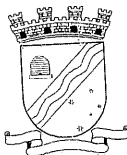


## MUNICÍPIO DE IJUÍ



Memorando Interno nº

87/2020

Data 26 / 02 / 2020

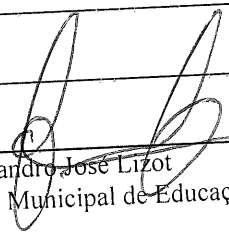
De: SMEd

Para: Coordenadora do COPAM

Estamos encaminhando em anexo os alimentos solicitados pelo setor da merenda escolar da SMEd, o cronograma de entrega, solicitação de amostra e a pesquisa de preço, para dar encaminhamento a **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para os alunos da rede municipal de ensino.

Atenciosamente

Assinatura: \_\_\_\_\_

  
Eleandro José Lizot  
Secretário Municipal de Educação

Encaminhamento – Data: 27 / 02 / 2020

Destino: \_\_\_\_\_

COPAM

Chamada Pública 01/2020

30/03 gh

Assinatura: \_\_\_\_\_

MUNICÍPIO DE IJUÍ – PODER EXECUTIVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PEDIDO DE COMPRAS  
AQUISIÇÃO AGRICULTURA FAMILIAR POR CHAMADA PÚBLICA

Sector/Nome do servidor: Setor de Alimentação Escolar / Nutricionistas Sandra D. Link (CRN- 2 / 4039) e Camila S. Alves (CRN-2 5242)  
Data pedido: 21 de fevereiro de 2020

RECURSO: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Código	Quantidade	Unidade	Especificação	
62	20.000	l	Leite Integral Longa Vida, embalagem tetra brick asseptic. AMOSTRA	
63	1.500	pct	Arroz polido tipo 1 - (peso líquido 5Kg). Classe longo fino, embalagem plástica, transparente e resistente. AMOSTRA	3,10
82	1.500	kg	Feijão Preto tipo 1 - (peso líquido de 1 kg). AMOSTRA	11,34
80	1.000	kg	Farinha de Milho média (emb. plástica transparente, resistente, com solda reforçada - peso líquido 1 kg). AMOSTRA	4,61
99	1.800	Kg	Tomate Longa Vida (grau médio de amadurecimento, tamanho médio, inteiro).	2,72
100	1.500	Kg	Cebola (Íntegra, livre de brotos, tamanho médio).	3,99
101	200	Kg	Pimentão Verde (Íntegro)	2,46
102	4.000	Mç	Tempero verde (salsa e cebolinha – íntegro e fresco, maços de 80 a 100g). COMPLEMENTO: Sem folhas amareladas.	5,11
104	2.500	Kg	Beterraba (tamanho médio, íntegra) COMPLEMENTO: livre de brotos e fresca.	1,99
105	3.500	Kg	Cenoura (tamanho médio, sem manchas escuras, íntegra) COMPLEMENTO: Livre de brotos e fresca.	3,61
106	4.000	Kg	Repolho (verde, podado, íntegro)	3,90
107	1.000	Kg	Moranga cabutiá (tamanho médio, íntegra)	3,02
108	1.500	Mç	Couve em folha ( maços de 200g – íntegra), fresca.	2,86
109	1.200	Kg	Batata doce (tamanho médio, íntegra, livre de brotos)	1,99
111	3.500	Unid.	Alface crespa (pé tamanho grande, íntegra).	3,78
116	800	mç	Espinafre, íntegro, maços de 200g. COMPLEMENTO: Fresco, sem folhas amareladas.	2,01
118	2.000	dz	Ovos vermelhos tipo 1, encartelados, identificados com a data de validade. COMPLEMENTO: acondicionados em grades e caixas de papelão.	2,62
119	500	un	Melancia redonda, íntegra, pesando entre 10 e 12 kg.	5,02
167	20.000	un	Pão Francês (peso líquido 50 g).	18,83
689	100	Kg	Mel puro de abelha, de mesa, centrifugado, cor levemente amarelada a castanho escura, não contendo substâncias estranhas à sua composição normal, não apresentando cristalização, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes, sejam naturais ou sintéticos.	0,41
				28,88

				COMPLEMENTO: O produto deverá possuir rótulo indicando a procedência, data de validade e registro no órgão sanitário competente. Acondicionado em potes plásticos, lacrados, com peso líquido de 01 Kg.
863	600	pct		Farinha de trigo especial. Pacote de 5 kg. Embalagem resistente. AMOSTRA
1012	7.000	Kg		Laranja comum para suco. 11,61
1202	1.000	Kg		Laranja do céu, tamanho média, integra. 2,41
1203	1.500	unid.		Milho verde em espiga, tamanho médio, integro. 3,59
1349	1.000	Kg		Mandioca descascada. 1,00
2794	600	Unid.		Complemento: Embalada em pacotes de 1 Kg. 4,84
2796	400	Kg		Couve Flor, pés tamanho grande, livre de insetos, fresca, integra. 4,57
3770	600	mç		Chuchu, tamanho médio, integro. 4,64
3771	6.000	Kg		Brócolis, maços de 200 g, integro e fresco 4,87
14651	400	Kg		Bergamota, tamanho médio, integra. 2,69
				Abobrinha, tamanho médio, integra, fresca
19776	400	Kg		COMPLEMENTO: abobrinha itália 2,60
21627	400	Kg		Melão cascudo, maduro, tamanho médio 4,69
21659	1.500	Kg		Bolacha, tipo champagne. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, gordura, leite, salmão iaco e açúcar. Peso líquido médio por unidade de 10g. Proveniente de agroindústria com inscrição estadual. 23,04
21663	1.500	Kg		Lingüiça mista, elaborada com carne de porco, com baixa quantidade de gordura, tempero verde, sal temperado na proporção máxima de 2,7%, tendo em média de 10 a 12 unidades por quilo, com S.I.M. 17,08
				Pão tipo sovado peso líquido médio por unidade de 500g conforme descrição
				Complemento: Pão caseiro. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura, fermento e água. Proveniente de agroindústria com inscrição estadual. 10,99
32762	400	Kg		Massa caseira fresca, embalagem plástica, transparente, resistente, peso líquido 500g. 11,42
35748	800	Kg		Pão caseiro integral peso líquido médio por unidade de 500g. Proveniente de agroindústria com inscrição estadual. 11,52
36428	400	Kg		Bolacha caseira tipo rosca de polvilho. Ingredientes: Polvilho doce, açúcar, fermento químico, ovos, canela, farinha de trigo e manteiga. Proveniente de agroindústria com inscrição estadual. 23,04
36429	100	Kg		Bolacha caseira sem lactose e ovo. Ingredientes: Polvilho doce, fermento químico, açúcar, canela, gordura animal, salmão iaco e farinha de trigo. Proveniente de agroindústria com inscrição estadual. 23,04
3466	2.000	Litro		Suco de uva integral, embalagem de vidro contendo 1.000ml ou 1.500ml, 100% Suco de Uva Integral, Variedades: 45% Bordô, 25% Concord, 25% Isabel e 5% outras (aproximadamente). Validade de 24 meses. A empresa vencedora deverá realizar o recolhimento das embalagens de vidro. 13,35
480	500	Kg		Polpa de fruta congelada, embalagem de 500g. Sabores morango, maracujá, abacaxi, laranja (a combinar com o fornecedor)
479	500	Kg		Carne congelada em cubos, embalagem plástica, peso líquido de 02Kg, deverá obrigatoriamente apresentar rótulo indicando procedência, prazo de validade e número de registro.

secretário: ( ) Autorizo despesa  
ata:

( ) Não autorizo despesa

14.  
18.

**EXECUTIVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR  
RECURSO: PNAE

**SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS**

Solicitamos amostras dos seguintes produtos:

CÓDIGO	PRODUTO
62	Leite Integral Longa Vida, embalagem tetra brick asseptic.
82	Feijão Preto tipo 1 - (peso líquido de 1 kg).
80	Farinha de Milho média (emb. plástica transparente, resistente, com solda reforçada - peso líquido 1 kg).
863	Farinha de trigo especial. Pacote de 5 kg. Embalagem resistente.

**PROCEDIMENTO PARA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:**

- \*Prazo de entrega: de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 11:30 e das 13:30 às 17:00.
- \*Local de entrega: Secretaria Municipal de Educação (SMEd), na Rua Benjamin Constant, nº116, Centro, Ijuí/RS, CEP 98700-000.
- \*Servidoras responsáveis pelo recebimento: Sandra D. Link / Camila Alves (Nutricionistas) / Lourdes Miron / Néia Hanzel.
- \*Forma de apresentação:
  - As amostras deverão estar identificadas com o nome do fornecedor na embalagem do produto apresentado.
  - As amostras deverão estar devidamente identificadas e entregues dentro do prazo previsto, caso não estejam devidamente identificadas e encaminhadas dentro do prazo legal não serão submetidas à avaliação.
  - As amostras de arroz e farinha de trigo não necessitam ser do tamanho solicitado em edital, mas no momento do recebimento dos produtos será observada a descrição do edital.

**CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS:**

Para avaliação das amostras serão observados os seguintes itens:

- Identificação das amostras, as amostras que não possuam identificação do fornecedor constante na embalagem não serão submetidas à avaliação;
- Concordância das características das amostras em relação à descrição do produto;
- Características organolépticas (sabor e textura) e aceitabilidade dos alimentos pelas crianças e escolares;
- Embalagem (tipo de embalagem descrita e resistência);
- Rendimento após preparo e ou cocção;
- Preparo (tempo de cocção constante na embalagem).

Ijuí, 21 de fevereiro de 2020.

Sandra D. Link  
Nutricionista / CRN-2 4039

Camila Stumpf Alves  
Nutricionista / CRN-2 5242

**MUNICÍPIO DE IJUÍ – PODER EXECUTIVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
AQUISIÇÃO AGRICULTURA FAMILIAR**

**ANEXO REQUISIÇÃO INTERNA SMed nº**  
**RECURSO: PNAE CRECHE / PNAE PRÉ-ESCOLA / PNAE ENSINO FUNDAMENTAL / PNAE ENSINO MÉDIO / PNAE EJA / PNAE AEE**

## **CRONOGRAMA DE ENTREGA**

### **HORTIFRUTIGRANJEIROS**

A entrega dos alimentos será efetuada na segunda-feira e quarta-feira pela manhã, no horário das 7h 30', junto ao Setor de Alimentação Escolar, conforme as quantidades estipuladas pelo SEMAE através de cronograma de entrega previamente encaminhado ao fornecedor na quinta-feira anterior à entrega. No quadro abaixo está descrita a periodicidade e estimativa de quantidades a ser retiradas de cada alimento:

ALIMENTO	PERIODICIDADE	QUANTIDADE
Tomate	Semanalmente	60 a 70 Kg
Cebola	Semanalmente	35 a 70 Kg
Pimentão verde	Semanalmente	15 a 18 Kg
Tempero verde	Semanalmente	200 mç
Beterraba	Semanalmente	80 a 160 Kg
Cenoura	Semanalmente	80 a 160 Kg
Repolho	Semanalmente	80 a 160 Kg
Moranga cabutiá	1 a 2 vezes ao mês	120 Kg
Couve folha	Semanalmente	30 a 60 maços
Batata doce	1 a 2 vezes ao mês	120 Kg
Alface	Semanalmente	150 a 400 unid.
Espinafre	De acordo com a produção	30 a 60 maços
Ovos	Semanalmente	60 a 70 dz
Melancia	De acordo com a produção	60 unidades
Laranja	Semanalmente	150 a 300 Kg
Laranja do céu	Semanalmente	40 Kg
Milho verde	De acordo com a produção	150 unidades
Mandioca	Mensalmente	140Kg
Couve-flor	De acordo com a produção	120 unid.
Chuchu	De acordo com a produção	60 Kg
Brócolis	De acordo com a produção	80 mç
Bergamota	Semanalmente	200 a 400 Kg
Morango	De acordo com a produção	70 Kg
Abobrinha	De acordo com a produção	60 a 90 Kg
Melão	De acordo com a produção	160 Kg

\*Salienta-se que as quantidades são apenas estimativas, podendo sofrer alterações de acordo com o cardápio planejado, estando condicionadas a disponibilidade e época de produção dos alimentos.

Quando o fornecedor não possuir o alimento para ser entregue na data e horário solicitado, este será o responsável pela distribuição dos alimentos nas escolas determinadas, obedecendo às quantidades e o padrão de qualidade solicitado na descrição do material constante no processo de aquisição. Qualquer problema que poderá surgir em relação à qualidade e quantidade dos alimentos o ônus da troca será do fornecedor, devendo efetuar a troca num prazo máximo de 24 horas.

O fornecedor deverá separar os alimentos de acordo com as quantidades específicas para cada escola, de acordo com o cronograma previamente estabelecido, identificando as quantidades existentes em cada embalagem.

**LINGUICINHA E CARNE SUÍNA**

A entrega dos alimentos será efetuada na terça-feira pela manhã, no horário das 7h 30', junto ao Setor de Alimentação Escolar, conforme as quantidades estipuladas pelo SEMAE através de cronograma de entrega previamente encaminhado ao fornecedor na quinta-feira anterior à entrega.

A periodicidade de entrega será mensal, numa estimativa de cerca de 130 a 160Kg.

Quando o fornecedor não possuir o alimento para ser entregue na data e horário solicitado, este será o responsável pela distribuição dos alimentos nas escolas determinadas, obedecendo às quantidades e o padrão de qualidade solicitado na descrição do material constante no processo de aquisição. Qualquer problema que poderá surgir em relação à qualidade e quantidade dos alimentos o ônus da troca será do fornecedor, devendo efetuar a troca num prazo máximo de 24 horas.

O fornecedor deverá separar os alimentos de acordo com as quantidades específicas para cada escola, de acordo com o cronograma previamente estabelecido, identificando as quantidades existentes em cada embalagem.

O alimento deverá estar acondicionado em recipiente térmico, que mantenha a temperatura de refrigeração.

### **BOLACHAS E PÃO**

A entrega dos alimentos será efetuada na quarta-feira pela tarde, no horário das 13h 30', junto ao Setor de Alimentação Escolar, podendo ser entregue na quarta-feira pela manhã, conforme as quantidades estipuladas pelo SEMAE através de cronograma de entrega previamente encaminhado ao fornecedor na quinta-feira anterior à entrega. No quadro abaixo está descrita a periodicidade e estimativa de quantidades a ser retiradas de cada alimento:

ALIMENTO	PERIODICIDADE	QUANTIDADE
Pão sovado	Semanalmente	60 Kg
Pão integral	Semanalmente	30 Kg
Pão francês	Semanalmente (4 x na semana)	250 unid. cada vez
Bolacha rosca	Bimestralmente	60 Kg
Bolacha sem leite e ovo	Bimestralmente	15 Kg
Bolacha champagne	Mensalmente ou bimestralmente	120 Kg

\*Salienta-se que as quantidades são apenas estimativas, podendo sofrer alterações de acordo com o cardápio planejado

Quando o fornecedor não possuir o alimento para ser entregue na data e horário solicitado, este será o responsável pela distribuição dos alimentos nas escolas determinadas, obedecendo às quantidades e o padrão de qualidade solicitado na descrição do material constante no processo de aquisição. Qualquer problema que poderá surgir em relação à qualidade e quantidade dos alimentos o ônus da troca será do fornecedor, devendo efetuar a troca num prazo máximo de 24 horas.

### **MASSA CASEIRA**

A entrega dos alimentos será efetuada na segunda-feira ou terça-feira pela manhã. O fornecedor deverá entregar na Escola Municipal Deolinda Barufaldi e Escola Municipal Quinze de Novembro, conforme as quantidades estipuladas pelo SEMAE através de cronograma de entrega previamente encaminhado ao fornecedor na quinta-feira anterior à entrega.

A periodicidade de entrega será mensal ou quinzenal, numa estimativa de cerca de 20 Kg.

Qualquer problema que poderá surgir em relação à qualidade e quantidade dos alimentos o ônus da troca será do fornecedor, devendo efetuar a troca num prazo máximo de 24 horas.

### **POLPA DE FRUTAS E SUCO DE UVA**

A entrega dos alimentos será efetuada ao setor de alimentação com periodicidade mensal. A polpa será entregue na terça-feira pela manhã no horário de 8 horas junto ao Setor de Alimentação, já o suco de uva será combinado com o vencedor do processo licitatório posteriormente.

### **ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS**

Os alimentos serão solicitados de acordo com as necessidades do Setor de Alimentação Escolar, devendo o fornecedor efetuar a entrega em até 10 dias úteis, a contar da solicitação da mercadoria.

\*Os alimentos entregues devem possuir data de fabricação recente (no máximo 15 dias antes da entrega), quando não apresentarem, o produto não será aceito.

\*Alimentos que forem destinados ao SEMAE (Setor Municipal de Alimentação Escolar), após as 11 horas, salvo pequenas quantidades, somente serão recebidos a partir das 13h e 30', produtos destinados após as 16h00min, serão recebidos apenas a partir das 08h00min do dia seguinte, seguindo-se a mesma ressalva já descrita acima. A entrega deverá ocorrer de segunda a sexta-feira, dentro dos horários definidos.

\*O fornecedor vencedor do processo de compra fica responsável pelo **transporte e descarga do produto**, não tendo o SEMAE responsabilidade alguma por este serviço.

\*Produtos que não estiverem de acordo com o solicitado em Edital e amostras apresentadas, não serão recebidos, caso seja necessária troca, o ônus desta fica sob responsabilidade do fornecedor, bem como mercadorias que apresentarem problemas após o recebimento.

\*Local de entrega das mercadorias: Rua Benjamin Constant, nº116, Centro, Ijuí (RS).

\*Horário de recebimento: manhã – 08h às 11 horas.  
Tarde – 13h 30' às 16 horas

## **PAGAMENTO DAS MERCADORIAS**

Mensalmente, de acordo com a sua necessidade, disponibilidade de recursos financeiros e de alimentos no fornecedor, será solicitado o empenho da mercadoria.

O pagamento das mercadorias será parcelado, de acordo com a entrega. Os alimentos deverão ser entregues nos dias da semana estipulados nesta compra, de acordo com as quantidades previamente estipuladas no Setor de Alimentação Escolar, sito à Rua Benjamin Constant, nº116, Centro, Ijuí (RS). Reservando-se o direito de trocar toda e qualquer mercadoria que não estiver de acordo com as características descritas, bem como aquelas que apresentarem problemas que impeçam o consumo dentro do prazo de validade do produto.

Ijuí, 21 de fevereiro de 2020.

Sandra D. Link  
Nutricionista / CRN-2 4039

Camila Stumpf Alves  
Nutricionista / CRN-2 5242