



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA
DEPARTAMENTO DO DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL – DDE
COORDENAÇÃO GERAL DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO – CGAE
SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - SAN



MEMO Nº 01/2017 – Coordenação Geral de Assistência ao Educando - SAN

De: Roberta Gouveia da Silva Machado - TAE – Nutricionista

Para: Senhora Kátia Machado – DAP

C/c: CGAE/DDE

ASSUNTO: TERMO DE REFERÊNCIA DA MERENDA REGIONALIZADA - IFAM

São Gabriel da Cachoeira-AM, 02 de maio de 2017

Prezada Sra. Kátia Machado

Cumprimentando V. S^a., venho respeitosamente por meio deste, **ENCAMINHAR** o **TERMO DE REFERÊNCIA** correspondente a compra dos gêneros alimentícios para elaboração da **Merenda Escolar Regionalizada** para os alunos do ensino integrado do Instituto Federal do Amazonas, campus de São Gabriel da Cachoeira no ano de 2017 conforme solicitado. Em motivo do ano letivo já ter iniciado desde fevereiro, temos o número de alunos atualizado que são de 353 para o presente ano. O termo foi calculado com o número de 200 dias letivos conforme calendário anual. Para isso, elaboramos 04 (quatro) cardápios ilustrativos (representando o total de um mês) que irão fazer rotatividade, sendo que ao longo do ano utilizaremos a criatividade para novas elaborações com os ingredientes que foram requisitados, podendo ser servidos como sobremesas, acompanhamento, mingaus dentre outros, podendo variar o turno da oferta entre matutino e vespertino. A pretensão é que os alunos do curso integrado recebam pelo menos uma vez ao dia em todos os dias da semana as variedades de frutas e tubérculos aqui solicitados.

Anexos: Cardápio e Planilha para base do cálculo apresentado devem ser anexados junto ao presente Termo.

Atenciosamente,

ROBERTA GOUVEIA DA SILVA MACHADO
TAE - NUTRICIONISTA
SIAPE 224248

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de hortifrúteis para merenda escolar do IFAM CAMPUS SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA, provenientes da agricultura familiar local, conforme especificação e quantidades estabelecidas.

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS - PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES.

1.1 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA REGIONALIZADA

1.2 GÊNEROS PERECÍVEIS: HORTIFRÚTIS

01	ABACAXI - Abacaxi pérola, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Kg.	Kg	920
02	ABACATE- De primeira qualidade com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Kg.	Kg	210
03	AÇAI- Do mato ou do Pará, classe em grão esférico de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação.	Kg	2.120
04	BANANA regional in natura, tipo maçã ou prata com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.060
05	BANANA regional in natura, tipo pacovã com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	210
06	BATATA DOCE Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA Kg	Kg	350
07	CUPUAÇÚ, fresco, limpo com coloração marrom. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Kg	280
08	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de	Kg	350

	polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
09	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	350
10	LARANJA, de primeira, in natura, tipo pêra, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Dz	590
11	MACAXEIRA(aipim) Amarela (ralada), de primeira, in natura, descascada e ralada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	350
12	MELANCIA in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.770
13	PUPUNHA regional de primeira, in natura, oval, amarela ou vermelha, entrega do fruto sem o cacho, isento de fungos, bolor, rachaduras, ausência de sujidades como terra, características organolépticas típicas do fruto preservadas,	Kg	350

2 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar conforme a criação da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados no ensino integrado no Instituto Federal do Amazonas, campus São Gabriel da Cachoeira, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, apoiando ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar. O quantitativo solicitado atenderá ao fornecimento de uma estimativa de 70.600 refeições (Setenta mil e seiscentas refeições anuais) distribuído nos 200 dias letivos. Sendo o total semanal de 1.765 (Mil setecentos e sessenta e cinco refeições).

Atenciosamente,

ROBERTA GOUVEIA DA SILVA MACHADO
TAE - NUTRICIONISTA
SIAPE 224248