas ou fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico atóxico, com peso líquido de 1 Kg, transparente, resistente, lacrado e limpo, contendo dados de identificação do produto, procedência, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa térmica limpa, com capacidade para até 50 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	3.800	QUILO
12	POLPA DE GOIABA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, congelada, devendo apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprio. Isenta de sujidades, material terroso, fungos, larvas ou parasitas. Livre de fermentação, manchas escuras, substâncias nocivas ou fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico atóxico, com peso líquido de 1 Kg, transparente, resistente, lacrado e limpo, contendo dados de identificação do produto, procedência, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa térmica limpa, com capacidade para até 50 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	300	QUILO
13	TANGERINA. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresca, íntegra e firme, apresentando grau médio de maturação. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem com peso líquido de até 20 Kg, apropriada, resistente, atóxica, contendo etiqueta com descrição do nome do produto e peso.	17.000	QUILO
14	TOMATE. ESPECIFICAÇÃO: de 1ª qualidade, in natura. Fresco, íntegro, firme e com brilho. De tamanho médio, uniforme, inteiro, isento de enfermidades, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, corpos estranhos e resíduos de fertilizantes. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Embalagem: caixa de papelão, apropriada, resistente, atóxica e limpa, contendo peso líquido de até 20 Kg.	3.500	QUILO

4. Observações gerais

4.1. Prazo de Entrega: O prazo de entrega dos produtos será de até 5 (cinco) dias, após o recebimento da Nota de Empenho.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



4.2. Local e horário da Entrega: Prédio do Depósito Central de Alimentação Escolar – Município de São Sebastião da Boa Vista-PA., localizado na Rua Renato Brabo, s/n, ao lado da igreja cristã evangélica, centro, São Sebastião da Boa Vista/PA. Os produtos deverão ser entregues no horário de 07h:30min até 12h:00min.

4.3. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos: Departamento de Alimentação Escolar - Ana Beatriz Monteiro Farias.

4.4. Prazo para pagamento: em até dez dias úteis após o fornecimento dos produtos.

São Sebastião da Boa Vista (PA), 27 de março de 2024.

Ana Beatriz Monteiro Farias / CRN-7: 16086

Diretora do Departamento de Alimentação Escolar – DAE/SEMED e Nutricionista RT/PNAE/SSBV-PA