Ofício nº 001/2023 – SETOR MERENDA/SEMED

Anapu/PA, 10 de Janeiro de 2023.

Ao
Exmo. Sr. Aelton Fonseca Silva
Prefeito
Prefeitura Municipal de Anapu
Nesta,

Assunto: Encaminhamento de demanda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para compor o Cardápio da Alimentação Escolar 2023.

Excelentíssimo **Sr. Prefeito Aelton Fonseca Silva**, com meus cordiais cumprimentos, reporto-me a Vossa Excelência para encaminhamento de **demanda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para compor o Cardápio da Alimentação Escolar 2023** para ser oferecida aos alunos matriculados nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Anapu/PA e escolas estaduais de ensino médio e, solicitar a realização de **CHAMADA PÚBLICA para o fornecimento dos itens em anexo**.

Nestes termos, reitero votos de estimas e apreço.

Atenciosamente,

Deuzilene Muniz Silva
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/2021-GAB/PMA

TERMO DE REFERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE ANAPU

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

Contratação de empresa(s) e fornecedor(es) rural(is), para fornecimento de gêneros alimentícios para o preparo da alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pelo (a) Nutricionista e Equipe Técnica da Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da Rede Municipal de Educação e escolas estaduais, no Ano Letivo 2023.

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, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional.

A alimentação escolar, comumente denominada de merenda, oferecida aos estudantes nas escolas, especialmente no período do intervalo ("recreio"), instituída no Brasil em meados da década de 1950, com a finalidade de garantir no mínimo uma refeição diária durante sua permanência no espaço escolar e, suprir no mínimo de 30% a 70% das necessidades nutricionais dessa clientela.

A aquisição e distribuição dos produtos/gêneros alimentícios é realizada pela Secretaria Municipal de Educação e/ou o(s) fornecedores contratados, por meio de recursos oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e, ainda em atenção a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, que determina Art. 1º, § 2º, "Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento". Outro importantes dispositivos para execução do PNAE estão configurados nas resolução do Conselho Deliberativo do FNDE.

O PNAE possibilita o redimensionamento das ações desenvolvidas na escola, tendo um papel estratégico para mudanças das práticas alimentares dos alunos, ainda é uma importante estratégia para melhorar a segurança alimentar e nutricional dos alunos através da promoção do direito humano à alimentação adequada.

Na escola é de extrema importância às interações e atuação do nutricionista e os profissionais da educação, para elucidar a prática da alimentação saudável, a partir do PNAE, com vistas a suprir as necessidades nutricionais diárias, e formação de hábitos alimentares saudáveis, de acordo com a realidade social vivenciada.

É importante destacar, que na execução do PNAE, têm a obrigatoriedade, conforme Art. 14 da Lei 11.947/2009, da aplicação "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", como mecanismo de oferta de uma alimentação saudável aos alunos.

Portanto, com o início do Ano Letivo 2023 e pela necessidade de planejamento em razão da aquisição e distribuição dos produtos/gêneros alimentícios, ressalto o estabelecido na Constituição Federal, que é dever do Estado à garantia da do fornecimento da alimentação escolar, a luz do artigo 208, Inciso VII, assim como a Lei 8069/90, Estatuto da Criança e do Adolescente em Inciso VII do artigo 54.

Ainda, destaca-se que a alimentação é primordial no combate a repetência escolar, em virtude que muitas crianças com problemas de alimentação, têm afetada a capacidade de aprendizagem. Assim sendo, em face de todas as premissas, aqui mencionadas, é urgente a organização do planejamento, gerenciamento e distribuição dos gêneros alimentícios, observando sempre a busca da administração pública pela melhor qualidade e o menor desembolso, através de um procedimento formal de disputa registro de preços.

3. ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

3.1. As especificações constam no Anexo deste Termo.
3.2. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de quinze dias após elaboração de pedido pelo chefe do setor.
3.3. Os gêneros alimentícios 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 (SIM, SIE, SIF).
3.4 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 (SIM, SIE e SIF) quando couber,

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. As proponentes deverão apresentar atestada(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

4.2. 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 alimentícios.

5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A Secretaria Municipal de Educação, através do (a) Nutricionista responsável, 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).
5.2. A equipe técnica e Nutricionista da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.
5.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

6. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

6.1. Os produtos da agricultura familiar, deverão ser entregues nas Unidades de Ensino, conforme relação fornecida pelo (a) Nutricionista, já os demais produtos deverão ser entregues no deposito de merenda escolar;
6.2. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o (a) nutricionista da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.
6.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
• Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
• Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
• Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
• Carnes e derivados semanalmente;
• Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.
6.3.1. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido ateste de recebimento na forma descrita no item seis.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem o município e também no deposito de merenda escolar.
8.2. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

8.3. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.
8.4. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.
8.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico. A carne devera está pesada e etiquetada com valor do peso e data da pesagem.
8.6. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
8.7. Caso seja detectada 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 DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

Anapu, 09 de Janeiro 2023.

Glauce Nunes Dos Santos
Nutricionista Responsável Técnica
CRN7 13909

Deuzilene Muniz Silva
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/2021 GAB/PMA

ANEXO I

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2023 (AGRICULTURA FAMILIAR)

Estimativa de gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar municipal da zona urbana e zona rural do ano de 2023.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
1.	**Abacaxi**	Tipo abacaxi in natura, tamanho médio, deverá estar maduro, com cheiro característico, apto para consumo. O produto não deverá apresentar queimaduras de sol, rachaduras, odor desagradável, podridões, manchas anormais.	Kg	5.000
2.	**Abóbora**	Com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujeiras, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	4.000
3.	**Chocolate natural**	Chocolate natural feito com amêndoas com 100% de cacau na formulação. Embalagem a vácuo de 400g contendo selo de fiscalização, lote e prazo de validade.	Kg	2.500
4.	**Banana**	Tipo maça, prata, peruara, da terra in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de material natural, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, isenta de sujeira e sem danos físicos e mecânicos, oriundos da colheita, manuseio e transporte, orgânica, livre de fertilizantes e agrotóxicos.	Dz	35.000
5.	**Corante Natural**	Corante natural de urucum, pacote de 200g cada, de boa qualidade, com validade mínima de 06 meses a contar da data de fabricação do produto.	Kg	5.000

6.	**Farinha de mandioca**	Farinha de mandioca, tipo seca de boa qualidade, tipo fina, 100% de fécula natural da mandioca, saco com 50kg.	Kg	5.000
7.	**Feijão de corda**	Armazenados em sacos plásticos transparentes, limpos, isento de sujidades, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg	4.000
8.	**Iogurte**	O iogurte apresenta-se com consistência pastosa, seu gosto e odor são acidulados, apresentam ácido lático na proporção de 0,5 a 1,5%, presença de germes da flora normal com vitalidade, ausência de patógenos, impurezas, coliformes e outros componentes estranhos, feito apenas de leite e micro-organismos fermentadores. Embalagens transparentes com selo de qualidade, data de fabricação e validade.	LT	10.000
9.	**Macaxeira**	Tipo branca ou amarela fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidade, parasitas e larvas isentam de sujeira e sem danos físicos e mecânicos, oriundos da colheita, manuseio e transporte, orgânica, livre de fertilizantes e agrotóxicos.	Kg	3.500
10.	**Melancia**	Produto de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, sem manchas escurecidas, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	kg	5.000
11.	**Polpa de Frutas**	Natural integral congelada, sabores variados, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo 1 kg.	Kg	18.000
12.	**Polpa de açaí**	açaí liquido, peneirado, lavado e em forma de "branqueamento", sem adição de corantes artificiais e aditivos peso líquido 1 kg, embalado em saco plástico transparente e resistente,	Lt	18.000

		dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.		

Anapu, 10 de Janeiro 2023.

Deuzilene Muniz Silva
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/2021 GAB/PMA

Glauce Nunes dos Santos
Nutricionista Responsável Técnico CRN13909