



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED



Memo. Nº144 – GAB/SEMED

Parauapebas/PA, 14 de Março de 2017.

De: SEMED

Para: Comissão Permanente de Licitação-CPL/PMP

Sra. Fabiana de Souza Nascimento

Prezada senhora,

Fabiana de Souza Nascimento
Comissão de Licitação e Contratação
Data: 14/03/2017

Cumprimentando-a, sirvo-me do presente para solicitar à Vossa Senhoria, a deflagração de procedimento administrativo licitatório, na modalidade Pregão/ Registro de Preços, cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios, para atender as instituições de ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

JUSTIFICATIVA: A justificativa em epígrafe provém da necessidade de atendimento a extensa rede de unidades de ensino Fundamental e Infantil, que atende cerca de 53.000 (cinquenta e três mil) alunos matriculados, distribuídos de forma a atender as demandas oriundas da zona rural, e urbana.

Assim, visando o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos estudantes matriculados nas Unidades de Ensino do município de Parauapebas, bem como objetivando a garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar/nutricional, e com a finalidade de oferecer melhores condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, que encontram-se em vulnerabilidade social, e principalmente assegurando acesso igualitário a todos, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, instamos a deflagração de processo administrativo licitatório para efetuar a contratação de merenda escolar.

CPL - Comissão Permanente de Licitação

Data: 20/03/2017

Processo: CPL

administrativo, Morro dos Ventos S/N – Bairro Beira Rio II - Parauapebas /PA.

CEP 68.515-000 Tel. (94) 3327-7400 Fax. 3346-3014



Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED



PRAZO DE VIGÊNCIA: O prazo para a vigência da Ata é de 12 (doze) meses, contando a partir da sua assinatura.

Anexos:

- Termo de Referência
- Anexo I – Lista de Escolas a serem contempladas com o objeto a ser licitado.
- Anexo II- Características mínimas necessárias aos meios de transporte, de acordo com o tipo do produto.
- Anexo III- Portaria CVS-15, de 07 de Novembro de 1991.
- Anexo IV- Indicação do Objeto e do Recurso

Atenciosamente,

RAIMUNDO OLIVEIRA NETO

Secretário Municipal de Educação.

Raimundo Oliveira Neto
Secretário Municipal de Educação-SEMED
DF 0112017

ANEXO II – Portaria CVS-15, de 07 de Novembro de 1991



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
Portaria CVS-15, de 7.11.91

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F" do Decreto 26.048/86 e considerando:

A necessidade da normatização do transporte por veículos de alimentos para consumo humano;

A necessidade da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Finalmente a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos para diminuir os riscos de contaminação, resolve:

Art. 1º - Normatizar e padronizar o transporte de alimentos para consumo humano, na seguinte conformidade:

1 - Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

2 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

3 - Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

4 - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

5 - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

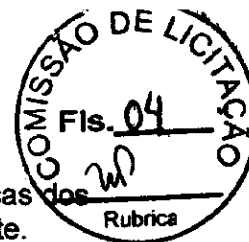
6 - No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso).

7 - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

8 - O Certificado de Vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta portaria.

Art. 2º - Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

1 - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.



2 - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

3 - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

4 - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

5 - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

6 - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

7 - Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

8 - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

9 - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

10 - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

11 - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

12 - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

13 - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C; resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento: acima de 65°C; congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C).

14 - O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado ~~em~~ veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

15 - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art. 3º - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria, devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

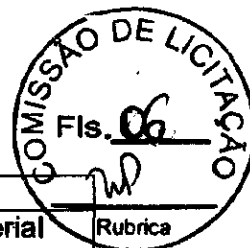
Art. 4º - O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma da legislação vigente.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 60 dias contados a partir da data de sua publicação, ficando revogadas as Portarias CVS-6, de 06.06.91 e CVS-11, de 27.08.91.

Tabela I

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo do produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte Aberto	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados; bebidas engarrafadas; hortículas e similares	- Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos;
Transporte aberto com proteção	- Biscoitos; balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré envasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick, etc.);	- Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros.



	similares	
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, sorvetes; gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para consumo; similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Conservação: - Quente: acima de 65°C. - Refrigerado: 4° a 6°C. - Resfriado: 6° a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante. - Congelado: (-18°) a (-5°C) - Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. - Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

Considerando a grande procura das Unidades de Educação para com a Divisão de Alimentação Escolar, de produtos especiais nas datas comemorativas;

Considerando a Resolução do CFN 465/2010, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde, alimentação e nutrição no ambiente escolar;

Considerando que a alimentação escolar proposta tem o objetivo de desenvolver a formação de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem;

Foram elaborados cardápios que atendessem a necessidade nutricional, promovessem uma alimentação saudável e viável economicamente, no intuito de atender de forma igualitária a toda rede Básica de Ensino (total 49.778 alunos), conforme descrição abaixo:

CARDÁPIOS ESPECIAIS PARA DIAS COMEMORATIVOS NAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO

❖ **EVENTO DE FESTA JUNINA - JUNHO**

- **Mingau de Milho Branco com Coco e Canela** (milho branco 30g, açúcar 10g, leite condensado 5g, coco ralado 3g, canela 1g e leite em pó 10g)
- **Pipoca** (10g de milho de pipoca)
- **Suco de Frutas (cajá)** (40g de polpa e açúcar 17g de açúcar)

❖ **EVENTO DE DIA DAS CRIANÇAS - OUTUBRO**

- **Picolé de Frutas** (em média 50g)
- **Pão Brioche (50g) com Creme de Frango** (filé frango 30g, milho verde 5g, extrato 5g)
- **Suco de Frutas (cajá)** (40g de polpa e açúcar 17g de açúcar)

❖ **EVENTO DE ENCERRAMENTO ANO LETIVO - DEZEMBRO**

- **Picolé de Frutas Naturais** (em média 50g)
- **Cachorro Quente** (pão lanche 50, carne moída 30g, extrato de tomate 5g)
- **Suco de Frutas (cupuaçu)** (40g de polpa e açúcar 17g de açúcar)

Lia Cavallero
Lia Cavallero

Elisângela C. Martins da Silva
Elisângela C. Martins da Silva
Nutricionista CFN-7: 890
MT-806/2015
Semed/DAE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR



FREQUÊNCIA DE CONSUMO REDE MUNICIPAL DE ENSINO
LANCHES COMEMORATIVOS - PLANEJAMENTO 2017

Açúcar mingau	g	10	1	49778	497,8	KG
Açúcar suco	g	17	3	49778	2538,7	
Canela em pó	g	1	1	49778	49,8	KG
Coco Ralado	g	3	1	49778	149,3	KG
Leite Condensado	g	5	1	49778	630,1	CX
Leite em pó	g	10	1	49778	497,8	KG
Milho branco para canjica	g	30	1	49778	1493,3	KG
Milho pra Pipoca	g	10	1	49778	497,8	KG
Pão para lanche	g	50	1	49778	2488,9	KG
Pão Brioche	g	40	1	49778	1991,1	KG
Polpa de cajá	g	40	2	49778	3982,2	KG
Polpa de cupuaçu	g	40	1	49778	1991,1	KG
Picolé de Frutas	g	50	2	49778	99556,0	UND

MATERIAL DE RECHEIO

Extrato de tomate	g	5	2	49778	1422,2	SCH
Carne Moida	g	30	1	49778	1493,3	KG
Filé de peito de frango	g	25	1	49778	1244,5	KG
Alho	g	1	2	49778	99,6	KG
Cebola	g	4	2	49778	398,2	KG
Cheiro-verde	g	2	2	49778	199,1	KG
Corante	g	1	2	49778	99,6	KG
Milho verde	g	5	2	49778	497,8	KG
Óleo de soja	g	3	3	49778	497,8	GARR
Pimentão	g	2	2	49778	199,1	KG
Sal refinado iodado	g	1	2	49778	99,6	KG
Vinagre	g	4	1	49778	265,5	GARR

Erécilia Carvalho Gomes
Erécilia Carvalho Gomes
Nutricionista CRN 2923/PA
Mat. 2564
SEMED/DAE

Elisângela C. Martins da Silva
Elisângela C. Martins da Silva
Nutricionista CRN-7: 890
MT: 6061/2015
SEMED/DAE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

CONSIDERANDO que o Artigo 6º da Constituição Federal, após a EC 064/2010, estabelece que "São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição";

CONSIDERANDO o Art. 1º, Parágrafo único, da Resolução n° 26 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que estabelece a "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado";

CONSIDERANDO o Art. 2º da Resolução n° 26 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, as Diretrizes:

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a 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 encontrem em vulnerabilidade social;

CONSIDERANDO o Art. 3º da Resolução n° 26 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE "O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo";

E finalmente, **CONSIDERANDO**, Art. 14 da Resolução n° 26 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, §3º **Cabe ao nutricionista responsável técnico a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar e** §5º **Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.**

Mediante todas as legislações citadas acima, faz-se necessário aquisição de produtos que atendam as necessidades nutricionais especiais, conforme levantamento realizado em 2016. Estando entre os casos mais encontrados nas escolas de Parauapebas:

- intolerância à lactose;
- Alergias a proteína do leite, amendoim, castanhas, corantes, ovo e milho;
- Diabetes Mellitus.

Para 2017, serão inclusos na pauta de processo licitatório 2017 os itens, com previsão de um por cento do total de alunos atendidos em Parauapebas, correspondendo a 500 alunos:



- Adoçante dietético líquido com sucralose;
- Arroz integral;
- Bebida a base de soja;
- Biscoito salgado sem leite ou traços de leite;
- Biscoito a base de arroz integral sem glúten e sem leite;
- Biscoito Diet;
- Farinha de Arroz;
- Massa de arroz (macarrão de arroz) tipo fuzilli;
- Macarrão de Mandioca sem glúten tipo espaguete;
- Pão com fécula de mandioca sem glúten;
- Pão sem lactose;
- Preparo para mingau sem leite ou traços de leite;
- Manteiga sem sal;
- Assim como serão aumentadas as quantidade de polpas de frutas e

frutas in natura, com a finalidade de atender especificamente esses alunos.

Erécilia Carvalho
Erécilia Carvalho Gomes
Nutricionista CRN 2923/PA
Mat. 2564
SEMED/DAE

Elisângela A. Martins da Silva
Elisângela A. Martins da Silva
Nutricionista CRN-7: 880
MT - 606/2015
SEMED/DAE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR

FREQUÊNCIA DE CONSUMO REDE MUNICIPAL DE ENSINO
CARDÁPIOS ESPECIAIS - PLANEJAMENTO 2017

Adoçante à base de sucralose.	ml	1	1	500	5,0	50,0	UND
Arroz Integral	g	40	14	500	280,0	2800,0	KG
Bebida a base de soja	ml	100	10	500	500,0	5000,0	LT
Biscoito a base de arroz sem leite.	g	20	2	500	50,0	500,0	PCT
Biscoito sem leite	g	20	2	500	50,0	500,0	PCT
Biscoitos Diet	g	20	2	500	50,0	500,0	PCT
Macarrão de arroz	g	40	4	500	160,0	1600,0	PCT
Macarrão de mandioca	g	40	2	500	80,0	800,0	PCT
Manteiga sem sal	g	5	3	500	30,0	300,0	POTE
Mistura para mingau sem leite (Lactose).	g	30	10	100	30,0	300,0	KG
Pão de fécula de mandioca (sem Glúten) sem leite.	g	50	2	500	50,0	500,0	KG

Elisângela C. Martins da Silva
Elisângela C. Martins da Silva
Nutricionista CRN-7: 890
Nº de Matrícula: 60612015
Semed/DAE

1 - Carlos Gomes
1 - Carlos Gomes



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE



JUSTIFICATIVA

A equipe de Nutrição da Divisão de Alimentação Escolar baseada nas Legislações citadas anteriormente resolve substituir a margarina usada no cardápio da Alimentação Escolar por manteiga, e justifica que:

A Margarina é obtida a partir da hidrogenação do óleo vegetal. Nesse processo as moléculas de hidrogênio são incorporadas às de gordura de maneira artificial transformando a gordura insaturada (boa) em gordura saturada e trans (ruim) e passando do estado líquido (óleo) para o sólido (margarina). Possui conservantes e aromatizantes.

A Manteiga é obtida a partir da nata do leite batida. Por se tratar de um alimento de origem animal possui gordura satura e colesterol, mas também possui vitamina A e Ácido Butírico.

Todas duas possuem grande quantidade de calorias e devem ser consumidas com moderação. Embora a manteiga seja rica em gordura saturada e colesterol é um produto natural, ou seja, nosso corpo sabe metabolizar naturalmente essa gordura. A gordura trans da margarina é muito mais maléfica do que a gordura saturada da manteiga por que piora o perfil lipídico elevando o risco de infarto e AVC pelo entupimento dos vasos sanguíneos e aumenta a resistência à insulina.

Erclia Carvalho Gomes
Erclia Carvalho Gomes
Nutricionista CRN 2923/PA
Mat. 2564
SEMED/DAE

Elisângela C. Martins da Silva
Elisângela C. Martins da Silva
Nutricionista CRN-7: 891
MT. 6081/2015
SEMED/DAE

Karla Candice Aguiar Ferreira
Karla Candice Aguiar Ferreira
Nutricionista CRN-7: 8037
MT. 6418/2016
SEMED/DAE

Atílio Barbosa Figueiredo
Atílio Barbosa Figueiredo
Nutricionista
Mat. 5485
CRN: 4649/PA