

#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este documento é a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o <u>interesse</u> <u>público</u> envolvido e a sua <u>melhor solução</u> e da base ao projeto básico e ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

"Art. 5°, Inciso XX, da Lei 14.133/2021"

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28.402/2023

Município de Sapucaia do Sul

Secretaria Municipal de Educação - SMED

Necessidade da Administração: Aquisição **de Gêneros Alimentícios (PÃES FRIOS)** a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Pré-escola, Ensino Fundamental, Educação para Jovens e Adultos - EJA, Atendimento Educacional Especializado - AEE), Escolas Estaduais e Entidades Comunitárias e Filantrópicas que atuam na rede escolar municipal de Sapucaia do Sul do ano letivo de 2024 e 2025.

# 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios listados neste documento GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PÃES E FRIOS) a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Pré-escola, Ensino Fundamental, Educação para Jovens e Adultos - EJA, Atendimento Educacional Especializado - AEE), Escolas Estaduais e Entidades Comunitárias e Filantrópicas que atuam na rede escolar municipal de Sapucaia do Sul do ano letivo de 2024 e 2025 para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).





O registro de preços é o sistema que melhor atende no que se refere à aquisição de alimentos, uma vez que os cálculos de quantitativos se tratam de ESTIMATIVAS de consumo, enquadrando-se no Artigo 2º do Decreto Municipal 3368/2007, IV - quando da natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Justifica-se a aquisição dos produtos abaixo listados para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para a produção das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Sapucaia do Sul e Entidades Filantrópicas participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tendo hoje cerca de 17.000 alunados, havendo previsão de aumento de turmas integrais, aumento de capacidade física em umas das escolas municipais, bem como, o constante aumento que ocorre anualmente nas mesmas.

O município recebe o montante de recursos referentes ao número de alunos matriculados nas Instituições Comunitárias e Filantrópicas que constam no censo escolar do Ministério da Educação, conforme a Lei Nº 11.947/2009, artigo 5º, parágrafos 4 e 5. Serão recebidos recursos referentes às instituições: EEF La Salle, EEI Nossa Senhora Aparecida – SAC, Escola de Educ. Especial - APAE Sapucaia do Sul, ECEI Bairro Floresta e Associação Educacional Crescer.

As escolas estaduais atendem à alimentação dos alunos de pré-escola matriculados no município e atendidos em suas dependências, conforme Termo de Cooperação Nº 62/2019, mediante cessão de espaço físico e equipamento das escolas estaduais ao município de Sapucaia do Sul.

# 2. DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Sapucaia do Sul, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

# 3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e





qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6°, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do Programa Nacional de Alimentação Escolar devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme Art. 40 da Resolução CD/FNDE Nº 6 de oito de maio de 2020. A descrição completa dos itens encontra-se abaixo e no ANEXO A do presente estudo técnico preliminar encontra-se o padrão de qualidade das embalagens, bem como a projeção das quantidades e número de entregas se encontra no ANEXO B.

## DESCRIÇÃO COMPLETA DOS ITENS

#### PADRÃO DE QUALIDADE

Todos os produtos deverão apresentar cor, aspecto e odor característicos. Deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo.

PÃES E CUCAS: os produtos deverão apresentar cor, formato e volume característicos, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. Não deverão ser embalados quentes. Não deverão apresentar qualquer odor estranho, de fumaça ou óleo (ranço). Quanto ao sabor, não deverão apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, de mofado ou envelhecido. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três pacotes sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior.





1. CREME DE LEITE FRESCO PASTEURIZADO (NATA) -Embalagens com peso líquido entre 280 g e 1,2 kg. Ingrediente obrigatório: creme de leite, isento de sal e glúten. Não deverá conter condimentos que alterem o sabor (tipo *cheddar*, por exemplo). Versão integral, sem redução de gorduras, contendo de 45 a 50% de gorduras. Composição centesimal média: 432 Kcal, carboidratos 0g; proteínas 0g e gorduras 48g. O produto deve ser resfriado entre 1 e 5°C e transportado na mesma temperatura. Com registro na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF), que podem constar na própria embalagem. Embalagem: pote plástico ou de vidro. Prazo de validade mínimo: 40 dias.

UNIDADE: quilograma

2. CUCA DOCE COM FAROFA SEM RECHEIO - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservador (propionato de cálcio), corante amarelo e especiarias (canela e cravo). O produto deverá ser entregue fatiado. As fatias deverão pesar em média 25 gramas e medir, aproximadamente, 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Cada pacote deverá conter, em média, 20 fatias. Deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. Embalagem: sacos de polietileno. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Prazo de validade mínimo: cinco dias.

UNIDADE: quilograma

- 3. MARGARINA COM SAL Potes com peso líquido entre 500 gramas e 1 kg. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, soro de leite, leitelho (soro de manteiga), vitaminas E, A e D, estabilizante lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, aciculante ácido cítrico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes urucum e cúrcuma, antioxidantes EDTA e BHT e aromatizante (aroma idêntico ao natural). Sem glúten. De primeira qualidade, extracremosa, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura *trans*. O produto deve ser resfriado entre 4 e 8°C e transportado na mesma temperatura. Embalagem: pote plástico. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma
- 4. PÃO DE MILHO TIPO FORMA/SANDUÍCHE Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, reforçador, conservador (propionato de cálcio) e corante amarelo. O produto deverá ser entregue fatiado. As fatias deverão pesar em média 25 gramas e medir, aproximadamente, 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Cada pacote deverá conter, em média, 20 fatias. Deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor amarelo-claro. Embalagem: sacos de polietileno. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Prazo de validade mínimo: sete dias. UNIDADE: quilograma





5. PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil2lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O produto deverá ser entregue fatiado. As fatias deverão pesar em média 25 gramas e medir, aproximadamente, 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Cada pacote deverá conter, em média, 20 fatias. Deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor amarelo-claro. Embalagem: sacos de polietileno. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Prazo de validade mínimo: sete dias.

UNIDADE: quilograma

6. PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) COM 50 GRAMAS - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, fermento biológico, sal. Cada pacote deverá conter 10 unidades ou 500 gramas. Deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor amarelo-claro. Embalagem: sacos de polietileno . Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Prazo de validade mínimo: seis dias.

UNIDADE: quilograma

7. QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO INTERFOLHADO – Embalagens com peso líquido entre 1 e 2 kg. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, estabilizante, cloreto de cálcio, enzima coagulante microbiológica e sal. Manipulado em condições higiênicas, devendo apresentar o mínimo aceitável de sal; cor e aspecto aparentes e ter bom paladar. O produto deverá ser entregue fatiado. As fatias deverão pesar em média 25 a 30 gramas, separadas individualmente por folhas de papel/plástico (interfolhadas). Deverá estar acondicionado à vácuo. O produto deve ser resfriado entre 4 e 8°C e transportado na mesma temperatura. Com registro na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF), que podem constar na própria embalagem. Embalagem: pote plástico. Prazo de validade mínimo: 45 dias.

UNIDADE: quilograma

8. **REQUEIJÃO CREMOSO** - Embalagens com peso líquido entre 180g e 1,2kg. Ingredientes obrigatórios: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butteroil*, sal. Não deverá conter amido, tampouco condimentos que alterem o sabor (tipo *cheddar*, por exemplo). Versão integral, sem redução de gorduras. Composição centesimal média: 240 Kcal, carboidratos 6,6g; proteínas 10,0g e gorduras 26g. O produto deve ser resfriado entre 0e 10°C e transportado na mesma temperatura. Com registro na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF), que podem constar na própria embalagem. Embalagem: pote plástico ou de vidro. Prazo de validade mínimo: 120 dias.

UNIDADE: quilograma





As entregas dos produtos deverão ser realizadas diretamente nas Escolas da Rede Municipal de Educação e Entidades Filantrópicas - ANEXO C, no horário compreendido entre às 8h e 16h45, respeitando o intervalo de almoço das 12h às 13h. O itinerário de entregas deve obedecer ao ANEXO D deste edital, respeitando os turnos de entrega para cada escola. A rota estabelecida e o turno de entrega somente poderão ser alterados desde que previamente acordado com o Serviço de Nutrição Escolar, por escrito, no prazo mínimo de 72 horas antes do início das entregas. Poderão ser incluídas ou excluídas outras escolas e locais de entrega, de acordo com o censo escolar do FNDE, abertura/inauguração de novas unidades escolares, realização de novos convênios e calendário escolar, visando atender aos alunos a serem contemplados com a Alimentação Escolar

#### **Entregas**

Diante das incertezas impostas pela pandemia de COVID-19 e legislação sanitária, toda a programação de entregas e quantidades previstas podem sofrer alterações de acordo com as medidas restritivas e protocolos de prevenção e combate ao novo coronavírus editados nas esferas federal, estadual e/ou municipal. As licitantes vencedoras deverão prover aos funcionários responsáveis pelas entregas (bem como terceiros) todos os equipamentos de proteção individual previstos na legislação sanitária, de forma especial as máscaras faciais de proteção e álcool 70% para higienização das mãos. No momento das entregas, as normas de distanciamento social mínimo deverão ser respeitadas. A licitante vencedora deverá se certificar de que nenhum entregador apresenta sinais e sintomas de síndrome gripal, conforme legislação sanitária. A licitante vencedora é responsável pelo cumprimento de todos os dispositivos da legislação sanitária vigente, podendo sofrer as sanções civis e criminais previstas na Lei.

As entregas deverão ocorrer de acordo com o calendário previsto - de fevereiro a dezembro de 2024 e 2025, conforme demanda e estoque prévio das escolas. de prevenção e combate ao novo coronavírus editados nas esferas federal, estadual e/ou municipal. As

O fornecedor receberá na última semana de cada mês a previsão (cronograma) de entregas do mês subsequente. As planilhas com os quantitativos dos itens por escola serão enviadas, através de correio eletrônico, sempre na semana anterior às entregas, preferencialmente às quintas-feiras, podendo ser alteradas até 48 horas antes da entrega.

Para os itens 2, 4, 5 e 6 (panificação), as entregas deverão ocorrer de duas a três vezes por semana (majoritariamente, duas vezes), preferencialmente às segundas, quartas e sextas-feiras, conforme planejamento do cardápio. Para os itens 1, 7 e 8 (resfriados), as entregas deverão ocorrer quinzenalmente, preferencialmente às terças-feiras. Para o item 3 (margarina), as entregas deverão ocorrer mensalmente, preferencialmente às terças-feiras. A projeção das quantidades e número de entregas se encontra no ANEXO B (anos 2024 e 2025).





É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e itinerário de entrega, cronograma mensal, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito do SENE, sendo passível de sofrer as sanções previstas neste edital. As planilhas de entrega dos gêneros alimentícios não podem ser rasuradas, devem ser impressas e mantidas no formato de papel A4, não devem ser recortadas pelo fornecedor ou entregador.

A empresa deve dispor de tantos veículos o quanto for necessário para cumprir as rotas de entrega dentro dos prazos estabelecidos, de forma a não prejudicar o fornecimento da alimentação aos alunos, sob pena de sofrer as sanções previstas na Legislação por inexecução do contrato.

A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas rotas de entregas, ou seja, durante o transporte dos bens adquiridos. Entretanto, todas as entregas serão acompanhadas e conferidas por servidor designado pela Administração nas escolas.

Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha/o estoque com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpos. Os entregadores deverão usar uniformes e/ou crachá contendo a identificação do funcionário e da empresa. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o entregador, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por servidor. Deverá existir no veículo de entrega balança para confirmar o peso da entrega sempre na presença do responsável pela entrega nos locais descritos neste termo.

No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por servidor designado pela Administração. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedor/produtor diferentes daqueles constantes na proposta vencedora. No caso de propostas que apresentem produtos com mais de uma marca e/ou fornecedor/produtor, o Município reserva-se o direito de escolher o que melhor lhe convier. No momento da entrega dos produtos, a data de fabricação não poderá ter excedido a 10% do total do prazo de validade estipulado no descritivo do edital.

Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar ao SENE a nota fiscal acompanhada da respectiva planilha de entrega no prazo máximo de sete dias. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha. As planilhas só serão aceitas se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o número da nota de empenho a que se refere a planilha de entrega e os dados bancários para pagamento. O fornecedor que emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o e-mail sene@edu.sapucaiadosul.rs.gov.br para que seja realizado o envio dos arquivos ".xml" e "NF-e". O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega física das planilhas de entrega devidamente assinadas e rubricadas. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na





planilha de entrega. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa tem um prazo de até 48 horas para entregar ao SENE as notas e planilhas com as devidas adequações.

Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas deste edital. A empresa notificada pela Secretaria Municipal de Educação será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação

pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto.

Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas às escolas, alteração dos itinerários, horários e turnos de entregas sem prévio consentimento do SENE, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais e planilhas, situações de falta de cordialidade e respeito por parte da equipe de entregas, entre outros, o Serviço de Nutrição de Escolar e/ou a equipe diretiva das Escolas emitirá atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino. Para cada atestado será contabilizado 01 (um) ponto e, a cada 10 (dez) pontos, a Secretaria Municipal de Educação (SMED) emitirá uma Notificação à empresa.

A empresa vencedora, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Sapucaia do Sul, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados.

Os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade.

Deverão dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico.

Deverão dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Os veículos devem possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Estado do Rio Grande do Sul de Nº. 23.430 e Legislação Sanitária pertinente.

A licitante terá o direito de solicitar quando for necessária análise físico-química e microbiológica, emitido por laboratório oficial, do produto que não se apresentar dentro da qualidade e/ou não estar dentro das especificações de higiene. Os custos de todas essas análises ficarão a cargo da licitada.

Caso o servico de Nutrição Escolar faca o pedido acima, a empresa licitada deverá coletar a amostra imediatamente na escola, com o prazo máximo para coleta de 24 horas após o pedido feito pelo SENE, e entregar a documentação em até 10 (dez) dias, a partir da solicitação, através do e-mail sene@edu.sapucaiadosul.rs.gov.

Poderá ser solicitada a qualquer tempo e/ou durante a vigência do processo licitatório, em horário comercial





de segunda à sexta-feira, a inspeção prévia dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos, podendo ocorrer durantes as entregas nas escolas ou diretamente na Secretaria de Educação a pedido do SENE, sendo vistoriado por pessoa designada e/ou a vigilância sanitária.

Poderá ocorrer visita técnica aos fornecedores a qualquer tempo e/ou durante a vigência do processo licitatório, sendo previamente agendada com o fornecedor.

#### Prazo de entrega

Os prazos de entrega deverão obedecer ao Cronograma enviado previamente pelo Serviço de Nutrição Escolar à empresa vencedora.

Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Comprovação de que a licitante possui, no dia da apresentação da proposta, capital social ou patrimônio líquido de valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor global por ela ofertado na presente licitação, conforme art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Da Documentação: Habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista.

Cartão CNPJ, Certidões de regularidade fiscal (CNDs municipal, estadual, federal, trabalhista INSS, FGTS, Falência e concordata e declaração de que não emprega menores.

Comprovação de capacidade técnica operacional, através da apresentação de Atestado/Certidão de Capacidade Técnica, expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução pela licitante de serviço compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente edital.

#### Qualificação Técnica

O credenciado habilitado deverá ter:

1. **Alvará de Saúde ou Licença Sanitária**, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.





A licitante que, por forca de lei, esteja dispensada da apresentação do Alvará de Saúde ou Licenca Sanitária, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura OU declaração expedida por órgão oficial há, no máximo, três meses, informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando-se, portanto, isenta.

- Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 3. Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica (no mínimo um), em papel timbrado do emitente, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o perfeito cumprimento das obrigações da mesma natureza do objeto da licitação. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), explicitando o desempenho do fornecimento de gêneros alimentícios PÁES E/OU FRIOS, em quantidades, locais de entrega e prazos com o objeto desta licitação, bem como a qualificação da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

  a. A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação

  b. Atestados com quantidades mínimas de 40 a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o item anterior

  Das amostras

  Será exigido para todos os itens parecer favorável da marca cotada emitido pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sob pena de desclassificação da proposta.

  As empresas classificadas provisoriamente em primeiro lugar de cada item deverão apresentar amostras dos itens das respectivas propostas. Ficarão desobrigadas de apresentar amostras as licitantes que ofertarem as marcas pré-aprovadas listadas no ANEXO F.

  As licitantes deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante 3. Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica (no

As licitantes deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante no descritivo deste edital em até TRÊS DIAS ÚTEIS após o término da sessão de disputa. A amostra deverá ser identificada com os seguintes dados: razão social da licitante, n.º do pregão, n.º do item e marca e/ou fornecedor/produtor. As licitantes poderão apresentar mais de uma amostra com marca e/ou fornecedor/produtor dos produtos.

Não serão aceitos produtos sem identificação.

O Município reserva-se o direito de reprovar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.

Junto às amostras, a empresa deverá entregar a seguinte documentação técnica:

CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS: apenas para os produtos que não apresentarem a informação expressa no rótulo da embalagem é exigida a apresentação do Certificado de Registro. Para produtos dispensados de registro, o Serviço de Nutrição Escolar poderá solicitar à licitante que apresente cópia do





documento que informou o início da fabricação do produto à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município.

2. FICHA TÉCNICA: apenas para quando não for possível verificar a vida total de prateleira no rótulo do produto, ou seja, datas de fabricação e de validade, a ficha técnica do produto deve conter esta informação.

Esta documentação técnica deverá ser entregue junto aos produtos para análise ou por correio eletrônico sene@edu.sapucaiadosul.rs.gov.br. Na forma física, deverá estar devidamente organizada, em envelope com identificação da empresa, número do pregão e itens a serem avaliados. Na forma eletrônica, deverá ser remetida com

identificação da empresa, número do pregão e itens a serem avaliados. Na forma eletrônica, deverá ser remetida com identificação da empresa, número do pregão e itens a serem avaliados. As licitantes que não apresentarem esta documentação junto às amostras serão desclassificadas.

As amostras deverão ser entregues no Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Estância Velha, N.º 510, Bairro Paraíso, das 8h às 16h em dias úteis. A empresa deverá observar o horário de funcionamento da SMED conforme decreto em vigor na data, para os meses de dezembro, janeiro e fevereiro. As amostras serão analisadas pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar em até sete dias úteis após o prazo limite para o recebimento. Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc. A Secretaria Municipal de Educação encaminhará ao Pregoeiro o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras, que será publicado via Sistema de Compras.

Estando a amostra de acordo com o edital e estando habilitada, a licitante será considerada vencedora. O não que encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do remainhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do remainhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com o recebimento.

As amostras ficarão retidas até as entregas dos produtos para comparação no recebimento.

Justificada a necessidade, em situações adversas que impeçam o fornecimento da marca aprovada, a empresa deve apresentar nova marca para avaliação em qualquer tempo do período de vigência da ata e/ou do contrato de apresentar nova marca para avaliação em qualquer tempo do período de vigência da ata e/ou do contrato de apresentar nova marca para av

apresentar nova marca para avaliação em qualquer tempo do período de vigência da ata e/ou do contrato de fornecimento.

A primeira colocada em cada item tem o prazo de 48 horas após a homologação da sessão de disputa para enviar ao Serviço de Nutrição Escolar o FORMULÁRIO DE CADASTRO (ANEXO E). Todas as informações solicitadas no formulário devem ser fornecidas, especialmente a indicação de preposto para acompanhamento do fornecimento do produto - recebimento dos pedidos, faturamento de notas fiscais, etc.

O formulário preenchido deve ser enviado ao correio eletrônico: sene@edu.sapucaiadosul.rs.gov.br. O SENE não se responsabiliza por documentos que sejam entregues em outros setores da Prefeitura ou que não tenham sido dados como recebidos por meio digital no correio eletrônico.

O fornecedor deverá manter atualizados os dados fornecidos durante toda a vigência da ata e/ou do contrato, devendo comunicar ao Serviço de Nutrição Escolar quaisquer alterações.

Para maiores informações e esclarecimentos referentes aos produtos objeto deste Edital: Serviço de Nutrição Escolar da





Secretaria Municipal da Educação, fone (51) 3474.1090, ramal 511100 no horário das 09h às 17h, de segunda a sextafeira, em dias úteis. A empresa deverá observar o horário de funcionamento da SMED conforme decreto em vigor na data, para os meses de dezembro, janeiro e fevereiro.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6°, inciso XLI, 17, § 2°, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

# 3.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- I Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;
- II Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- III Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;
  - IV Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;
  - V Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

#### 3.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;
- II Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;
- III Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente,





cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

- IV Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
- V Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);
- VI Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;
- VII Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;
  - VIII Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

# 3.3. DAS PENALIDADES E EXTINÇÃO

- 3.3.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- I dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III dar causa à inexecução total do contrato;
- IV deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;





- VIII apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
  - IX fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - X comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - XI praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
  - XII praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 3.3.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei as 14.133/2021, seguintes sanções:
  - I advertência:
  - II multa:
  - III impedimento de licitar e contratar;
  - IV declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
  - § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
  - I a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - II as peculiaridades do caso concreto;
  - III as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - IV os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 3.3.3. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, a extinção do contrato poderá ser:
- I determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
  - III determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou





compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

#### 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (processos administrativos n.º 29567/2022). Ressalta-se que foi realizada uma análise de consumo até o presente momento dos gêneros alimentícios. Além disso, cabe ressaltar que estas quantidades baseiam-se também no montante de recursos referentes ao número de alunos matriculados que constam no censo escolar do Ministério da Educação, conforme a Lei Nº 11.947/2009, artigo 5º, parágrafos 4 e 5.

Neste sentido, segue memória de cálculo:

PROCESSO Nº	ОВЈЕТО
29567/2022	Pães e frios

#### 5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantida da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

As escolas municipais de Sapucaia do Sul se situam nas periferias das cidades, na grande maioria em bairros e vilas onde as comunidades são carentes de recursos financeiros, assim, muitos estudantes ficam a mercê da alimentação escolar.





Conforme pesquisa de mercado realizada (Anexo I deste ETP), para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, segue pesquisa de preço realizada no Banco de Preços, h ttps://www.bancodeprecos.com.br.

# 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 945.545,00 (Novecentos e quarenta e cinco mil, quinhentos e quarenta e cinco reais). Conforme estimado na tabela abaixo:

Item	Descrição	Unid	Quant	Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	CREME DE LEITE FRESCO PASTEURIZADO (NATA)	Kg	3220	R\$ 8,79	R\$ 28.303,80
2	CUCA DOCE COM FAROFA SEM RECHEIO	Kg	6500	R\$ 9,91	R\$ 64.415,00
3	MARGARINA COM SAL	Kg	3460	R\$ 8,35	R\$ 28.891,00
4	PÃO DE MILHO TIPO FORMA/SANDUÍCHE	Kg	15480	R\$ 9,27	R\$ 143.499,60
5	PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE	Kg	21080	R\$ 10,18	R\$ 214.594,40
6	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO QUENTE) COM 50 GRAMAS	119	21060	R\$ 10,47	R\$ 230.968,20
7	QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO INTERFOLHADO	Kg	5800	R\$ 34,11	R\$ 197.838,00
8	REQUEIJÃO CREMOSO	Kg	4500	R\$ 8,23	R\$ 37.035,00
				Valor Tota	I: R\$ 945.545,00

Prefeitura de Sopucoio do Sul CIDADE COM OLHOS NO FUTURO

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 16:52-03:00-03



## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é o solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios (PÃES E FRIOS) a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Pré-escola, Ensino Fundamental, Educação para Jovens e Adultos - EJA, Atendimento Educacional Especializado - AEE), Escolas Estaduais e Entidades Comunitárias e Filantrópicas que atuam na rede escolar municipal de Sapucaia do Sul dos anos letivos de 2024 e 2025, tendo em vista atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.

Comprovada a necessidade de aquisição de "GÊNERO ALIMENTÍCIOS (PÃES E FRIOS) para elaboração dos cardápios da alimentação escolar", pois, fazem parte da maior política de Segurança Alimentar e Nutricional: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sendo assim, conforme a lei LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, art 3°, "a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei". Além de ser um direito dos alunos, traz inumeros benefícios, tais como:

- a) O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- b) O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
- c) O direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Com este intuito, a Secretaria Municipal de Educação do Município de Sapucaia do Sul, como Entidade Executora (EEx) do PNAE no âmbito municipal e em cooperação com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE irá contribuir aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, com uma alimentação saudável, adequada e de qualidade.

#### 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º





do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado a presente contratação, tendo em vista o número de escolas a serem atendidas e a eventual divisão do objeto por mais de uma empresa poderia gerar perda de economia, diferenças na padronização da realização dos serviços e dos produtos, e geraria maior trabalho de fiscalização contratual.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos.

#### 9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação que os estudantes das escolas municipais de Sapucaia do Sul sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a lei LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Espera-se contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa





competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

#### 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Entretanto, o gestor e fiscal do contrato devem ter ciência do que aborda a instrução normativa SCI nº 03 que disciplina os procedimentos para fiscalização dos contratos administrativos e decreto nº 4874 de 31 janeiro de 2023 que regulamenta a gestão do contrato, vide Art. 92, inciso XVIII.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

#### Fiscal

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMED	Sandra Regina Vieira Loyola	Diretora de Assistência ao Estudante	5173

Está em tramitação no Departamento de Pessoal a nomeação via portaria das nutricionistas Ana Cláudia Spolavori Sagmeister, matricula nº 202877-1, Júlia Karen Sallbaum Dominguez, matricula nº 8165-1, Lisiele da Silva de Souza, matricula nº7994-1, Magda Edinger de Souza Bozzetto, matricula nº 5813-1 e a técnica em nutrição Elaine Goulart dos Santos Speiler, matricula nº 7762-1 como fiscais do contrato advindo o presente processo de licitação.

Gestor





	Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
ĺ	SMED	Djoidy Iara Richter Felipin	Secretária de Educação	5371

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital:
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- **f)** análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- i) realização de empenho; e
- I) assinatura e publicação do contrato.

#### **SENE**

Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.





O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor/prestador de serviços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior.

#### 11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta demanda, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios (PÃES E FRIOS) para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para a produção das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Sapucaia do Sul e Entidades Filantrópicas participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar é a realização de Registro de Preços.

Sapucaia do Sul, 04 de Outubro de 2023

Assinado eletronicamente por: RAFAEL MENINE FERNANDES 941.810.200-53 09/11/2023 09:06:59

Rafael Menine Fernandes
Matrícula 6143-1
Assessor de Compras SMED
Responsável pela elaboração do ETP

avançada com certificado digital não ICP-







Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-

Lisiele da Silva de Souza Técnica Municipal Nutricionista CRN-2 13113 - Matrícula 7994 Responsável pela elaboração do TR e ETP

Assinado eletronicamente por:
JULIA KAREN STALLBAUM
DOMINGUEZ
021.022.680-39
08/11/2023 16:52:23
Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

Júlia Karen Stallbaum Dominguez Técnica Municipal Nutricionista CRN-2 13149- Matr. 8165 Responsável pela elaboração do TR E ETP

Sandra Regina Vieira Loyola Diretora de Assistência ao Estudante Mat. 5173 - Portaria nº 305/2021 (Fiscal do Contrato)

Assinado eletronicamente por: DJOIDY IARA RICHTER FELIPIN 596.622.800-06 09/11/2023 13:14:29

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-

Djoidy Iara Richter Felipin Mat. 5371 - Portaria nº 318/2023 Secretária Municipal de Educação Gestora do Contrato





# PADRÃO DE QUALIDADE DAS EMBALAGENS

<u>Embalagem primária</u>: tem o papel de proteger, acondicionar e preservar o alimento. Deverá estar limpa, constituída de material resistente, completamente fechada, bem vedada, íntegra, sem sinais de escape/vazamento do produto. Em material plástico flexível, atóxico, resistente, transparente.

A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos:

- a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto;
- b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação;
- c) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável.

Garrafa plástica: com tampa abre-fecha, bem vedada

Longa vida (tipo tetra pak): asséptica, esterilizada, hermeticamente fechada

Plásticas: solda íntegra e reforçada

Vidro: sem sinais de rachaduras, com tampa, hermeticamente fechado

Embalagem secundária: limpa, deverá ser de material resistente, íntegra, sem sinais de escape/vazamento do produto. O material deve comportar o peso total das embalagens primárias.

#### ROTULAGEM

Todos os produtos deverão obedecer à Legislação vigente sobre rotulagem de alimentos. Deverão constar no rótulo da embalagem:

- 1. Denominação de venda do alimento
- 2. Lista de ingredientes
- 3. Conteúdos líquidos
- 4. Identificação da origem





- 5. Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- 6. Identificação do lote
- 7. Data de fabricação
- 8. Prazo de validade
- 9. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário
- 10. Temperatura de armazenamento e conservação; condições de armazenamento.
- 11. Tabela de informação nutricional





## PROJEÇÃO DAS QUANTIDADES E NÚMERO DE ENTREGAS - PÃES E FRIOS EMEFs e EMEIs 2024

ITEM	ALIMENTO	UNID	CONSUMO ENTREGA EMEFs	frequencia	consumo ANO	TOTAL EMEFs	envio ANO MÉDIA	CONSUMO ENTREGA EMEIs	frequencia	consumo ANO	TOTAL EMEIs	envio ANO MÉDIA	TOTAL GERAL
1	Creme de leite fresco pasteurizado (nata)	kg	50	20	1.000	1.200		12	20	240	280		1.480
2	Cuca doce com farofa sem recheio	kg	290	10	2.900	3.100		0	0	0	0		3.100
3	Margarina com sal	kg	125	10	1.250	1.450		18	10	180	220		1.670
4	Pão de milho tipo forma/sanduíche	kg	260	20	5.200	6.100		28	40	1.120	1.280		7.380
5	Pão tipo forma/sanduíche	kg	240	30	7.200	8.600		28	40	1.120	1.280		9.880
6	Pão tipo massinha (cachorro-quente) com 50 gramas	kg	250	30	7.500	8.900		32	40	1.280	1.480		10.380
7	Queijo tipo prato (lanche) fatiado interfolhado	kg	180	10	1.800	2.000		50	10	500	700		2.700
8	Requeijão cremoso	kg	70	20	1.400	1.600		15	20	300	360		1.960

CONSUMO ENTREGA EMEFs: quantidade média por entrega em quilos para Escolas de Ensino Fundamental frequência: número de entregas estimada para 2024

TOTAL EMEFs: estimativa em quilos de consumo anual para Escolas de Ensino Fundamental, acrescida de reserva CONSUMO ENTREGA EMEIs: quantidade média por entrega em quilos para Escolas de Educação Infantil

TOTAL EMEIs: estimativa em quilos de consumo anual para Escolas de Educação Infantil, acrescida de reserva TOTAL GERAL: soma das estimativas para EMEFs e EMEIs





# PROJEÇÃO DAS QUANTIDADES E NÚMERO DE ENTREGAS - PÃES E FRIOS EMEFs e EMEIs 2025

ANEXO B

Educação

ITEM	ALIMENTO	UNID	CONSUMO ENTREGA EMEFs	frequencia	consumo ANO	TOTAL EMEFs	envio ANO MÉDIA	CONSUMO ENTREGA EMEIs	fr equencia	consumo ANO	TOTAL EMEIs	envio ANO MÉDIA	TOTAL GERAL
1	Creme de leite fresco pasteurizado (nata)	kg	60	20	1.200	1.400		15	20	300	340	66	1.740
2	Cuca doce com farofa sem recheio	kg	320	10	3.200	3.400		0	0	0	0	S.	3.400
3	Margarina com sal	kg	135	10	1.350	1.550		20	10	200	240		1.790
4	Pão de milho tipo forma/sanduíche	kg	290	20	5.800	6.400		38	40	1.520	1.700		8.100
5	Pão tipo forma/sanduiche	kg	270	30	8.100	9.500		38	40	1.520	1.700		11.200
1 0	Pão tipo massinha (cachorro-quente) com 50 gramas	kg	280	30	8.400	9.800		42	40	1.680	1.880		11.680
7	Queijo tipo prato (lanche) fatiado interfolhado	kg	200	10	2.000	2.200		70	10	700	900		3.100
8	Requeijão cremoso	kg	90	20	1.800	2.000		25	20	500	540		2.540

CONSUMO ENTREGA EMEFs: quantidade média por entrega em quilos para Escolas de Ensino Fundamental frequência: número de entregas estimada para 2025

TOTAL EMEFs: estimativa em quilos de consumo anual para Escolas de Ensino Fundamental, acrescida de reserva CONSUMO ENTREGA EMEIs: quantidade média por entrega em quilos para Escolas de Educação Infantil

TOTAL EMEIs: estimativa em quilos de consumo anual para Escolas de Educação Infantil, acrescida de reserva

TOTAL GERAL: soma das estimativas para EMEFs e EMEIs





#### Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação r referencia municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação

#### ANEXO C

# LISTA DE ENDEREÇOS DAS ESCOLAS

ESCOLAS	ENDEREÇOS
1. EMEF Afonso Guerreiro Lima	Rua Flores da Cunha, 34 – Bairro: Boa Vista – CEP: 93.230-170
2. EMEB Alberto Santos Dumont	Rua Ivoti, 93 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.222-090
3. EMEB Alberto Santos Dumont – anexo escola cívico-militar	Rua Silveira Martins, 662 – Bairro: Capão da Cruz – CEP: 93.226-230
4. EMEF Alfredo Adolfo Cassel	Av. Justino Camboim, 5981 – Bairro: Fazenda dos Prazeres – CEP: 93.224-000
5. EMEF Alfredo Juliano	Rua Waldemar da Rosa, 640 – Bairro: Lomba da Palmeira – CEP: 93.224-000
6. EMEF Dr. Júlio Casado	Rua Djalma Sassi, 523 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93.224-680
7. EMEF Francisco Greiss	Rua Luiz Pasteur, 4100 – Bairro: Walderez – CEP: 93.228-180
8. EMEF Getúlio Vargas	Rua Santa Luzia, 880 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.222-340
9. EMEF Hugo Gerdau	Rua Adelaide Correa, 50 - Bairro: Colonial – CEP: 93.212-020
10. EMEB João de Barro	Rua Trajano Proença de Abreu, 134 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93.228-300
11. EMEF José Plácido de Castro	Rua Taquara, 480 – Bairro: Walderez – CEP: 93.228-280
12. EMEF Júlio Ströher	Rua Vereador Atalíbio T. Figueiredo, 04 – Bairro: Paraíso – CEP: 93.220-754
13. EMEF Justino Camboim	Rua Porto Alegre, 113 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93.224-270
14. EMEF Lourdes Fontoura da Silva	Rua Brasília, 176 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93.230-420
15. EMEF Marechal Bitencourt	Rua Major Souza Lima, 222 – Bairro: São José – CEP: 93.218-240
16. EMEF Otaviano Silveira	Rua Sebastião Fant, 245 – Bairro: Fortuna – CEP 93.212-420





do Sul Secretaria Municipal de

	Sul Secretaria Municipal de
17. EMEF Padre Réus <b>Ec</b>	Pacãonta Terezinha, 25 – Bairro: Capão da Cruz – CEP: 93.226-220
18. EMEF Prefeito João	Avenida Justino Camboim, 505 – Bairro: Camboim – CEP:
Freitas Filho	93.224-000
19. EMEF Prefeito Walmir	Avenida dos Sabiás, 339 – Bairro: Vargas – Loteamento
dos Santos Martins	Colina Verde – CEP: 93.222-730
20. EMEF Primo Vacchi	Rua Pedro Zucolotto – s/nº - Bairro: São Jorge – CEP: 93.212-660
21. EMEF Prof <sup>a</sup> Aurialícia	Rua das Dálias, 63 – Bairro: Passo de Sapucaia – Loteamento
Chaxim Bes	Novo Horizonte – CEP: 93.234-090
22. EMEF Prof <sup>a</sup> M <sup>a</sup> da Glória Gonçalves da Silva	Rua Osvaldo Dias, 463 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93.230-530
23. EMEF Prof <sup>a</sup> Rosane Amaral Dias	Rua Leopoldo Johann, 20 – Bairro: Pasqualini – CEP: 93.224-490
24. EMEF Tiradentes	Avenida 25 de julho, 533 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.200-300
25. EMEF Vanessa Ceconet	Avenida João Pereira de Vargas, 2843 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93.230-210
26. EMEI Dalila da Silveira Oliveira	R: Balduino Menezes dos Santos, 11, Bairro: Ipiranga - CEP: 93.230-526
27. EMEI Hugo Gerdau	Rua Panambi, 115 – Bairro: Fortuna – CEP: 93.212-650
28. EMEI Izabel Cristina Souza da Costa	Rua Anjo Gabriel, 105 - Bairro: Pasqualini – CEP: 93.224-484
29. EMEI Mara Mattos	Av. Alfredo Scharlau, 506 – Bairro: COHAB – CEP: 93.212-480
30. EMEI Professora Simone Serafim	Rua Edison Passos, 246- Bairro: Camboim- CEP: 93224-420
31. EMEI Romana Gonçalves Alves	Rua São Caetano, 119 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.222-430
32. EEF La Salle	Rua Irmã Edviges, 538 - Bairro: Jardim América – CEP: 93.225-130
33. EEI Nossa Senhora	Rua Marcelino Leite, 120 – Bairro: COHAB – CEP: 93.216-
Aparecida - SAC	100
34. Escola de Educ. Especial - APAE Sapucaia do Sul	Rua Pelotas, 126 - Bairro: Dihel – CEP: 93.214-270
35. ECEI Bairro Floresta	Rua Pedro Martins, 21 – Bairro: Jardim – CEP: 93.220-148
36. Associação Educacional Crescer	Av. Primor, 343 – Bairro: Primor – CEP: 93.220-350





# Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação r refeitura municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de

	Reacãosé Felipe, 278 – Bairro: Primor – CEP: 93.220-610
38. EEEF Anita Garibaldi	Rua Dona Arlinda, 142 – Bairro Freitas – CEP: 93.218-100
39. EEEF Bela Vista	Rua Arlindo José Gross, 242 – Bairro: Boa Vista – CEP: 93.230-040
40. EEEF Erico Veríssimo	Rua Manoel Tavares, 148 – Bairro: São José – CEP: 93.218- 250
41. EEEF Marcus Vinícius de Moraes	Av. Alfredo Scharlau, 450 - Bairro: COHAB – CEP: 93212-480
42. EEEF M <sup>a</sup> Medianeira	Tv. Serafim José de Andrade, 49 – Bairro: Centro – CEP: 93210-090
43. EEEF Vila Prado	Rua João Rodrigues, 1016 – Bairro: Piratini - CEP: 93.216-080





Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação Trefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação

#### ANEXO D

#### ITINERÁRIOS E TURNOS DE ENTREGA

(M) - manhã: das 8h às 12h (T) - tarde: das 13h às 16h45

A rota estabelecida e o turno de entrega somente poderão ser alterados desde que previamente acordado com o Serviço de Nutrição Escolar, por escrito, no prazo mínimo de 72h antes do início das entregas.

	ESCOLA	TURNO
1.	EMEF Primo Vacchi	M
2.	EMEF Otaviano Siveira	M
3.	EMEI Hugo Gerdau	M
4.	EMEF Hugo Gerdau	M
5.	EMEF Francisco Greiss	M
6.	EMEF José Plácido de Castro	M
7.	EMEF Afonso Guerreiro Lima	M
8.	EMEF Professora Aurialícia Chaxim Bes	M
9.	EMEF Lourdes Fontoura da Silva	M
10.	EMEI Professora Izabel Cristina Souza de Costa	M
11.	EMEF Professora Maria da Glória Gonçalves da Silva	M
12.	EMEI Dalila da Silveira Oliveira	M
13.	EMEB João de Barro	M
14.	EMEF Vanessa Ceconet	M
15.	EEEF Bela Vista	M
16.	Associação Educacional Crescer	M







do Sul Secretaria Municipal de

17.	EMEB Alb Estaria Sumont – anexo esc. cívico-militar	M
18.	EMEF Padre Réus	M
19.	EMEF Dr. Júlio Casado	M
20.	EMEF Justino Camboim	M
21.	EMEI Professora Simone Serafim	M
22.	EF La Salle	M
23.	EMEF Alfredo Juliano	M
24.	EMEF Professora Rosane Amaral Dias	T
25.	EMEF Alfredo Adolfo Cassel	T
26.	EMEF Prefeito João Freitas Filho	T
27.	ECEI Bairro Floresta	T
28.	EMEF Getúlio Vargas	T
29.	EMEF Prefeito Walmir dos Santos Martins	T
30.	EMEB Alberto Santos Dumont	T
31.	EMEF Tiradentes	T
32.	EMEI Romana Gonçalves Alves	T
33.	EEEF Erico Veríssimo	T
34.	EMEF Marechal Bitencourt	T
35.	EEEF Anita Garibaldi	T
36.	EEEF Vila Prado	T
37.	EEI Nossa Senhora Aparecida	T
38.	EMEI Mara Mattos	T
39.	EEEF Marcus Vinícius de Moraes	T
40.	EF APAE Sapucaia do Sul	T
41.	EEEF Maria Medianeira	T
42.	EEEF Alcides Maya	T
43.	EMEF Júlio Ströher	T





#### Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação Trefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação

#### ANEXO E

# FORMULÁRIO DE CADASTRO DE FORNECEDOR DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOME DA EMPRESA:					
NOME FANTASIA:					
ESA:					
ENTO DO FORNECIMENTO (PEDIDOS):					
TELEFONE CELULAR:					

DATA:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA:

Enviar para: sene@edu.sapucaiadosul.rs.gov.br





#### Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação r referencia municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação

#### ANEXO F

# LISTA DE MARCAS PRÉ-APROVADAS

	ITEM	MARCAS PRÉ-APROVADAS
1.	CREME DE LEITE FRESCO PASTEURIZADO (NATA) - Embalagens com peso líquido entre 280g e 1,2 kg.	Frizzo - pote de 300 g Santa Clara: potes de 200 e de 300 g
2.	CUCA DOCE COM FAROFA SEM RECHEIO - Pacotes com 500g	Líder Pan
3.	MARGARINA COM SAL - <u>Potes com peso líquido</u> entre 500 gramas e 1 kg	Doriana - pote de 500g
4.	PÃO DE MILHO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g.	Líder Pan
5.	PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - <u>Pacotes com</u> 500g	Líder Pan
6.	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) COM 50 GRAMAS - <u>Pacotes com 500g</u>	Líder Pan
7.	QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO INTERFOLHADO - embalagem com peso líquido entre 1 e 2 kg	Frizzo - pacote de 2 kg Rodeio – pacote de 2 kg
8.	REQUEIJÃO CREMOSO. Embalagens com peso líquido entre 180g e 1,2 kg.	Frizzo – pote de 180g

