

Recife, 11 de dezembro de 2023.

PRE/2023 – OF. Nº 208

COPIA

Assunto: Proposta e Plano de Trabalho – CG SEE Nº. 001/2020.

Prezada Secretária,

Com nossos cordiais cumprimentos e em atenção ao Contrato de Gestão nº. 001/2020, firmado entre a Secretaria de Educação e Esportes do Estado de Pernambuco - SEE e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA-PE/O.S., em 01 de abril de 2020, cujo objeto é o apoio ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco, compreendendo os serviços técnico e operacional, visando propiciar a Secretaria de Educação e Esportes - SEE, suporte no gerenciamento organizacional, dinâmico e proativo, contribuindo assim para a promoção da Segurança.

Considerando que, em 29 de novembro de 2023, a SEE encaminhou o Ofício nº. 008/2023 - GETAC, solicitando que o CEASA-PE/O.S. apresentasse novo Plano de Trabalho e Proposta Financeira consoante aos valores presentes no 4º e 5º Termos Aditivos ao antedito instrumento, vimos por meio deste, remeter a Vossa Excelência, os documentos solicitados, em conformidade ao pedido efetuado por esta SEE.

Sem mais o momento, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,


Bruno Campelo Rodrigues de Souza
Diretor Presidente

Excelentíssima Senhora,
IVANEIDE DANTAS
Secretária de Educação e Esportes do Estado de Pernambuco
Recife, PE

Recebido no Apoio do GAB/SEE
Em 12/12/23 às 17:32
Josineide Campelo

Recife/PE, 05 de dezembro de 2023.

PROPOSTA FINANCEIRA

Com nossos cordiais cumprimentos, vimos por meio desta, submeter à apreciação de Vossa Senhoria, Proposta Financeira para o **5º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão nº 001/2020**, cujo objetivo é a continuidade ao apoio pertinente à gestão do Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Ensino do Estado de Pernambuco, compreendendo os serviços técnico e operacional, visando propiciar a Secretaria de Educação e Esportes – SEE, suporte no gerenciamento organizacional, dinâmico e proativo, contribuindo assim para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, conforme previsto no §2º, do Decreto Estadual nº 44.351/2017, Lei Estadual nº 11.743/2000 e Lei Federal nº 11.346/2006, em atendimento a 428.781 estudantes, correspondente a 834.934 atendimentos, matriculados em 1.027 unidades escolares, incluindo os anexos da rede pública estadual, haja vista solicitação contida no Ofício nº. 008/2023 - GETAC/SEE.

- **DO QUADRO RESUMO DAS DESPESAS:**

| QUADRO RESUMO: | | |
|--------------------------|----------------------|---------------|
| DESCRIÇÃO: | VALOR: (R\$) | % |
| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | 90.309.951,95 | 94,41 |
| DESPESA COM PESSOAL | 4.098.912,12 | 4,29 |
| DESPESA DE T. I. | 50.320,19 | 0,053 |
| DESPESA COM LABORATÓRIO | 77.448,68 | 0,081 |
| DESPESAS ADMINISTRATIVAS | 734.421,64 | 0,768 |
| TAXA ARPE (0,5%) | 382.650,84 | 0,40 |
| TOTAL (R\$): | 95.653.705,42 | 100,00 |

- **DO VALOR TOTAL DO PLANO DE TRABALHO: R\$ 95.653.705,42** (NOVENTA E CINCO MILHÕES, SEISCENTOS E CINQUENTA E TRÊS, SETECENTOS E CINCO REAIS E QUARENTA E DOIS CENTAVOS).

Seguem detalhados abaixo os valores:


Eduardo Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Provisório
GETAC/SEE

I - DESPESAS COM FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS:

| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: | UNID.: | PROGRAMAÇÃO ANUAL: QUANTIDADE | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. TOTAL: (R\$) |
|---------------------|--|--------|-------------------------------|------------------|----------------------|
| 1 | Acém | | 0 | 0 | 0,00 |
| 2 | Charque | | 0 | 0 | 0,00 |
| 3 | Carne de Frango Congelada (Coxa e Sobrecoxa) | KG | 3.352.970 | 13,05 | 43.756.258,50 |
| 4 | Carne Moída | KG | 826.359 | 17,85 | 14.750.508,15 |
| 5 | Lombo Suíno | KG | 441.920 | 21,55 | 9.523.376,00 |
| 6 | Carne moída moldada congelada de peixe | kg | 679.190 | 22,75 | 15.451.572,50 |
| 7 | Ovo Branco Médio (50g) | UNID. | 15.518.720 | 0,44 | 6.828.236,80 |
| TOTAL: (R\$) | | | | | 90.309.951,95 |

***Obs:** A formulação dos preços dos Hortigranjeiros, dar-se-ão pelos seguintes componentes:

- Média Aritmética do preço quinzenal máximo unitário de cada item acima divulgado pelo Serviço de Informação do Mercado Agrícola –SIMA/PE, calculada sobre o número de ocorrências na quinzena que for emitida a(s) ordem(ns) de fornecimento, considerando 03 (três) casas decimais com arredondamento entre a terceira e a quarta casa decimal;
- Somar-se-á ao preço médio mensal, por unidade, conforme critério acima definido, o valor da logística com transporte, embalagem e outros insumos;
- Face ao exposto, o preço final quinzenal varia conforme comportamento do mercado.

II - DAS DESPESAS COM PESSOAL:

| DESCRIÇÃO | NOME DO PROFISSIONAL E CPF | UNID. | QUANT. | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--------|------------------|-------------------|-------------------|
| DIRETOR DE PROGRAMAS ESPECIAIS | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE DEDICAÇÃO PARCIAL | 1 | 22.505,78 | 22.505,78 | 270.069,36 |
| GERENTE FINANCEIRO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 20.722,83 | 20.722,83 | 248.673,96 |

| | | | | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|---|-----------|-----------|------------|
| RESPONSÁVEL TÉCNICO NUTRICIONAL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 9.678,86 | 9.678,86 | 116.146,32 |
| GERENTE CONTÁBIL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 20.713,08 | 20.713,08 | 248.556,96 |
| GERENTE TÉCNICO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 17.225,09 | 17.225,09 | 206.701,08 |
| ASSESSOR JURÍDICO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 19.547,94 | 19.547,94 | 234.575,28 |
| ANALISTA DE INFORMÁTICA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 12.214,41 | 12.214,41 | 146.572,92 |
| ASSISTENTE DE CONTROLE | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 9.794,90 | 9.794,90 | 117.538,80 |
| ASSESSOR ESPECIAL / CONTROLADOR | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 19.507,34 | 19.507,34 | 234.088,08 |
| NUTRICIONISTA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 3 | 9.678,86 | 29.036,58 | 348.438,96 |
| TÉCNICO EM NUTRIÇÃO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 2 | 5.895,03 | 11.790,06 | 141.480,72 |
| ANALISTA DE LICITAÇÃO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 17.654,27 | 17.654,27 | 211.851,24 |
| ASSESSOR TÉCNICO DE LICITAÇÕES | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 19.547,94 | 19.547,94 | 234.575,28 |
| ANALISTA DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 11.708,54 | 11.708,54 | 140.502,48 |
| ANALISTA FINANCEIRO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 2 | 9.678,86 | 19.357,72 | 232.292,64 |
| TÉCNICO CONTÁBIL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 2 | 7.030,65 | 14.061,30 | 168.735,60 |
| ANALISTA DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 9.678,86 | 9.678,86 | 116.146,32 |
| ASSISTENTE ADM. JUNIOR | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 4.335,43 | 4.335,43 | 52.025,16 |
| ASSISTENTE ADM. | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 3 | 9.678,86 | 29.036,58 | 348.438,96 |
| MOTORISTA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 3 | 5.415,74 | 16.247,22 | 194.966,64 |

| | | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---|----------|----------|---------------------|
| MOTORISTA INTERMUNICIPAL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 7.211,28 | 7.211,28 | 86.535,36 |
| TOTAL: (R\$) | | | | | | 4.098.912,12 |

III - DAS DESPESAS COM TI:

| DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|-------------------------|-----------|-------|------------------|-------------------|-------------------|
| SISTEMA E SUPORTE DE TI | UNID./MÊS | 1 | 2.800,00 | 2.800,00 | 33.600,00 |
| LOCAÇÃO DE NOTEBOOKS | UNID./MÊS | 8 | 174,16 | 1.393,35 | 16.720,19 |
| TOTAL: (R\$) | | | | 50.320,19 | |

IV- DAS DESPESAS COM LABORATÓRIO:

| DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|------------------------|-----------|-------|------------------|-------------------|-------------------|
| ANÁLISES LABORATORIAIS | UNID./ANO | 290 | 267,06 | - | 77.448,68 |
| TOTAL: (R\$) | | | | 77.448,68 | |

V - DAS DESPESAS ADMINISTRATIVAS:

| DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|--|-----------|-------|------------------|-------------------|-------------------|
| Locação de Veículo tipo passeio hatch 1.6, bicombustível | UNID./MÊS | 2 | 1.800,00 | 3.600,00 | 43.200,00 |
| Locação de Veículo tipo passeio sedan 1.6, combustível | UNID./MÊS | 2 | 2.430,00 | 4.860,00 | 58.320,00 |
| COMBUSTÍVEL | Lt/MÊS | 932,4 | 7,45 | 6.946,38 | 83.356,56 |
| MATERIAL DE CONSUMO | UNID./MÊS | DVS. | 2.830,00 | - | 33.960,00 |
| PUBLICAÇÃO | UNID./ANO | 1 | 13.200,00 | - | 13.200,00 |
| DESPESAS CARTORIAIS | UNID./ANO | 1 | 1.600,00 | - | 1.600,00 |
| TELEFONIA FIXA | UNID./MÊS | 0 | 0 | - | 0 |
| TELEFONIA MÓVEL | UNID./MÊS | 2 | 130 | 260 | 3.120,00 |
| REPROGRAFIA | UNID./MÊS | 8 | 653,14 | 5225,12 | 62.701,49 |

| | | | | | |
|---------------------------|-----------|----|----------|----------|-------------------|
| DIÁRIAS | UNID./MÊS | 16 | 232,23 | 3.715,68 | 44.587,87 |
| PASSAGENS AÉREAS | UNID./MÊS | 2 | 2.250,00 | 4.500,00 | 54.000,00 |
| subtotal 01: (R\$) | | | | | 398.045,92 |

| OUTRAS DESPESAS | | | | | |
|---|-----------|------|-----------|-----------|-------------------|
| SERVIÇO DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE INSTALAÇÕES | UNID./MÊS | 2 | 3.198,40 | 6.396,80 | 76.761,60 |
| ESTAGIÁRIOS VIA AGENTE DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA | UNID./MÊS | 3 | 1.100,00 | 3.300,00 | 39.600,00 |
| SERVIÇOS DE CORREIOS E TELEGRAFOS | UNID./MÊS | DVS. | 220 | - | 2.640,00 |
| Assessoria de Apoio Operacional para inspeção processual. | UNID./MÊS | 1 | 11.000,00 | 11.000,00 | 132.000,00 |
| Assessoria de controle estatístico de processos de qualidade. | UNID./MÊS | 1 | 6.700,00 | 6.700,00 | 80.400,00 |
| Locação de scanner de documentos | UNID./MÊS | 3 | 138,17 | 414,51 | 4.974,12 |
| subtotal 02: (R\$) | | | | | 336.375,72 |
| TOTAL (01 + 02): (R\$) | | | | | 734.421,64 |

VI - DAS DESPESAS COM TAXA DE FISCALIZAÇÃO DO SISTEMA INTEGRADO DE ATIVIDADES PÚBLICAS NÃO EXCLUSIVAS – TFSI:

| DESCRIÇÃO | VLR. GLOBAL (R\$) |
|---|-------------------|
| ARPE 0,5% DO VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO | 382.650,84 |
| TOTAL: (R\$) | 382.650,84 |

VII- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

- Declaramos que a validade desta proposta é de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da presente data;
- Declaramos que nos preços acima mencionados estão incluídas todas as despesas com impostos, obrigações trabalhistas, encargos sociais e demais tributos que incidam sobre o fornecimento/serviço ora contratado.
- Declaramos que as demais despesas administrativas incidentes sobre o objeto contratual perseguido foram identificadas e apresentadas na presente proposta.


 Bruno Carneiro Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

- d) Segue em anexo, planilhas de composição de custos das despesas com pessoal. As demais despesas incidentes sobre o objeto contratual constam devidamente detalhadas e abertas nos termos da presente proposta, permitindo o entendimento de como se chegou a tais valores e despesas, item a item, com quantitativos e preços unitários.

Atenciosamente,



Bruno Campelo Rodrigues de Souza
Diretor Presidente



Bruno Campelo Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - SEE
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, AGRICULTURA,
PECUÁRIA E PESCA - SDA
SECRETARIA DA FAZENDA - SEFAZ
CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO - CEASA-PE/O.S.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE PERNAMBUCO

PLANO DE TRABALHO

Recife, Dezembro de 2023.


Bruno Campêlo Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. APRESENTAÇÃO..... | 03 |
| 2. JUSTIFICATIVA..... | 04 |
| 3. ANTECEDENTES A RECOMENDAREM A AÇÃO..... | 06 |
| 4. OBJETIVOS..... | 09 |
| 5. METAS / INDICADORES..... | 11 |
| 5.1 MACROPROCESSO 1..... | 12 |
| 5.2 MACROPROCESSO 2 | 14 |
| 5.3 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DAS AÇÕES..... | 15 |
| 6. ESTRATÉGIA DE AÇÃO..... | 16 |
| 6.1 Do Caráter Institucional | 17 |
| 6.2 Do Processo Organizacional | 18 |
| 6.3 Do Processo do Controle, Fiscalização e Monitoramento | 18 |
| 6.4 Da Estratégia Operacional de Monitoramento Nutricional..... | 19 |
| 6.5 Do Processo de Controle através da Emissão de Relatórios..... | 21 |
| 6.6 Do processo de recursos humanos | 21 |
| 6.7 Da Administração dos Recursos Financeiros | 25 |
| 7. ENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL | 30 |
| 8. ATRIBUIÇÕES DAS PARTES ENVOLVIDAS | 32 |
| 9. DO PÚBLICO ENVOLVIDO..... | 37 |
| 10. DO FORNECIMENTO | 39 |
| 11. DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL | 42 |
| 12. DAS ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS | 44 |
| 13. ANEXO I - EPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS..... | 50 |
| 14. ANEXO II - ESPECIFICAÇÕES DAS ATIVIDADES TÉCNICO-NUTRICIONIS | 65 |
| 15. ANEXO III - RELAÇÃO DAS ESCOLAS ESTADUAIS ATENDIDAS | 67 |


Bruno Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

1. APRESENTAÇÃO

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.º 11.346, de 15 de setembro de 2006**, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, segundo a **Resolução/CD/FNDE nº 006, de 08 de maio de 2020**.

Isto posto, as refeições produzidas e distribuídas nas Unidades Escolares devem ser adequadas quanto aos aspectos nutricionais, sensoriais e higiênico-sanitários, a fim de contribuir para a proteção e promoção da saúde dos escolares.

Segundo a **Resolução/CD/FNDE nº 006, de 08 de maio de 2020**; as refeições produzidas e distribuídas em unidades escolares devem ser adequadas quanto aos aspectos nutricionais, sensoriais e higiênico-sanitários, a fim de contribuir para a proteção e promoção da saúde dos escolares.

À vista disso, o presente **PLANO DE TRABALHO** tem como finalidade o apoio à gestão do Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Ensino do Estado de Pernambuco, compreendendo os serviços técnico e operacional, visando propiciar a Secretaria de Educação e Esportes – SEE, suporte no gerenciamento organizacional, dinâmico e proativo, contribuindo assim para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, conforme previsto no §2º, do Decreto Estadual nº 44.351/2017, Lei Estadual nº 11.743/2000 e Lei Federal nº 11.346/2006, em atendimento a 428.781 alunos enturmados, totalizando 834.934 atendimentos, matriculados em 1.027 unidades escolares incluindo os anexos da rede pública estadual.


Bruno Calypso Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/0.S.

2. Justificativa


Breno Duarte Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEMSA-PEO.S.

2. JUSTIFICATIVA

É dever do poder público respeitar, proteger e promover a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional definida na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que determina a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano, 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.

Assim sendo, o objeto contratual tem como foco central, à melhoria nutricional da dieta alimentar dos alunos da rede estadual de ensino e o fortalecimento da economia local e possui a finalidade de propiciar a SEE condições organizacionais, compreendendo o serviço técnico e operacional, para oferecer aos alunos matriculados na rede estadual de ensino, o acesso regular aos insumos perecíveis, destinados à produção e distribuição de uma alimentação diária, com qualidade nutricional de alto teor nutritivo, bem como o monitoramento sistemático dessas ações, tendo como aporte, o gerenciamento da Secretaria de Educação e Esportes do Estado, através do Programa de Alimentação Escolar - PAE/PE.

Nesse esteio será promovida a oferta de alimentos variados, regionalizados e de qualidade, por meio da contratação da Organização Social com o objetivo de propiciar Segurança Alimentar e Nutricional, conforme previsto no §2º, do Decreto Estadual nº 44.351/2017, Lei Estadual nº 11.743/2000 e Lei Federal nº 11.346/2006, tornando-a responsável pela aquisição e distribuição de gêneros alimentícios perecíveis contidos nos cardápios elaborados pela equipe de nutrição da Secretaria Estadual de Educação, refletindo positivamente no processo de otimização da gestão pública voltada para resultados.

Diante do exposto a contratação de O.S tem o objetivo de garantir a entrega de alimentos dentro do alto padrão de qualidade de segurança alimentar e nutricional, em conformidade com as especificações técnicas dos produtos (ANEXO 1), onde estão discriminados tipos, características, aspectos, padrões e variedades do que será entregue nas escolas, sobre os quais deverá ser exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores, contribuindo positivamente na otimização da gestão pública voltada para a racionalização dos recursos públicos empregados.


Gerson Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

3. Antecedentes a Recomendarem a Ação


Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

3. ANTECEDENTES A RECOMENDAREM A AÇÃO

Ao longo de quase 12 anos, o CEASA-PE/O.S. aperfeiçoou sua metodologia de trabalho, tornando possível entregar um serviço de qualidade aos seus demandantes, entendendo que o grau de satisfação do público alvo pode ser aferido pela ausência de ocorrências causadas pela má prestação dos serviços, seja do ponto de vista gerencial ou operacional ou pela descontinuidade causada por fatores internos e externos.

O CEASA-PE/OS é uma instituição sucedânea da antiga CAGEPE – Companhia de Armazéns Gerais do Estado de Pernambuco, que atuava na área de logística integrada para armazenagem, transporte e distribuição de alimentos, que em 1988 fundiu-se a CEASA – Central de Abastecimento do Recife, até então instituição federal, com a fusão passou a ser denominada de CEAGEPE – Companhia de Abastecimento e Armazéns Gerais do Estado de Pernambuco, passando a encampar as atividades da GAGEPE e CEASA.

Com a promulgação do Decreto Estadual nº 27.511, datado de 28 de janeiro de 2004, fora autorizada a extinção da Companhia de Abastecimento e de Armazéns Gerais do Estado de Pernambuco - CEAGEPE, sendo, então, instituída, nos moldes da Lei nº 11.743/2000, a Organização Social, CEASA-PE/OS, conforme qualificação concedida por meio do Decreto Estadual de nº 26.296, de 08 de janeiro de 2004, com renovação bienal, sendo, a última por meio do Decreto Estadual nº 51.298, de 03 de setembro de 2021.

A expertise nos ramos de atuação da extinta CEAGEPE foram mantidas e ampliadas a partir do desenvolvimento de atividades públicas não exclusivas conferidas a esta Organização Social, considerando, sobretudo, a essência do Programa Pernambucano de Modernização da Gestão Pública – PROGESTÃO, responsável por colocar em prática as novas tecnologias de gestão introduzidas pela Reforma do Estado (Lei Complementar nº 049/2003 e Lei Estadual nº 12.636/2004), sendo fator preponderante para contratação da CEASA-PE/OS por parte do Governo do Estado, a capilaridade de atuação em ações com abrangência simultânea em todos os Municípios do Estado, e dispor de quadro técnico com larga experiência na área de competência.

Destarte, utilizaremos da infraestrutura e experiência do CEASA/PE-OS:

- Controle e fiscalização da qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis fornecidos às escolas para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar com flexibilidade gerencial, e utilização do sistema operacional informatizado;
- Infraestrutura específica, com monitoramento dinâmico “online” favoráveis ao aperfeiçoamento e racionalização das ações do Programa de Alimentação Escolar de Pernambuco;
- Conhecimento pontual dos segmentos produtivos do Estado e suas potencialidades no atendimento ao programa;
- Alto grau de credibilidade institucional, respaldado pela ampla área agrícola de abrangência operacional, devido às atividades próprias da organização, com reconhecimento nacional, no setor;
- Elevado nível de transparência e conhecimento no processo de compras, considerando ser o

CEASA/PE-O.S. um órgão com referencial em pesquisa de preços agrícolas, por integrar o Sistema Nacional de Informação Agrícola - SIMA, sob a responsabilidade do Ministério de Agricultura e Pecuária – MAPA.


Dra. Celyne Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

4. Objetivos



Bruno Calpêris Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

4. OBJETIVOS

4.1 GERAL

Propiciar a Secretaria Estadual de Educação de Pernambuco, o apoio à gestão do Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Ensino do Estado de Pernambuco, compreendendo os serviços técnico e operacional, visando proporcionar a Secretaria de Educação e Esportes – SEE, o suporte no gerenciamento organizacional, dinâmico e proativo, contribuindo assim para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, conforme previsto no §2º, do Decreto Estadual nº 44.351/2017, Lei Estadual nº 11.743/2000 e Lei Federal nº 11.346/2006, em atendimento a 428.781 alunos enturmados, totalizando 834.934 atendimentos, matriculados em 1.027 unidades escolares incluindo os anexos da rede pública estadual.

4.2 ESPECÍFICOS

1. Garantir o abastecimento 100% das escolas regulares, semi-integrais, integrais, indígenas, quilombolas e programas especiais, atendidos pela Secretaria Estadual de Educação de forma centralizada;
2. Adotar ações em consonância com as normas e diretrizes definidas pela Portaria Interministerial nº 1.010/2006, de 08.05.2006, Lei 11.947/2009 de 16.06.2009; RDC n. 216/2004 (ANVISA); e a Resolução/CD/FNDE nº 006, de 08 de maio de 2020.
3. Fortalecer as diretrizes da SEE, voltadas para a promoção de um atendimento alimentar saudável e equitativo aos estudantes da rede estadual de ensino;
4. Cumprir as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado;
5. Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis;
6. Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados;
7. Fortalecer a economia local;
8. Monitorar através de controle efetivo a qualidade dos gêneros alimentícios à serem adquiridos e distribuídos nas unidades escolares contempladas por esta ação;
9. Garantir o alto padrão de qualidade de segurança alimentar e nutricional quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades, sobre os quais deverá ser exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores, através de análises laboratoriais para os gêneros fornecidos pela O.S.
10. Mensurar e encaminhar para a SEE um relatório técnico com os resultados da inspeção da qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos pela O.S. e garantidos pelas plantas industriais, delineando a avaliação da segurança de alimentos.


Bruno Campes Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

5. Metas/Indicadores



Bruno Caldeira Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

5. METAS E INDICADORES DE DESEMPENHO

A prestação de serviços objetiva primordialmente o apoio à gestão do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco, compreendendo o serviço técnico e operacional, com o fornecimento e distribuição de gêneros alimentícios perecíveis voltados para atendimento aos alunos matriculados nas 1.027 (hum mil e vinte e sete) unidades escolares incluindo os anexos, pertencentes à rede estadual de Ensino.

Para a prestação dos serviços contratados, é necessário a proposição de ações e metas, a serem executadas para um exitoso cumprimento das atividades do Contrato de Gestão.

Assim, a Organização Social a ser contratada deverá cumprir com as seguintes ações, metas desempenhos e objetivos traçados:

5.1 MACROPROCESSO 1 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUÍ-LOS NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

| META 1 | OBJETIVOS | PRAZO | VALOR ESTIMADO R\$ |
|---|---|----------|--------------------|
| Garantir o fornecimento e a distribuição dos gêneros alimentícios dispostos no quadro (1), nas escolas estaduais, com alto padrão de qualidade de segurança alimentar e nutricional, priorizando que os alimentos utilizados nos cardápios sejam adquiridos no Estado de Pernambuco, para fomento a economia local. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Fornecer gêneros alimentícios perecíveis; 2. Garantir o abastecimento 100% das escolas regulares, semi-integrais, integrais, indígenas, quilombolas e programas especiais, atendidos pela Secretaria Estadual de Educação de forma centralizada. 3. Adotar ações em consonância com as normas e diretrizes definidas pela Portaria Interministerial nº 1.010/2006, de 08.05.2006, Lei 11.947/2009 de 16.06.2009; RESOLUÇÃO /CD/FNDE Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020; RDC n. 216/2004 (ANVISA); 4. Fortalecer as diretrizes da SEE, voltadas para a promoção de um atendimento alimentar saudável e equitativo aos estudantes da rede estadual de ensino. | 12 MESES | 90.387.400,63 |


 Cassio Calazans Rodrigues de Souza
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

| pela O.S | serem distribuídos nas unidades escolares; 2. Mensurar e encaminhar para a SEE um relatório técnico com os resultados da inspeção da qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos pela O.S. e garantidos pelas plantas industriais, delineando a avaliação da segurança de alimentos; | 12 meses | 4.883.653,95 |
|---|---|----------|--------------|
| SUBMETA | INDICADOR | PESO | |
| 2.1 Realizar no mínimo 01 (uma) visita técnica por fornecedores de cada produto (planta industrial) e/ou distribuidores (centro de distribuição) dentro do prazo de cada distribuição, gerando relatórios técnicos, evidenciando a qualidade dos gêneros perecíveis, em conformidade com as especificações técnicas prevista no anexo A do presente termo de referência, assim como das condições higiênico-sanitária dos entregadores e veículos de transportes. | Indicador: Índice de visitas Técnicas Realizadas (IVTR) IVTR = (Número de Relatórios das Visitas Técnica Realizadas / Número de Relatórios das Visitas Técnicas previstas) x 100. | 40 | |

5.3 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DAS AÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA ORGANIZAÇÃO SOCIAL

5.3.1 Conforme dispõe o Termo de Referência do Edital do Chamamento Público nº 001/2019.SEE, a metodologia de aferição utilizará a seguinte sistema de avaliação

| QUADRO DEMONSTRATIVO DA FÓRMULA DE CÁLCULO DO SCORE TOTAL | | |
|---|------|------------------------------|
| META | PESO | SOMA DAS SUBMETAS – CÁLCULO |
| 1 | 60 | $\{(NDP*30) + (IQN*30)\}/10$ |
| 2 | 40 | $\{(IVTR*40)\}/10$ |
| SCORE TOTAL | | |

5.3.2 Sistema de Avaliação das Metas/Indicadores Quantitativos


 Bruno Campos Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Tomando como parâmetro o conceito estabelecido no Edital e o Termo de Referência, o Escore Total- ET, será resultante da avaliação individual de cada meta, aplicado o seu respectivo peso para posterior determinação do ET, em percentual, com posterior aplicação do índice no respectivo intervalo estabelecido no quadro que determina o **Índice de cumprimento das metas**, para o qual é estabelecido uma nota correspondente.

| QUADRO A | |
|---------------------------------|----------------|
| Índice de cumprimento das metas | Nota atribuída |
| 90 A 100% | 10 |
| 80 A 89,9% | 9 |
| 70 A 79,9% | 8 |
| 60 A 69,9% | 7 |
| 50 A 59,9% | 6 |
| ABAIXO DE 50% | 0 |

A partir da obtenção da nota final ET, avaliação final sobre o desempenho quantitativo da instituição quanto ao cumprimento das metas estabelecidas será determinado pelo quadro de avaliação de desempenho a seguir.

| QUADRO B | |
|------------------------|-------------------------------|
| Pontuação Global | CONCEITO |
| 80 A 100 PONTOS | ATINGIU PLENAMENTE AS METAS |
| ENTRE 60 A 79,9 PONTOS | ATINGIU PARCIALMENTE AS METAS |
| ABAIXO DE 60 PONTOS | NÃO ATENDIMENTO AS METAS |


Eusebio Cabral Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.



Dr. Carlos Roberto de Souza
Diretor Presidente
CETA-PR05
Carla

6. Estratégia de Ação

6. ESTRATÉGIA DE AÇÃO

A metodologia operacional a ser adotada na estratégia de ação, tendo como maior respaldo para o sucesso do processo gestor, será a da interatividade institucional realizada através de atividades sincronizadas e inter complementares que resultarão no dinamismo do Programa, com reflexos para todos os agentes envolvidos.

Mesmo sendo uma prestação de serviços públicos não exclusivos do Estado, cabe à Secretaria de Educação e Esportes, coordenar e implementar as ações relacionadas a Política de Alimentação Escolar do Estado.

Assim, toda estratégia foi concebida dentro de um plano cartesiano, orientado para inserção de um processo onde fique evidenciado o caráter complementar e interativo entre as instituições e o público envolvido, objetivando valorizar a atuação institucional.

Isto posto, descrevemos em sequência, as principais linhas de ação do modelo a ser adotado no exercício de 2023.

6.1 Do Caráter Institucional

Consciente dos trâmites legais necessários e buscando ratificar as prerrogativas do Programa, será celebrado o Contrato de Gestão firmado entre a Organização Social - Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – O.S. e o Governo do Estado, através da Secretaria de Educação, tendo como intervenientes as Secretarias da Fazenda – SEFAZ, de Desenvolvimento Agrário, Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento – SDA e da Agência dos Serviços Públicos Delegados em Pernambuco – ARPE.

A escolha do CEASA, deve-se entre outros aspectos, a notória especialização neste tipo de ação, bem como o nível de comprometimento da Organização com os resultados em prol de uma Política de Abastecimento Alimentar do Estado, permanentemente.

A infraestrutura da Organização Social do CEASA-PE vem respaldando de modo eficaz os Programas voltados para o Abastecimento Alimentar, desenvolvido pelas estâncias governamentais, conforme disposto na Lei nº 11.346/2006, a segurança alimentar e nutricional da população “consiste na realização do direito de todos 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 da saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável”. (Art. 3º); valendo nesta oportunidade registrar, o êxito na execução do Programa de Alimentação Prisional de Pernambuco desde 2015, assim como na execução do Programa de Restrução Técnica e Operacional da Alimentação Escolar e Monitoramento do abastecimento de material escolar, fardamentos e outros materiais e suprimentos da Secretaria de Educação da Prefeitura da Cidade do Recife, assim como Serviços de gerenciamento técnico e operacional dos Abatedouros Regionais das Cidades de Escada, Itambé, Paudalho, Quipapá e Ribeirão.


Breno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

6.2 Do Processo Organizacional

Como em anos anteriores, o processo organizacional empregado na garantia do fornecimento e da distribuição dos gêneros perecíveis, ocorrerá de forma interativa, através de um planejamento sistemático entre a SEE e o CEASA, identificando na oportunidade, o padrão qualitativo nutricional dos alimentos perecíveis que serão fornecidos junto às unidades educacionais, tendo como foco central a regionalização dos produtos, os hábitos alimentares do alunato, o alto padrão de qualidade e de segurança alimentar e nutricional correspondente às especificações técnicas previstas e, por conseguinte promovendo o fortalecimento da economia de base local, entre outras benesses correlatas.

Caberá a Secretaria de Educação de Pernambuco – SEE/PE, a definição do planejamento nutricional dos cardápios a serem adotados através da definição dos per capita e incidências por insumo alimentar, como também, a dimensão espacial geográfica das escolas, tendo como base os dados do Sistema de Informações da Educação de Pernambuco - SIEPE.

Concluída a elaboração dos cardápios pela SEE, automaticamente ocorrerá à definição dos gêneros perecíveis e seus quantitativos, sendo a partir daí, deflagrado através deste CEASA-PE/O.S., o processo de seleção de fornecedores para aquisição sistemática dos mencionados gêneros alimentícios, para posterior distribuição às escolas, conforme cronograma de ação preestabelecido. Os fornecedores selecionados por meio de modalidade constante do seu Regulamento próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S, conforme disciplinado pelo Inciso VII artigo 7 Lei nº 11.743/2000.

Concluído os processos de seleção de fornecedores, serão formalizados junto aos fornecedores e produtores, os instrumentos para aquisição e distribuição dos produtos alimentícios perecíveis, e todo o processo de gestão operacional e administrativo que o Programa requer.

6.3 Do Processo do Controle, Fiscalização e Monitoramento

Respalçado por uma infraestrutura dinâmica, será procedido através do Ceasa, um rígido controle sistemático do padrão qualitativo e do cumprimento da programação estabelecida, tendo como instrumento normatizado o Contrato de Gestão e o Plano de Ação.

Para tanto, a execução administrativa, técnica e operacional do Programa estará com suas ações voltadas nas seguintes atividades:

- Recepcionar da SEE, antecedente a cada distribuição, o quantitativo a ser distribuído por produto;
- Realizar o monitoramento sistemático dos fornecedores, na intenção:
 - a. De garantir o fornecimento e a distribuição de cada produto nos prazos pré-definidos pela SEE;
 - b. Entregar os gêneros perecíveis, dentro do prazo, ao número de escolas previstas pela SEE, e;
 - c. Assegurar o padrão qualitativo nutricional dos gêneros entregues.

garantir a distribuição das refeições diárias aos escolares, verificar a qualidade dos gêneros alimentícios segundo sua especificação técnica licitada e posteriormente apresentar os resultados mediante os achados que identificam o desempenho quanto ao atingimento do objetivo contratual pactuado.

Dentre as elencadas, as metas contratuais do Programa de Alimentação Escolar de Pernambuco, quais sejam: Número de Distribuições Previstas (NDP), Índice de Qualidade Nutricional (IQN) e o Índice de Visitas Técnicas Realizadas (IVTR), possuem uma matriz processual que desencadeia, norteia e controla suas ações, atividades técnico-nutricionais e operacionais na vigência do exercício contratual.

Em vista disso, a assessoria de apoio operacional para inspeção processual terá como propósito fundamental de assumir o papel na inspeção das normativas, dos procedimentos, dos sistemas operados e dos métodos adotados no tocante aos praticados.

Na intenção de auditar, propiciando mais acuracidade às informações colhidas e validar as ações e práticas executadas durante a vigência contratual apresentando diante dos achados os resultados alcançados pela equipe técnica e/ou operacional de trabalho empregada pela O.S.; que reflete diretamente na atuação e performance de desempenho do CEASA-PE/O.S. no proferido Programa Estadual, o qual precisa ser auditado por uma empresa especializada.

Noutra esteira, ao mesmo tempo em que se complementam, o controle estatístico de processo de qualidade é uma importante ferramenta gerencial e técnica, para controle da variação nos processos, pois tratam com precisão os desvios de qualidade que possam ocorrer nos produtos (gêneros perecíveis) adquiridos e nos processos da distribuição dos mesmos as escolas estaduais de Pernambuco; fazendo com que a atuação técnica, operacional e administrativa seja mais eficaz, ou seja, no momento certo para a correção dos desvios de qualidade identificados.

Esta ação contempla como pano de fundo subsidiar a equipe técnica e operacional utilizada pelo CEASA-PE no Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco, quanto à assessoria na concepção de uma plataforma de controle estatístico de processo dos dados gerados na execução das Metas contratuais, objetivando monitorar o serviço prestado a Secretaria de Educação de Pernambuco, durante a sua execução processual regular. Frente a desvios de qualidade, pela envergadura do Programa, para que não haja descontinuidade das ações as falhas serão monitoradas e sanadas retornando a sua condição normal; além de oportunizar dados a serem auditados.

6.5 Do Processo de Controle através da Emissão de Relatórios

Além do leque de informações a serem emitidas a SEE serão enviados, sistematicamente, Relatórios Gerenciais de acompanhamento, avaliação e execução dos processos operacionais, os quais irão respaldar a Programação financeira, bem como servir de instrumento na tomada de decisão na gestão dos resultados.

6.6 Do Processo de Recursos Humanos



Basilio Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

Os Recursos Humanos são compostos por uma equipe multidisciplinar matricizada por um corpo técnico, operacional e administrativo, que executará as atividades previstas neste Plano de Ação.

O referido quadro de pessoal disponibilizado pela O.S. encontra-se apresentado na Tabela seguir:

| Tabela: Equipe de Trabalho: Composição das Equipes de Monitoramento Técnico e de Gestão Administrativa e Operacional | | | |
|---|---------------------------------|-------------------|---|
| Categoria Profissional | Descrição | Quantidade | Atividades |
| Gerencial | Diretor de Programas Especiais | 01 | Desenvolver o planejamento estratégico, coordenando e avaliando os resultados dos Programas. |
| Gerencial | Gerente Financeiro | 01 | Responsável pela gestão de tributos, controle de contas a pagar, das aplicações financeiras, dos saldos bancários e administração do fluxo de caixa. |
| Técnico | Responsável Técnico Nutricional | 01 | Responsável pelo monitoramento das atividades técnicas nutricionais; fiscalização da qualidade dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição, fornecedores e/ou produtores, entre outras. |
| Gerencial | Gerente Contábil | 01 | Registrar os atos e fatos contábeis, controlam o ativo permanente, gerenciam os custos e preparam obrigações acessórias. |
| Gerencial | Gerente Técnico | 01 | Atuar na gestão técnica-administrativa e na logística da atividade, analisando dados e à segurança da informação. |
| Técnico | Assessor Jurídico | 01 | Prestar assessoria jurídica no âmbito administrativo e jurisdicional, analisando todos os contratos administrativos e a legislação vigente, emitindo pareceres. |
| Administrativo | Analista de Informática | 01 | Administrar o ambiente informatizado, prestando suporte técnico, elaborando documentação técnica e oferecendo soluções. |
| Administrativo | Assistente de Controle | 01 | - Auxiliar em atividades da área financeira de controle bancário e de contas, cuida do fluxo de caixa, das cobranças e investimentos, emissão de relatórios e de contas a pagar e receber e organização de documentos; - Efetuar levantamentos e controles de pouca complexidade relativos aos |

| | | | |
|-----------|-------------------------------|----|---|
| | | | <p>registros das transações financeiras necessárias à sua gestão, realizar conciliação bancária das contas, conferindo os lançamentos de tarifas, pagamentos e créditos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efetuar a baixa no sistema de controle bancário, verificando eventuais pendências, realizar os processos de recebimento, verificar casos de inadimplência, identificando formas de negociação para diminuir o passivo; - Conferir os protocolos de entrega de notas fiscais, boletos e documentos para pagamento, emitir as guias de recolhimento dos impostos, conferir os pagamentos realizados, organizando e arquivando os comprovantes, separar guias de pagamento e notas fiscais, baixar diariamente os pagamentos on-line e realizar arquivo da área financeira. - Preparar relatórios financeiros. |
| Gerencial | Assessor Especial/Controlador | 01 | <ul style="list-style-type: none"> - Responsável pelo planejamento, organização e desenvolvimento de estratégias econômicas e financeiras, elaboradas a partir da análise das informações contábeis do Projeto; - Verificar os indicadores de performance do Projeto com o intuito de reduzir perdas; - Dar suporte informacional e exercer o controle das atividades do Projeto em todas as etapas do processo de gestão, visando assegurar os interesses do Contrato de Gestão; - Realizar relatórios de despesas, controlar os pagamentos e negociar inadimplência, controlar vencimento e data de reajuste dos contratos, avaliar os prazos de pagamento, separar os documentos a serem pagos, requisitar e encaminhar mensageiro para os serviços de pagamento em bancos e órgãos externos, controlar todos os processos de pagamentos (fornecedores, folha de pagamento, impostos, encargos, etc.); - Instruir e analisar prestações de contas, conforme legislação vigente; e, - Responsável por responder a órgãos de controle interno e externo. |
| Técnico | Nutricionista | 03 | Monitoramento, controle e fiscalização dos gêneros alimentícios fornecidos |

| | | | |
|----------------|--|----|---|
| | | | pela O.S., contemplando os requisitos sanitários necessários ao diagnóstico percentual do nível de segurança alimentar assegurado pelos fornecedores/produtores, entre outras correlatadas. |
| Técnico | Técnico de Nutrição | 02 | Acompanhar e apoiar a nutricionista nos trabalhos de campo e internos dando-lhe suporte e apoio na execução das atividades administrativas, técnico nutricionais e operacionais. |
| Técnico | Analista de Licitação | 01 | Responsável por receber, analisar e julgar todos os documentos e procedimentos relativos às licitações. |
| Gerencial | Assessor Técnico de Licitações | 01 | <ul style="list-style-type: none"> - Responsável pela captação, análise e interpretação de Editais nas modalidades definidas no Regulamento próprio do CEASA-PE/O.S., em estrita obediência aos princípios da Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência; - Gerenciar e conduzir os procedimentos licitatórios; - Conduzir a elaboração e divulgação dos editais de licitação, os quais, antes de serem divulgados deverão ser assinados pelos ordenadores de despesa; - Solicitar, aos setores competentes, pareceres técnicos para auxiliar no julgamento dos processos licitatórios, quando for o caso; - Responsável pelo Controle e Gerenciamento das Licitações do Projeto; - Responsável pelo Controle dos Contratos e acompanhamento da execução contratual junto aos fornecedores; - Encaminhar os processos devidamente instruídos à autoridade competente, para apreciação e decisão, quando for o caso; e - Exercer outras atividades correlatas às suas atribuições e demais necessárias ao funcionamento e operacionalização das Licitações e Contratos do Projeto. |
| Administrativo | Analista de Desenvolvimento de Pessoal | 01 | Gerenciar atividades de pessoal, recrutamento e seleção dos cargos, salários e benefícios dos funcionários, agindo nas relações humanas e do trabalho. |
| Administrativo | Analista Financeiro | 02 | Auxiliar em atividades da área financeira de controle bancário e de contas, |

| | | | |
|----------------|---------------------------------------|----|--|
| | | | cuidando do fluxo de caixa, lançamento de cheques e organização de documentos. |
| Administrativo | Técnico Contábil | 02 | Auxiliar na elaboração de balancetes e demonstrativos, realiza a execução e controle de planilhas e relatórios de contabilidade, fazer a classificação de despesas e registro de documentos. |
| Técnico | Analista de Abastecimento e Logística | 01 | Prestar suporte na área de gestão administrativa, técnica e operacional, gerenciando as tarefas de rotina como emissão de documentos, atualização de cadastro. |
| Administrativo | Assistente Adm. Júnior | 01 | <ul style="list-style-type: none"> - Executar serviços de média complexidade, nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística; - Realizar atividades de controle administrativo (limpeza, pessoal e manutenção das unidades de abate); - Executar serviços gerais de escritórios; - Operar equipamentos de escritório; - Operar o sistema lógico de informações e cadastro do Programa; - Realizar outras atividades inerentes a sua área de atuação. |
| Administrativo | Assistente Administrativo | 03 | <ul style="list-style-type: none"> - Acompanhar a execução de serviços contratados; - Atender fornecedores e clientes, fornecendo e recebendo informações sobre produtos e serviços; - Tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente as rotinas; - Preparar relatórios e planilhas; - Providenciar o e acompanhamento das atividades administrativas; - Acompanhar o cronograma de desembolso em compatibilidade com a execução física e financeira do Programa; - Encaminhar os pedidos de compras e serviços. |
| Administrativo | Motoristas | 03 | <ul style="list-style-type: none"> - Transportar passageiros, cargas, documentos ou materiais a serviço exclusivo do Projeto, na Região Metropolitana do Recife/PE, conforme demanda. |

| | | | |
|----------------|--------------------------|----|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar verificações manutenções básicas, a ex: verificação do nível de óleo, combustível, calibragem dos pneus e nível de água, trabalhando seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. - Desempenhar demais atividades correlatas a função. |
| Administrativo | Motorista Intermunicipal | 01 | <ul style="list-style-type: none"> - Transportar passageiros, cargas, documentos ou materiais a serviço exclusivo do Projeto, no Município da sede do CEASA-PE/O.S. e fora dele, conforme demanda de viagens. - Realizar verificações manutenções básicas, a ex: verificação do nível de óleo, combustível, calibragem dos pneus e nível de água, trabalhando seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. - Desempenhar demais atividades correlatas a função. |

6.7 Da Administração dos Recursos Financeiros

Deverá a SEE, juntamente com a SEFAZ, estabelecer uma programação financeira que garanta efetivamente os recursos financeiros necessários, para atender o cronograma de ações para o presente instrumento.

Os recursos financeiros necessários para a execução dos serviços são os constantes da planilha abaixo, sendo integrante o processo do **TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2020 - SEE**.

Segue abaixo o quadro Resumo:

• DO QUADRO RESUMO:

| QUADRO RESUMO: | | |
|----------------------------|----------------------|---------------|
| DESCRIÇÃO: | VALOR: (R\$) | % |
| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ANUAL | 90.309.951,95 | 94,41 |
| DESPESA COM PESSOAL | 4.098.912,12 | 4,29 |
| DESPESA DE T.I. | 50.320,19 | 0,053 |
| DESPESA COM LABORATÓRIO | 77.448,68 | 0,081 |
| DESPESAS ADMINISTRATIVAS | 734.421,64 | 0,768 |
| TAXA ARPE (0,5%) | 382.650,84 | 0,40 |
| TOTAL: | 95.653.705,42 | 100,00 |

• DO VALOR TOTAL DO PLANO DE TRABALHO: R\$ 95.653.705,42 (NOVENTA E CINCO MILHÕES, SEISCENTOS E CINQUENTA E TRÊS MIL, SETECENTOS E CINCO REAIS E QUARENTA E DOIS CENTAVOS).


 Bruno Calpena Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Seguem detalhados abaixo os valores:

I - DESPESAS COM FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS:

| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: | UNID.: | PROGRAMAÇÃO ANUAL: QUANTIDADE | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. TOTAL: (R\$) |
|---------------------|--|--------|-------------------------------|------------------|----------------------|
| 1 | Carne de Frango Congelada (Coxa e Sobrecoxa) | KG | 3.352.970 | 13,05 | 43.756.258,50 |
| 2 | Carne Moída | KG | 826.359 | 17,85 | 14.750.508,15 |
| 3 | Lombo Suíno | KG | 441.920 | 21,55 | 9.523.376,00 |
| 4 | Carne moída moldada congelada de peixe | kg | 679.190 | 22,75 | 15.451.572,50 |
| 5 | Ovo Branco Médio (50g) | UNID. | 15.518.720 | 0,44 | 6.828.236,80 |
| TOTAL: (R\$) | | | | | 90.309.951,95 |

*Obs: A formulação dos preços dos Hortigranjeiros, dar-se-ão pelos seguintes componentes:

- Média Aritmética do preço quinzenal máximo unitário de cada item acima divulgado pelo Serviço de Informação do Mercado Agrícola –SIMA/PE, calculada sobre o número de ocorrências na quinzena que for emitida a(s) ordem(ns) de fornecimento, considerando 03 (três) casas decimais com arredondamento entre a terceira e a quarta casa decimal;
- Somar-se-á ao preço médio mensal, por unidade, conforme critério acima definido, o valor da logística com transporte, embalagem e outros insumos;
- Face ao exposto, o preço final quinzenal varia conforme comportamento do mercado.

II - DAS DESPESAS COM PESSOAL:

| DESCRIÇÃO | NOME DO PROFISSIONAL E CPF | UNID. | QUANT. | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--------|------------------|-------------------|-------------------|
| DIRETOR DE PROGRAMAS ESPECIAIS | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE DEDICAÇÃO PARCIAL | 1 | 22.505,78 | 22.505,78 | 270.069,36 |
| GERENTE FINANCEIRO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 20.722,83 | 20.722,83 | 248.673,96 |
| RESPONSÁVEL TÉCNICO NUTRICIONAL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 9.678,86 | 9.678,86 | 116.146,32 |
| GERENTE CONTÁBIL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 20.713,08 | 20.713,08 | 248.556,96 |
| GERENTE TÉCNICO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE | 1 | 17.225,09 | 17.225,09 | 206.701,08 |

| | DO CG. | EXCLUSIVA | | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|---|-----------|---------------------|------------|
| ASSESSOR JURÍDICO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 19.547,94 | 19.547,94 | 234.575,28 |
| ANALISTA DE INFORMÁTICA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 12.214,41 | 12.214,41 | 146.572,92 |
| ASSISTENTE DE CONTROLE | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 9.794,90 | 9.794,90 | 117.538,80 |
| ASSESSOR ESPECIAL / CONTROLADOR | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 19.507,34 | 19.507,34 | 234.088,08 |
| NUTRICIONISTA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 3 | 9.678,86 | 29.036,58 | 348.438,96 |
| TÉCNICO EM NUTRIÇÃO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 2 | 5.895,03 | 11.790,06 | 141.480,72 |
| ANALISTA DE LICITAÇÃO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 17.654,27 | 17.654,27 | 211.851,24 |
| ASSESSOR TÉCNICO DE LICITAÇÕES | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 19.547,94 | 19.547,94 | 234.575,28 |
| ANALISTA DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 11.708,54 | 11.708,54 | 140.502,48 |
| ANALISTA FINANCEIRO | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 2 | 9.678,86 | 19.357,72 | 232.292,64 |
| TÉCNICO CONTÁBIL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 2 | 7.030,65 | 14.061,30 | 168.735,60 |
| ANALISTA DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 9.678,86 | 9.678,86 | 116.146,32 |
| ASSISTENTE ADM. JUNIOR | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 4.335,43 | 4.335,43 | 52.025,16 |
| ASSISTENTE ADM. | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 3 | 9.678,86 | 29.036,58 | 348.438,96 |
| MOTORISTA | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 3 | 5.415,74 | 16.247,22 | 194.966,64 |
| MOTORISTA INTERMUNICIPAL | A SER INDICADO NA CELEBRAÇÃO DO CG. | HOMEM/MÊS REGIME DE EXCLUSIVA | 1 | 7.211,28 | 7.211,28 | 86.535,36 |
| TOTAL: (R\$) | | | | | 4.098.912,12 | |

III - DAS DESPESAS COM TI:

| DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|-------------------------|-----------|-------|------------------|-------------------|-------------------|
| SISTEMA E SUPORTE DE TI | UNID./MÊS | 1 | 2.800,00 | 2.800,00 | 33.600,00 |
| LOCAÇÃO DE NOTEBOOKS | UNID./MÊS | 8 | 174,16 | 1.393,35 | 16.720,19 |
| TOTAL: (R\$) | | | | 50.320,19 | |

IV- DAS DESPESAS COM LABORATÓRIO:


 Bruno Campos Rodrigues de Jesus
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

| DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|------------------------|-----------|-------|------------------|-------------------|-------------------|
| ANÁLISES LABORATORIAIS | UNID./ANO | 290 | 267,06 | - | 77.448,68 |
| TOTAL: (R\$) | | | | | 77.448,68 |

V - DAS DESPESAS ADMINISTRATIVAS:

| DESCRIÇÃO | UNID. | QUANT | VLR. UNIT. (R\$) | VLR. MENSAL (R\$) | VLR. GLOBAL (R\$) |
|---|-----------|-------|------------------|-------------------|-------------------|
| LOCAÇÃO DE VEÍCULO TIPO PASSEIO HATCH 1.6, BICOMBUSTÍVEL | UNID./MÊS | 2 | 1.800,00 | 3.600,00 | 43.200,00 |
| LOCAÇÃO DE VEÍCULO TIPO PASSEIO SEDAN 1.6, COMBUSTÍVEL | UNID./MÊS | 2 | 2.430,00 | 4.860,00 | 58.320,00 |
| COMBUSTÍVEL | lt / MÊS | 932,4 | 7,45 | 6.946,38 | 83.356,56 |
| MATERIAL DE CONSUMO | UNID./MÊS | DVS. | 2.830,00 | - | 33.960,00 |
| PUBLICAÇÃO | UNID./ANO | 1 | 13.200,00 | - | 13.200,00 |
| DESPESAS CARTORIAS | UNID./ANO | 1 | 1.600,00 | - | 1.600,00 |
| TELEFONIA FIXA | UNID./MÊS | 0 | 0 | - | 0 |
| TELEFONIA MÓVEL | UNID./MÊS | 2 | 130 | 260 | 3.120,00 |
| REPROGRAFIA | UNID./MÊS | 8 | 653,14 | 5225,12 | 62.701,49 |
| DIÁRIAS | UNID./MÊS | 16 | 232,23 | 3.715,68 | 44.587,87 |
| PASSAGENS AÉREAS | UNID./MÊS | 2 | 2.250,00 | 4.500,00 | 54.000,00 |
| SUBTOTAL 01: (R\$) | | | | | 398.045,92 |
| OUTRAS DESPESAS | | | | | |
| SERVIÇO DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE INSTALAÇÕES | UNID./MÊS | 2 | 3.198,40 | 6.396,80 | 76.761,60 |
| ESTAGIÁRIOS VIA AGENTE DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA | UNID./MÊS | 3 | 1.100,00 | 3.300,00 | 39.600,00 |
| SERVIÇOS DE CORREIOS E TELEGRAFOS | UNID./MÊS | DVS. | 220 | - | 2.640,00 |
| ASSESSORIA DE APOIO OPERACIONAL PARA INSPEÇÃO PROCESSUAL | UNID./MÊS | 1 | 11.000,00 | 11.000,00 | 132.000,00 |
| ASSESSORIA DE CONTROLE ESTATÍSTICO DE PROCESSOS DE QUALIDADE. | UNID./MÊS | 1 | 6.700,00 | 6.700,00 | 80.400,00 |
| LOCAÇÃO DE SCANNER DE DOCUMENTOS | UNID./MÊS | 3 | 138,17 | 414,51 | 4.974,12 |
| SUBTOTAL 02: (R\$) | | | | | 336.375,72 |
| TOTAL (01 + 02): (R\$) | | | | | 734.421,64 |

not.
 Sérgio Campes Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

VI - DAS DESPESAS COM TAXA DE FISCALIZAÇÃO DO SISTEMA INTEGRADO DE ATIVIDADES PÚBLICAS NÃO EXCLUSIVAS – TFSI:

| DESCRIÇÃO | VLR. GLOBAL (R\$) |
|---|-------------------|
| ARPE 0,5% DO VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO | 382.650,84 |
| TOTAL: (R\$) | 382.650,84 |


Dirceu Caldeira Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

7. ENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL


Breno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

7. ENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

7.1. Órgãos Partícipes e Objetivos

- SEE → Identificar o público alvo a ser beneficiado.
 - Repassar em tempo hábil ao CEASA-PE/O.S, os Recursos Financeiros necessários para atender todas as ações, administrativas e operacionais deste Plano de Ação.
 - Acompanhar, fiscalizar e controlar o cumprimento das diretrizes, objetivos e metas deste Programa Especial.
 - Realizar o Planejamento Executivo em conjunto com o CEASA-PE/O.S, para cumprimento e acompanhamento das metas.
 - Capacitar, quando necessário, em parceria com o CEASA-PE/O.S, os atores envolvidos no Contrato de Gestão.
- SEFAZ → Viabilizar os recursos financeiros pertinentes
- SDA → Controlar o cumprimento das ações do CEASA-PE/O.S., relativas ao objeto do Contrato.
- ARPE → Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das ações por parte do Ceasa, relativas ao objeto do Contrato


Gerson Campos Rodrigues de Jesus
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

8. ATRIBUIÇÕES DAS PARTES ENVOLVIDAS



Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

8. ATRIBUIÇÕES DAS PARTES ENVOLVIDAS

8.1. À Secretaria Estadual de Educação, compete:

- Cumprir e fazer cumprir o presente instrumento em todos os seus termos;
- Repassar os recursos financeiros necessários para atender as ações, administrativas e operacionais do Contrato de Gestão conforme cronograma de desembolso previsto neste instrumento;
- Acompanhar, fiscalizar e controlar o cumprimento dos objetivos e metas aqui propostas;
- Acompanhar a execução do contrato de gestão;
- Controlar e monitorar a aplicação dos recursos financeiros;
- Publicar, no prazo da lei, o extrato do presente instrumento, no Diário Oficial do Estado;
- Registrar ocorrências na execução do objeto contratado;
- Realizar a conferência do quantitativo de gêneros alimentícios recebidos;
- Realizar através da equipe de nutrição da Secretaria de Educação e Esportes, acompanhamento técnico quanto ao controle da qualidade dos produtos entregues pela contratada nas escolas, registrando possíveis ocorrências, subsidiando a Comissão de Monitoramento e Fiscalização de execução do contrato;
- Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, no ato do recebimento, solicitando a substituição após notificação no prazo máximo de 72 horas úteis, daqueles que apresentarem condições impróprias para consumo.
- Instituir e publicar no Diário Oficial do Estado a Comissão de Monitoramento e Fiscalização do Contrato de Gestão em ato concomitante com assinatura do contrato de gestão, para realizar e acompanhar as atividades previstas no Programa de Alimentação Escolar no Estado de Pernambuco durante a vigência do contrato, com as seguintes atribuições e atividades:

a) Receber os relatórios gerenciais, de execução-financeiro, de prestações de contas, emitidos pela Organização Social e outras informações;

b) Acompanhar o desempenho da Organização Social frente ao cumprimento das metas estabelecidas no Contrato de Gestão, por meio de reuniões e recebimentos de informações, e circunstanciar em relatórios trimestrais, demonstrando a realização de análise comparativa entre as metas pactuadas e o realizado, bem como o cronograma de execução financeira e aplicação dos recursos;

c) Requerer a qualquer momento, a apresentação de relatório pertinente a execução do Contrato de Gestão, contendo comparativo das metas propostas com os resultados alcançados;

d) Analisar os pedidos de alteração contratual e todas as medidas administrativas necessárias ao desenvolvimento do Contrato de Gestão;

e) Elaborar e encaminhar ao Secretário de Educação relatório conclusivo da avaliação procedida;

f) Comunicar ao Gestor do Contrato, mediante relatório circunstanciado, as irregularidades ou ilegalidades de que tiver conhecimento, envolvendo a utilização de recursos público;

g) Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, registrando

em documento específico;

h) Aprovar, através de parecer específico, os relatórios trimestrais, elaborados pela Organização Social.

8.2. Ao CEASA-PE/O.S., compete:

- Garantir a aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis conforme item 10.1 deste documento, diretamente para as escolas estaduais com alto padrão de qualidade de segurança alimentar e nutricional;
- Apresentar à Secretaria de Educação e Esportes relatórios mensais de evolução física e de previsão de custos financeiros por categorias, definidas pela SEE.
- Apresentar à Secretaria de Educação e Esportes através de ofício, relação dos fornecedores e/ou produtores responsáveis pelos gêneros alimentícios adquiridos pela O.S. antes do início de cada distribuição;
- Observar, na condução dos seus trabalhos, as diretrizes do Plano de trabalho a ser pactuado;
- Cumprir as ações e metas de modo a atingir os resultados e cronograma estabelecidos;
- Cumprir o regulamento para os procedimentos de compras e contratações a serem realizadas com recursos públicos, observando o disposto no Art. 37 da Constituição Federal, devendo a contratada apresentar o regulamento de compras próprio em um prazo máximo de 90 (noventa) dias a partir da celebração do contrato de gestão conforme orientação do art. 14 § 2º da Lei Estadual n. 11.743/2000;
- Apresentar à Secretaria Estadual de Educação e Esportes os relatórios, aprovados pelo Conselho de Administração da Organização Social, sempre que requerido pelo Poder Público.
- Apresentar à SEE e ARPE, relatórios circunstanciados, trimestral, semestral e anual, de execução do Contrato, comparando os resultados alcançados com as metas previstas, em consonância com o Plano de trabalho em foco, acompanhado de demonstrativo da adequada utilização dos recursos públicos, da avaliação do desenvolvimento do CONTRATO, e de parecer técnico conclusivo sobre o período em questão, conforme legislação e normativos em vigor, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do encerramento do período em questão;
- Atender aos dispositivos contidos em legislações específicas relativa a execução do objeto do contrato de gestão;
- Observar, durante a execução do Contrato de Gestão e de seus eventuais aditivos, o cumprimento dos princípios constitucionais da Administração Pública: Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência;
- Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da contratação;
- Implantar e disponibilizar infraestrutura no Estado de Pernambuco para o atendimento

das demandas operacionais do Programa de Alimentação Escolar às escolas da rede pública estadual, contemplando a aquisição de gêneros alimentícios e fornecimento dos produtos.

- Realizar a aplicação dos recursos financeiros repassados pela Secretaria Estadual de Educação e Esportes, em conta específica, nas ações necessárias para a execução e desenvolvimento deste Programa Alimentar;
- Executar o processo de distribuição pelos fornecedores e controle no fornecimento dos produtos alimentícios às unidades educacionais;
- Primar pelo padrão de qualidade, conforme condições especificadas nos anexos deste documento;
- Executar o processo do controle de qualidade dos produtos adquiridos pela Organização Social mensalmente, e apresentar o laudo laboratorial específico, encaminhando-a a Secretaria Estadual de Educação para controle;
- Apresentar cópia de análise laboratorial (Microbiológica e físico-química) dos gêneros alimentícios adquiridos pela Organização Social em conformidade com as especificações técnicas;
- Apresentar à Secretaria Estadual de Educação e Esportes, anualmente, cópia do CERTIFICADO DE VISTORIA emitido anualmente pela Vigilância Sanitária do Município ou Estado dos transportes utilizados na entrega dos gêneros alimentícios às unidades escolares;
- Publicar, na imprensa oficial do Estado, extratos de execução física e financeira do Contrato de Gestão, conforme previsto na Lei nº 11.743/2000, sob pena de não-liberação dos recursos previstos;
- Responsabilizar-se pelos pagamentos de quaisquer tributos sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.
- Arquivar os seguintes documentos:
 - a) Recibos de salários pagos;
 - b) Cópia da folha de pagamento;
 - c) Comprovação de pagamento de vale-transporte e vale-refeição;
 - d) Certidão de Regularidade Fiscal (Federal, Estadual e Municipal);
 - e) Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida ativa da união;
 - f) Certidão de Regularidade do FGTS-CRF;
- Comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas (em caso de rescisões contratuais ocorridas no mês anterior, observadas às formalidades legais, para atender solicitação de apresentação a Secretaria Estadual de Educação, quando necessário);
- Custear com recursos oriundos do Contrato de Gestão as despesas relativas a concessão de diárias de mão de obra própria da CONTRATADA, empregados de empresas terceirizadas, servidor ou empregado público cedido, e, assessoria técnicas, desde que relacionados a execução dos serviços objeto do CG, conforme valores estabelecidos em normativa da

- entidade CONTRATADA;
- Responder, por quaisquer danos causados diretamente aos equipamentos ou a outros bens de propriedade da CONTRATANTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante o fornecimento e a prestação dos serviços;
 - Comunicar de imediato a CONTRATANTE, por escrito, qualquer acidente ou ocorrência relacionada com os gêneros alimentícios sob sua responsabilidade;
 - Responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela CONTRATADA ou seus prepostos à CONTRATANTE ou a terceiros, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade relativa a execução do Contrato de Gestão;
 - Indenizar a CONTRATANTE em casos de danos, prejuízos, avarias ou subtração de seus bens, serviços ou valores, bem como por acesso indevido a informações sigilosas ou de uso restrito da CONTRATANTE, quando tais atos forem praticados por quem tenha sido alocado à execução do objeto do Contrato, desde que comprovada a ocorrência de dolo, sem prejuízos da aplicação das penalidades previstas contratualmente;
 - Pagar multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da CONTRATADA, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto deste Contrato, incidente especificamente naquilo que lhe couber tal responsabilidade, devidamente individualizada;
 - Ressarcir a CONTRATANTE de todas as despesas decorrentes de indenização, em consequência de eventuais danos causados a CONTRATANTE, ou a terceiros, pela CONTRATADA ou seus prepostos na execução de suas atividades;
 - Responder por quaisquer prejuízos que profissionais alocados aos serviços da contratação causar a CONTRATANTE, ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrente;
 - Corrigir falhas que porventura venham a ocorrer, no recebimento, monitoramento, garantindo grau de excelência, na execução das distribuições.
 - Apresentar comprovação documental no que se refere à despesa de pessoal da O.S., com a devida memória do tempo de serviço proporcional efetivamente prestado por esses profissionais ao contrato de Gestão em tela.


Sérgio Carlos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE O.S.

9. DO PÚBLICO ENVOLVIDO



Bruno Calpêto Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

9. DO PÚBLICO ENVOLVIDO

Serão atendidos pelo CEASA-PE/O.S., dentro do Programa de Alimentação Escolar, os estudantes da educação básica, em atendimento a 428.781 alunos enturmados, totalizando 834.934 atendimentos, matriculados em 1.027 unidades escolares incluindo os anexos da rede pública estadual, nos três turnos de atendimento, incluindo as escolas estaduais de educação de jovens e adultos, das comunidades indígenas e quilombolas, e as escolas de tempo integrais e semi-integrais (escolarizadas).



Benito Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

10. DO FORNECIMENTO


Eusebio Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

10. DO FORNECIMENTO

Serão atendidos no Programa de Alimentação Escolar os estudantes da educação básica e educação de jovens e adultos, matriculados nas escolas do ensino da rede estadual, nos três turnos de atendimento, incluindo as escolas estaduais situadas em comunidades indígenas e quilombolas, escolas integrais e semi-integrais com atendimento escolarizado.

Os quantitativos a serem adquiridos estarão em comum acordo com a adequação nutricional, seguindo as composições dos cardápios em conformidade com os parâmetros definidos pelo FNDE, em decorrência do per capita e da concepção do cardápio, construído pela equipe de Nutricionistas da SEE.

Visando a padronização dos cardápios, respeitando os hábitos alimentares dos estudantes, a vocação agrícola da região e, procurando atender o paladar dos alunos, os cardápios continuarão a servir como estímulo a participação desses nas refeições, fornecidas pelo Programa de Alimentação Escolar, no interior das escolas, evitando a ocorrência de desperdício. Nos cardápios planejados pela equipe de nutricionistas da SEE são primeiramente compostos de alimentos básicos, comuns ao paladar de todas as regiões do Estado, diferenciando-se em seus complementos e preparações. Os cardápios são planejados para atendimento as refeições por dia letivo, segundo o programa escolar que o estudante esteja inserido, sendo esses, portanto, distribuídos com as incidências para os 20 dias letivos cada, entregues nas escolas no momento da distribuição.

10.1. DOS ITENS PERECÍVEIS

Para as escolas incluídas no formato de gestão centralizado, serão fornecidos os produtos discriminados no Quadro (01) abaixo:

Quadro (01)

| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | UNIDADE | INCIDÊNCIA DAS ENTREGAS | QUANTIDADE TOTAL ANUAL |
|---|---------|-------------------------|------------------------|
| Lombo Suíno | Quilo | Mensal* | 441.920 |
| Carne de Frango (coxa e sobrecoxa) | Quilo | Mensal* | 3.352.970 |
| Ovo branco tipo médio | Unidade | Mensal* | 15.518.720 |
| Carne Moída de segunda homogeneizada de bovino congelada. | Quilo | Mensal * | 826.359 |
| Carne moída moldada congelada de peixe | Quilo | Mensal* | 679.190 |

Os gêneros alimentícios e quantitativos acima são estimativos, podendo ser alterados de acordo com as necessidades da programação de distribuição da Alimentação Escolar, conforme demanda da SEE, mediante compensação, desde que não resulte em acréscimo financeiro sobre o valor global do contrato de gestão, devendo ao fim do exercício devolver eventuais excedentes

financeiros.

Os itens da planilha acima serão entregues conforme incidência, respeitando o quantitativo total estimado para o ano, limitando-se a no mínimo 10 (dez) distribuições.

10.2 DA INFRAESTRUTURA DO CEASA/PEO.S.- GERENCIAMENTO OPERACIONAL

Para o desenvolvimento de atividades públicas não exclusivas, este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA-PE/OS, disponibilizará sua infraestrutura física localizada no bairro do Curado, Recife-PE, incluindo as seguintes dependências e equipamentos: sala, banheiros, cozinha, birô, ar condicionado, cadeiras e demais utensílios e serviços (água e energia da sede). No que concerne aos meios funcionais serão empregados na consecução do objeto serviços de gestão de controle interno, execução financeira, aquisição de bens e contratação de serviços, licitação, gestão de transportes, serviços gerais de manutenção do ambiente de trabalho, incluindo manutenções preventivas e corretivas de máquinas equipamentos, suprimentos e material de expediente.

Todos os meios empregados visam elevar a qualidade dos serviços prestados e garantir um desempenho quantitativo e qualitativo dentro dos parâmetros estabelecidos na contratação.


Eduardo Campelo Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

11. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL


Manoel Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

11. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Segue demonstração abaixo da Estrutura Organizacional a ser disponibilizada.




Bruno Campos Rodrigues
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

12. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS


Bruno Campos Rodrigues
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

12. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

12.1 DIRETORIA DE PROGRAMAS ESPECIAIS

- Responsabilizar-se pela execução do Programa;
- Responsabilizar-se juntamente com o Departamento de Programas Alimentares e Nutrição com o acompanhamento e controle operacional e Técnico Nutricional do Programa;
- Determinar as ações necessárias ao bom andamento do Programa;
- Subsidiar a interlocução entre a SEE e o CEASA-PE/O.S;
- Manter informada a Presidência do CEASA-PE/O.S, sobre as ações e o andamento do Programa;
- Entre outras funções correlatas.

12.2. COORDENAÇÃO TÉCNICA

- Garantir o abastecimento 100% das escolas regulares, semi-integrais, integrais, indígenas, quilombolas e programas especiais, atendidos pela Secretaria Estadual de Educação de forma centralizada;
- Adotar ações em consonância com as normas e diretrizes definidas pela Portaria Interministerial nº 1.010/2006, de 08.05.2006, Lei 11.947/2009 de 16.06.2009, RESOLUÇÃO /CD/FNDE Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020; RDC n. 216/2004 (ANVISA);
- Fortalecer as diretrizes da SEE, voltadas para a promoção de um atendimento alimentar saudável e equitativo aos estudantes da rede estadual de ensino;
- Cumprir as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado
- Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis;
- Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados;
- Fortalecer a economia local;
- Receber, guardar e zelar todas as conferências realizadas pelo CEASA-PE/O.S e disponibilizar em tempo hábil a SEE;
- Acompanhar o controle operacional do programa;
- Responsabilizar-se por toda e qualquer ação logística operacional, a cargo do CEASA-PE/O.S.;
- Elaborar relatórios informativos e sistemáticos sobre a execução das metas, os encaminhando a Presidência do CEASA-PE/O.S.;
- Encaminhar a Diretoria Administrativa, relatórios de conferências rubricadas, vistas e assinadas para a devida liquidação, conforme estipulado em contrato;
- Criar rotinas de eficiência, capazes de maximizar os resultados do programa;
- Prover as decisões da Diretoria dos Programas Especiais do CEASA-PE/O.S.;
- Prover as decisões do Governo Estadual, através da SEE/SUPAE;
- Guardar e manter organizados cópias dos contratos celebrados entre o CEASA-PE/O.S/Diretoria de Programas e Secretarias bem como os contratos com os fornecedores dos Programas fins;

- Manter em ordem, com identificação, separadas por produtos, empresas, mês e ano todos os malotes contendo as Notas Fiscais de Simples Remessa emitidos por empresa encarregada de proceder à manipulação e a conferência dos dados contidos nas Ordens de Fornecimento e posterior envio a SEE; e,
- Encaminhar os relatórios técnicos rubricados à Diretoria de Programas Especiais, para posterior envio a SEE;
- Dar provimento as decisões da presidência, da Diretoria de Programas Especiais e do setor de Controle de Qualidade e segurança alimentar;
- Desenvolver ações de campo, de apoio a fiscalização, troca de produtos junto aos distribuidores, quando necessário;
- Outras atividades sugeridas de acordo com a demanda.

12.3 SUPERVISÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Propor a elaboração de rotinas e cronogramas, visando o aperfeiçoamento dos resultados do programa;
- Monitorar, sistematicamente, a qualidade sanitária dos gêneros alimentícios perecíveis nas áreas de beneficiamento/Centro de Distribuição destinados a alimentação escolar, através da Especificação Técnica dos Serviços Técnico Nutricionais;
- Monitorar, controlar e fiscalizar os gêneros alimentícios perecíveis fornecidos pela O.S.;
- Promover o efetivo monitoramento, controle e fiscalização dos gêneros alimentícios adquiridos pela O.S. através da inspeção tempestiva da qualidade dos gêneros perecíveis garantidos pelas plantas industriais, delineando a avaliação da segurança de alimentos, a luz das especificações técnicas, assim como, dos resultados dos laudos laboratoriais empregados no IQN (Índice de Qualidade Nutricional) em consonância com a segurança alimentar e segurança dos produtos em atendimento a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006,
- Realizar o aludido monitoramento, mensalmente, em cada fornecedor/distribuidor, através da aplicação do *checklist* de auditoria sanitária, objetivando o levantamento do nível praticado de boas práticas sanitárias nas áreas de beneficiamento e/ou armazenamento dos produtos;
- Determinar a classificação das condições higiênico-sanitárias dos fornecedores/distribuidores; segundo o nível de conformidade de segurança alimentar investigado;
- Monitorar o padrão de qualidade de segurança alimentar e nutricional dos produtos concedidos em conformidade com as especificações técnicas quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades, sobre os quais deverá ser exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores, através de análises laboratoriais para os gêneros fornecidos pela O.S.;
- Acompanhar mensalmente a realização das análises laboratoriais;
- Analisar os resultados dos laudos laboratoriais, e se necessário tomar as tratativas quanto a resultados desfavoráveis aos produtos analisados;
- Manter atualizado os dados estatísticos com a finalidade de melhorar os resultados de eficiência;
- Mensurar e encaminhar regularmente, relatórios técnicos para a SEE com os resultados da inspeção da qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos pela O.S.;

- Participar das reuniões com a equipe da SUPAE- Superintendência do Programa de Alimentação Escolar, quando convocado;
- Outras atividades sugeridas e correlatas.

12.4 DO CONTROLE

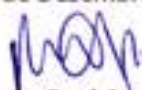
- Garantir o abastecimento 100% das escolas regulares, semi-integrais, integrais, indígenas, quilombolas e programas especiais, atendidos pela Secretaria Estadual de Educação de forma centralizada;
- Adotar ações em consonância com as normas e diretrizes definidas pela Portaria Interministerial nº 1.010/2006, de 08.05.2006, Lei 11.947/2009 de 16.06.2009; RESOLUÇÃO /CD/FNDE Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020; RDC n. 216/2004 (ANVISA);
- Fortalecer as diretrizes da SEE, voltadas para a promoção de um atendimento alimentar saudável e equitativo aos estudantes da rede estadual de ensino;
- Cumprir as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado
- Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis;
- Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados;
- Fortalecer a economia local;
- Receber, guardar e zelar todas as conferências realizadas pelo CEASA-PE/O.S e disponibilizar em tempo hábil a SEE;
- Acompanhar o controle operacional do programa;
- Responsabilizar-se por toda e qualquer ação logística operacional, a cargo do CEASA-PE/O.S.;
- Elaborar relatórios informativos e sistemáticos sobre a execução das metas, os encaminhando a Presidência do CEASA-PE/O.S.;
- Encaminhar a Diretoria Administrativa, relatórios de conferências rubricadas, vistas e assinadas para a devida liquidação, conforme estipulado em contrato;
- Criar rotinas de eficiência, capazes de maximizar os resultados do programa;
- Prover as decisões da Diretoria dos Programas Especiais do CEASA-PE/O.S.;
- Prover as decisões do Governo Estadual, através da SEE/SUPAE;
- Guardar e manter organizados cópias dos contratos celebrados entre o CEASA-PE/O.S/Diretoria de Programas e Secretarias bem como os contratos com os fornecedores dos Programas fins;
- Manter em ordem, com identificação, separadas por produtos, empresas, mês e ano todos os malotes contendo as Notas Fiscais de Simples Remessa emitidos por empresa encarregada de proceder a manipulação e a conferência dos dados contidos nas Ordens de Fornecimento e posterior envio a SEE, e;
- Encaminhar os relatórios técnicos rubricados à Diretoria de Programas Especiais, para posterior envio a SEE;
- Coordenar e realizar os processos de armazenagem e conservação nos depósitos dos nossos fornecedores / distribuidores;
- Solicitar da empresa especializada a realização de palestras e capacitações para os agentes envolvidos, no sentido de melhorar a armazenagem e com isso diminuir o desperdício e

- perecimento de produtos e gêneros alimentícios por falta de acomodações adequadas;
- Dar provimento as decisões da presidência, da Diretoria de Programas Especiais e do setor de Controle de Qualidade e segurança alimentar;
 - Outras atividades sugeridas de acordo com a demanda;
 - Desenvolver ações de campo, de apoio a fiscalização, troca de produtos junto aos distribuidores, quando necessário.

12.5 DA ESTRUTURA DA ASSISTÊNCIA DE APOIO

- Sistema de Rede integrada de informática;
- Disponibilização de Veículos para monitoramento às escolas de acordo com as orientações repassadas pela SEE/SUPAE;
- Dotação de profissionais capacitados, necessário para êxito no funcionamento do programa no que concerne às competências deste CEASA-PE/O.S.;
- Execução das atividades específicas com infraestrutura administrativa e de logística adequada às exigências legais.

Recife, 05 de Dezembro de 2023



Bruno Campelo Rodrigues de Souza
Diretor Presidente



Bruno Campelo Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

13. ANEXOS DO PLANO DE AÇÃO

ANEXO 1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ANEXO 2 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS TÉCNICO-NUTRICIONAIS

ANEXO 3 - RELAÇÃO DAS ESCOLAS ESTADUAIS ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR


Bruno Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



Manoel Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

CARNE MOÍDA DE SEGUNDA DE BOVINO CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares das espécies de animais de açougue, seguido de imediato resfriamento ou congelamento do produto.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente com Instrução Normativa N.º 83, de 21 de Novembro de 2003, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Secretaria de Defesa Agropecuária), Decreto Nº 10.468, DE 18 de agosto de 2020 e Portaria SDA Nº 664 de 30 de setembro de 2022 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Trata-se de carne moída resfriada ou congelada a partir da moagem.

Os ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

A matéria-prima para a fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento.

Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS;

Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída.

Será permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída.

O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C e ser submetida imediatamente ao resfriamento, ou ao congelamento rápido. A carne moída congelada deverá ser mantida temperatura máxima de -12°C.

2.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aroma : característico.
- Textura: característico.
- Cor: característica.
- Sabor: característico.

2.3 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS



Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- *Salmonella sp*/25g;
- *Escherichia coli*/g;
- Estafilococos coagulase positiva/g
- Aeróbios mesófilos/g.

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos pela Resolução RDC Nº 487, de 31 de Abril de 2021 e RDC Nº 722 de 1º de julho de 2022.

2.4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Lipídio: até 15%;
- Composição de água no produto: até 3%.

Segundo a Instrução Normativa N.º 83, de 21 de novembro de 2003, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Secretaria de Defesa Agropecuária.

2.6. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

De acordo com o Regulamento específico vigente.

2.7. HIGIENE

As práticas de higiene para a elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido na RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2.8. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de 12 meses.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção adequada. Devendo cada



Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Cada pacote do produto deverá ter peso máximo de 1kg (um quilograma).

É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista, portanto, deve estar contemplada na sua embalagem primária, sem risco de sua remoção, a frase de **USO EXCLUSIVO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE PERNAMBUCO**.

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

Cada embalagem secundária deverá conter peso líquido de 15 Kg.

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Ainda, no rótulo da embalagem primária, para evitar a sua venda irregular, deverá ser impressa pelo mesmo processo de impressão das demais informações do conteúdo da embalagem, em área **não inferior a 15% (quinze por cento)** da área total na cor vermelho fogo a seguinte expressão:

ESTE PRODUTO É DE UTILIZAÇÃO EXCLUSIVA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE PERNAMBUCO SENDO EXPRESSAMENTE PROIBIDA A SUA COMERCIALIZAÇÃO A QUALQUER TÍTULO.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC Nº 727 de 1º de julho de 2022/ANVISA.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar **CERTIFICADO DE VISTORIA**, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

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

de acordo com a Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE DE AVE CONGELADA - COXA COM SOBRECOPA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

Deve atender a legislação em vigor especialmente a Portaria N° 210 de 10 de novembro de 1998 e o Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A carne de ave congelada deverá ser do gênero *Gallus* resfriado (coxa e sobrecoxa), sem manchas e parasitas, devendo passar pelo processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre -18º (dezoito graus centígrados negativos) ou com tolerância de -12º (doze graus centígrados negativos) de transporte.

2.2. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS

Coxa e sobrecoxa de frango.

2.3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto: próprio;
- Cor: própria;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

2.4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

De acordo com os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em coxa com sobrecoxa de frango segundo a Instrução Normativa MAPA Nº 32 de 03/12/2010.

| PARÂMETROS | | |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Parâmetros | Limite inferior | Limite superior |
| Umidade | 62,82% | 70,70% |
| Proteína | 14,36% | 18,08% |
| Relação Umidade/Proteína | 3,59 | 4,67 |


Bruno Calpente Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/D.S.

2.5. ENVASE E ACONDICIONAMENTO

O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confirmam proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento.

A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxica, com peso 1,2 a 1,8kg a peça.

2.6. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Não serão permitidos de acordo com a RDC Nº 727 de 1 de julho de 2022.

2.7. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/ MICROSCÓPICOS

O produto não deverá conter substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza.

2.8. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

- Salmonella Enteritidis/25g;
- Salmonella typhimurium/25g;
- Escherichia coli/g;
- Aeróbios mesófilos/g.

Segundo a Instrução Normativa Nº161, de 1º de Julho de 2022 e Resolução RDC Nº 724 de 1º de julho de 2022.

5. HIGIENE

As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" ((Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985)), no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" ((CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993)) e no "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" ((Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985)) - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994. Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

6. EMBALAGEM

6.2. Embalagem primária:

O produto deverá ser embalado a vácuo e a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente.

6.3. Embalagem secundária:


Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 6 embalagens primárias do produto, com peso líquido de 30Kg (trinta quilos).

A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada e que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7. ROTULAGEM

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Ainda, no rótulo da embalagem primária, para evitar a sua venda irregular, deverá ser impressa pelo mesmo processo de impressão das demais informações do conteúdo da embalagem, em área **não inferior a 15% (quinze por cento)** da área total na cor vermelho fogo a seguinte expressão:

ESTE PRODUTO É DE UTILIZAÇÃO EXCLUSIVA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE PERNAMBUCO SENDO EXPRESSAMENTE PROIBIDA A SUA COMERCIALIZAÇÃO A QUALQUER TÍTULO.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC Nº 727 de 1º de julho de 2022/ANVISA.

8. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar **CERTIFICADO DE VISTORIA**, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

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 de acordo com a Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – **NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**).


Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – LOMBO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Lombo, o produto cárneo obtido a partir do abate de suínos.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017- MAPA, Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Carne suína - Tipo lombo sem osso, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, com variação de espessura da capa de gordura limpa de 20 a 59 cm², com valor médio encontrado 30 cm², sem sujidades e ação de micróbios, inspecionada pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF

2.1. GERAIS

Trata-se de um produto cru e congelado.

2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: próprio;
- Cor: própria;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

2.3. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

- *Salmonella*/25g;
- *Escherichia coli*/g;
- Aeróbios mesófilos/g.

Segundo a IN nº 161 de 16 de Maio de 2022 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada e Resolução RDC Nº 724 de 1º de julho de 2022

2.4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Características sensoriais;
- Lipídeos.

Em atendimento as características da **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO**.

2.5. CONTAMINANTES



Dirceu Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos pela Resolução RDC Nº 722 de 1 de julho de 2022.

2.6. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Não serão permitidos de acordo com a RDC Nº 727 de 1 de julho de 2022.

2.7. HIGIENE

As práticas de higiene para a elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido na RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2.8. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser o vácuo de plástico transparente, resistente, atóxico, adequado para acondicionar alimentos.

Cada embalagem deverá apresentar peso médio de 01 kg (um quilo) a 1,3 kg (seis quilos).

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº727, de 1º de julho de 2022 da ANVISA/MS.


Bruno Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de Inspeção Estadual – SIE ou Registro de Inspeção Federal - SIF;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Lista de ingredientes.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar **CERTIFICADO DE VISTORIA**, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

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 de acordo com a Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – **NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**).

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

OVO BRANCO DE GALINHA MÉDIO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O ovo de galinha deverá ser de coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação. Deve atender as legislações em vigor especialmente a **PORTARIA Nº 1, de 21 de fevereiro de 1990 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)** e o **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O ovo deverá ter um peso médio de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes.

2.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: característico;
- Cor: característica;
- Cheiro: característico;


Sérgio Campos Rodrigues
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- Sabor: característico.

2.2. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

- *Salmonella*/25g

Segundo a IN nº161 de 1º de julho de 2022 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

2.3. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).

3. EMBALAGEM

3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista, portanto, deve estar contemplada na sua embalagem primária, sem risco de sua remoção, a frase **USO EXCLUSIVO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE PERNAMBUCO**.

3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

As embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC Nº727 de 1º de julho de 2022. Agência Nacional de Vigilância Sanitária e principalmente o Decreto Nº 44835 DE 04/08/2017 – Estadual de Pernambuco.

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de Inspeção;
- Informação Nutricional;
- Data de embalagem;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;


Rafael Caldeira Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- Carimbo, na própria casca do ovo (segundo determinação da O.S.).

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

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 de acordo com a Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE MOÍDA MOLDADA CONGELADA DE PEIXE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto preparado de peixe, definido como um produto de pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem e a picagem.

Os peixes utilizadas no processo da **CARNE MOÍDA MOLDADA CONGELADA DE PEIXE** são: Família Cichlidae, nome científico *Oreochromis niloticus*, de nome comum Tilápia; -Família Cienídeos, *Cynoscion acoupa*, *Cynoscion guatucupa*, *Cynoscion leiarchus*, *Cynoscion virescens* e *Macrodon ancylodon*, de nome comum Pescada, Pescada-Amarela, Pescada-Maria-Mole, Pescada-Branca, Pescada-Cambucu, Pescada-Cambuçu, Pescada-Cambuci, Pescada-Corvina, Pescadinha, Pescadinha-Real, Pescada-Gó ou Pescada-Foguete;- Família Merlucciidae, nome científico *Macruronus magellanicus*, *Merluccius hubbsi*, *Merluccius merluccius*, *Merluccius*spp, de nome comum merluza de cauda ou Merluza. – Família Ictaluridae, nome científico *Ictalurus punctatus*, nome comum catfish ou bagre. -Família Ariidae, nome científico *Bagre spp.*, *Arius grandicassis* e *Arius proops*, de nomes comuns Bagre, Bandeirado, Bagre Cambeba ou Bagre-uritinga. Família Triglidae, nome científico *Prionotus punctatus*, de nome comum de Cabrinha;

Também será utilizado no processo: **carne mecanicamente separada de pescado**, produto obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele, subproduto do processo de fabricação do filé realizado na empresa. Serão utilizados apenas peixes de carne clara para este processo.

Será utilizado a **proteína texturizada de soja clara**, onde é feita a hidratação na qual para cada quilo de soja, será utilizado 2,5 litros de água quente, por cerca de 10 a 20 minutos. Será utilizado no mínimo 60% de carne de peixe.



Sora Campê Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 e o DECRETO N° 9.013, de 29 de março de 2017 – MAPA.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Peixe, proteína texturizada de soja, cebola, alho, caldo para frutos do mar, sal e salsa. **NÃO CONTÉM GLÚTEM. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

2.1. GERAIS

- Trata-se de um produto cru, congelado.
- Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: Não serão permitidos.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio
- Cor: próprio
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|---|----------------------|---------|
| Porção 100 g (4 unidades) | | |
| QUANTIDADE POR PORÇÃO | | %VD (*) |
| Valor energético | 101 kcal = 423 kJ | 5 |
| Carboidratos | 2,6 g | 1 |
| Proteínas | 16 g | 21 |
| Gorduras totais | 2,8 g | 5 |
| Gorduras saturadas | 0,8g | 4 |
| Gorduras trans | 0 | ** |
| Fibras alimentares | 0 | 0 |
| Sódio | 423 mg | 18 |
| (*)%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido | | |

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Salmonella/25g;
- Estafilococos coagulase positiva/g;
- *Escherichia coli*/g.

Segundo a RDC N.31, de 23 de dezembro de 2019, complementada pela Instrução Normativa N.60, de 23 de dezembro de 2019.


 Bruno Carneiro Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

2.5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Características sensoriais: ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, exsudação característica da espécie, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;
 - Cor=15Uh
 - Cloro residual livre=0,2 a 2mg/L
 - pH=6,0 a 9,5
 - Turbidez=5uT
- ✓ Em atendimento as características da **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO.**

2.6. CONTAMINANTES

- ✓ Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

2.7. HIGIENE

- ✓ **Considerações Gerais:** As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

2.8. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS

- ✓ O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

3. EMBALAGEM

- ✓ Devem obedecer as exigências do art. 6º da INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017.

3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

- Embalagem Sacos plásticos
- Dimensões 22x60cm
- Peso Líquido 5 Kg
- Quantidade por caixa: 2 sacos (10 kg)

3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- Embalagem: Papelão ondulado
- Altura: 130mm
- Largura: 400mm


Emanoel Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- Comprimento: 600mm
- Peso Líquido: 10 kg

4. PALETIZAÇÃO

- Número de caixas por camada: 4 caixas
- Camadas por palete: 12 camadas
- Total de caixas por palete: 48 caixas
- Peso Total do palete com produto: 480 kg

5. ROTULAGEM

- ✓ O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil), Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA;
- ✓ No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
 - Identificação do produto, inclusive a marca;
 - Nome e endereço do fabricante;
 - Registro de inspeção Estadual – SIE ou Registro de inspeção Federal - SIF;
 - Informação Nutricional;
 - Data de fabricação;
 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
 - Número do lote;
 - Lista de ingredientes.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

- ✓ Devem ser transportados em caminhões frigoríficos com temperatura de transporte de até -18°C, em caixas de papelão com pesos variados;
- ✓ Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar **CERTIFICADO DE VISTORIA** que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual;
- ✓ 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.


Wilson Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

ANEXOII - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS TÉCNICO-NUTRICIONAIS


Raimundo Augusto Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/S.S.

ESPECIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES TÉCNICO-NUTRICIONAIS

1. SÍNTESE DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ADQUIRIDOS PELA O.S.

A equipe de nutricionistas que realizará a avaliação deve seguir os passos abaixo:

PASSO 1 - Promover o efetivo monitoramento, controle e fiscalização dos gêneros alimentícios adquiridos pela O.S. através da inspeção tempestiva da qualidade dos gêneros perecíveis garantidos pelas plantas industriais, delineando a avaliação da segurança de alimentos, a luz das especificações técnicas, assim como, dos resultados dos laudos laboratoriais empregados no IQN (Índice de Qualidade Nutricional) em consonância com a segurança alimentar e segurança dos produtos em atendimento a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, no que concerne:

“Estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o Poder Público, com a participação da Sociedade Civil Organizada, formulará e implementará Políticas, Planos, Programas e Ações com vistas em assegurar o Direito Humano à alimentação adequada.”

PASSO 2 - Coletar de forma aleatória, nos Centros de Distribuição (CDs), amostras dos gêneros a serem distribuídos (carne moída, carne tipo acém e lombo suíno) e nas plantas industriais beneficiadoras da carne de frango congelado (coxa e sobrecoxa) e do ovo branco médio (50g), em vista de possíveis análises qualitativas e se tratando das características extrínsecas, sensoriais, presença de exsudatos entre outras, que apontam e determinam a qualidade percebida e aptidão de consumo humano aos produtos perecíveis; posteriormente encaminhar disponibilizando os achados técnicos a SUPAE;

PASSO 3 - Averiguar as condições higiênico sanitárias do(s) entregador(es), que deve(m) estar devidamente identificado(s) e paramentado(s) com uniforme e touca descartável higiênica, entre outros;

PASSO 4 - Verificar os veículos de transporte e entrega dos gêneros alimentícios que deverão ser fechados em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias. O fornecedor deverá apresentar a LICENÇA SANITÁRIA referente a cada caminhão;

PASSO 5 - Compilar todo o trabalho no Relatório Técnico emitindo-o à SEE conforme itens acima de cada visita realizada, dispondendo das informações: dados do Fornecedor, descrição do local visitado, laudo dos proferidos gêneros examinados, em anexo, e assinatura do responsável técnico e responsável pelo contrato.


Bruno Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

ANEXO III - RELAÇÃO DAS ESCOLAS ESTADUAIS ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR


Soraia Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

[Handwritten signature]

| Item | Category | Sub-Category | Code | Unit | Quantity | Unit Price | Total | Description | Account | Account Type | Account Name | Account Code | Account Description |
|------|----------|--------------|------|------|----------|------------|-------|-------------|---------|--------------|--------------|--------------|---------------------|
| 001 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 002 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 003 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 004 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 005 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 006 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 007 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 008 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 009 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 010 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 011 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 012 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 013 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 014 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 015 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 016 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 017 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 018 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 019 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 022 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 023 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 024 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 025 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 026 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 027 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 028 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 029 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 030 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 031 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 032 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 033 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 034 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 035 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 036 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 037 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 038 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 039 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 040 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 041 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 042 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 043 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 044 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 045 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 046 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 047 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 048 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 049 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 050 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 051 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 052 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 053 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 054 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 055 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 056 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 057 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 058 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 059 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 060 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 061 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 062 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 063 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 064 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 065 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 066 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 067 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 068 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 069 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 070 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 071 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 072 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 073 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 074 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 075 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 076 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 077 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 078 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 079 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 080 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 081 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 082 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 083 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 084 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 085 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 086 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 087 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 088 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 089 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 090 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 091 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 092 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 093 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 094 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 095 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 096 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 097 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 098 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 099 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |
| 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | ... | ... | ... | ... | ... | |

| 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |

Base de datos elaborada en 2008
 Director Presidente
 CEASA-PEUOS.

880000

Director Presidente
Sociedad Registrada en Chile
CASA-PEVOS

| FECHA | DESCRIPCION | MONEDA | CANTIDAD | VALOR | MONEDA | CANTIDAD | VALOR |
|------------|--------------------|--------|----------|-------|--------|----------|----------|
| 2011-01-01 | Saldo inicial | USD | 0 | 0 | CLP | 0 | 0 |
| 2011-01-15 | Deposito de fondos | USD | 100 | 100 | CLP | 10000000 | 10000000 |
| 2011-02-01 | Retiro de fondos | USD | 50 | 50 | CLP | 5000000 | 5000000 |
| 2011-02-15 | Deposito de fondos | USD | 150 | 150 | CLP | 15000000 | 15000000 |
| 2011-03-01 | Retiro de fondos | USD | 75 | 75 | CLP | 7500000 | 7500000 |
| 2011-03-15 | Deposito de fondos | USD | 200 | 200 | CLP | 20000000 | 20000000 |
| 2011-04-01 | Retiro de fondos | USD | 100 | 100 | CLP | 10000000 | 10000000 |
| 2011-04-15 | Deposito de fondos | USD | 250 | 250 | CLP | 25000000 | 25000000 |
| 2011-05-01 | Retiro de fondos | USD | 125 | 125 | CLP | 12500000 | 12500000 |
| 2011-05-15 | Deposito de fondos | USD | 300 | 300 | CLP | 30000000 | 30000000 |
| 2011-06-01 | Retiro de fondos | USD | 150 | 150 | CLP | 15000000 | 15000000 |
| 2011-06-15 | Deposito de fondos | USD | 350 | 350 | CLP | 35000000 | 35000000 |
| 2011-07-01 | Retiro de fondos | USD | 175 | 175 | CLP | 17500000 | 17500000 |
| 2011-07-15 | Deposito de fondos | USD | 400 | 400 | CLP | 40000000 | 40000000 |
| 2011-08-01 | Retiro de fondos | USD | 200 | 200 | CLP | 20000000 | 20000000 |
| 2011-08-15 | Deposito de fondos | USD | 450 | 450 | CLP | 45000000 | 45000000 |
| 2011-09-01 | Retiro de fondos | USD | 225 | 225 | CLP | 22500000 | 22500000 |
| 2011-09-15 | Deposito de fondos | USD | 500 | 500 | CLP | 50000000 | 50000000 |
| 2011-10-01 | Retiro de fondos | USD | 250 | 250 | CLP | 25000000 | 25000000 |
| 2011-10-15 | Deposito de fondos | USD | 550 | 550 | CLP | 55000000 | 55000000 |
| 2011-11-01 | Retiro de fondos | USD | 275 | 275 | CLP | 27500000 | 27500000 |
| 2011-11-15 | Deposito de fondos | USD | 600 | 600 | CLP | 60000000 | 60000000 |
| 2011-12-01 | Retiro de fondos | USD | 300 | 300 | CLP | 30000000 | 30000000 |
| 2011-12-15 | Deposito de fondos | USD | 650 | 650 | CLP | 65000000 | 65000000 |
| 2012-01-01 | Saldo final | USD | 650 | 650 | CLP | 65000000 | 65000000 |

