



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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

“Art. 5º, Inciso XX, da Lei 14.133/2021”

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28.400/2023

Município de Sapucaia do Sul

Secretaria Municipal de Educação - SMED

Necessidade da Administração: Aquisição de **Gêneros Alimentícios (CARNES)** 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.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios listados neste documento **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES)** 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



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de

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 alunos, 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. 6º, 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 (2024 e 2025)

DESCRIÇÃO COMPLETA DOS ITENS

PADRÃO DE QUALIDADE

Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos).

Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Manipulado em condições higiênicas. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses).

CARNE BOVINA: proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas





esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio.

CARNE DE FRANGO: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura - Instrução Normativa N° 32, de 3 de dezembro de 2010.

CARNE SUÍNA: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio.

1. **CUBOS 2 x 2 cm DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO** - Carne bovina de 1ª congelada em cubos 2 x 2 cm de traseiro - coxão mole e/ou patinho. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado **em cubos pequenos**, de aproximadamente **2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.

UNIDADE: quilograma

2. **CARNE MOÍDA DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO** – Carne bovina de 1ª congelada moída de traseiro - coxão mole e/ou patinho. Máximo de 5% de gordura, isenta de cartilagens e ossos e com, no máximo, 3% de aponevroses. O produto deverá estar totalmente congelado, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.

UNIDADE: quilograma

3. **CUBOS 2 x 2 cm DE AGULHA E/OU PALETA** – Carne bovina de 2ª congelada em cubos de 2 x 2 cm de dianteiro - agulha e/ou paleta. O produto deverá estar totalmente



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



- congelado, porcionado **em cubos pequenos**, de aproximadamente **2 x 2 centímetros**, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.
UNIDADE: quilograma
4. **CUBOS DE 60 GRAMAS DE AGULHA E/OU PALETA** – Carne bovina de 2ª congelada em cubos de 60 gramas de dianteiro - agulha e/ou paleta. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado **em cubos médios, de aproximadamente 60 gramas, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.
UNIDADE: quilograma
5. **CARNE MOÍDA DE AGULHA E/OU PALETA** - Carne bovina de 2ª congelada moída de dianteiro - agulha e/ou paleta. Máximo de 15% de gordura, isenta de cartilagens e ossos e com, no máximo, 3% de aponevroses. O produto deverá estar totalmente congelado, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.
UNIDADE: quilograma
6. **CUBOS DE 2 x 2 cm DE PERNIL** - Carne suína congelada em cubos de 2 x 2 cm de pernil. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado **em cubos pequenos**, de aproximadamente **2 x 2 cm, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.
UNIDADE: quilograma
7. **BIFES DE FÍGADO** – Carne de fígado bovino congelado em bifes em bifes de 100 gramas. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado **em bifes** de aproximadamente **100 gramas cada**, sem pele, sem gordura aparente, sem aparas, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Prazo de validade mínimo: seis meses.
8. **CUBOS 2 x 2 cm DE COXA E SOBRECOXA** - Coxa e sobrecoxa de frango desossada, sem pele e congelada em cubos de 2 x 2 cm. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado **em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 cm, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. O produto deverá respeitar o limite de



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura Instrução Normativa N° 9, de 4 de maio de 2010. Prazo de validade mínimo: seis meses.

UNIDADE: quilograma

9. **CUBOS 2 x 2 cm DE PEITO DE FRANGO** - Peito de frango desossado, sem pele e congelado em cubos de 2 x 2 cm. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado **em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 cm, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg.** O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura Instrução Normativa N° 9, de 4 de maio de 2010. Prazo de validade mínimo: seis meses.

UNIDADE: quilograma

10. **LINGUIÇA TOSCANA** - Linguiça tipo toscana congelada (tipo salsichão). Produto elaborado com carne suína, adicionado de condimentos, embutido e em envoltório natural, com amarrados em barbante. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em **gomos com aproximadamente 8 a 10 cm por unidade, em pacotes com peso entre 0,8 e 2 kg.** Prazo de validade mínimo: seis meses.

UNIDADE: quilograma

11. **SALSICHA HOT DOG** - Salsicha tipo *hot dog* congelada. Produto de emulsão de carnes bovina e suína, carnes mecanicamente de ave, água, proteína de soja, fécula de mandioca, adicionado de condimentos e conservantes, de cor vermelho-rosada, sem manchas esverdeadas. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em forma de gomos alongados, cozido. **Tamanho aproximado de 10 a 12 cm por unidade, em pacotes com peso de 1 a 4 kg.** Prazo de validade mínimo: quatro meses.

UNIDADE: quilograma

12. **SOBRECOXA DE FRANGO** - Sobrecoxa de frango congelada, com pele e com osso. O produto deverá estar totalmente congelado, **com peso médio da unidade de 90 gramas, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg.** Prazo de validade mínimo: seis meses.

UNIDADE: quilograma



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



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

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.

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.

As entregas de carnes deverão ocorrer de uma a duas vezes por semana, preferencialmente às terças e/ou quintas-feiras, conforme planejamento do cardápio. A projeção das quantidades e número de entregas se encontra no ANEXO B.

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



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



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.sapucaiaodosul.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, às 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 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 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.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 13:22 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://ic.atende.net/ip654bu5e35d10a>



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



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 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 N°. 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 serviço de Nutrição Escolar faça 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.sapucaiaodosul.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 durante 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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 13:22 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://c.atende.net/pp654bu5e35d10a>.





à empresa vencedora.

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. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de



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 força de lei, esteja dispensada da apresentação do **Alvará de Saúde ou Licença 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.

2. **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 CARNES, 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 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.

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 encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do Termo de Referência desclassificará a proposta da licitante para o item, sendo convocada





a 2ª (segunda) melhor proposta.

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 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.sapucaiaidosul.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 sexta-feira, 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 6º, inciso XLI, 17, § 2º,





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 29539/2022). 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	OBJETO
29539/2022	Carnes

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia 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, a alimentação escolar torna-se indispensável nas escolas.

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](https://www.bancodeprecos.com.br).

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ R\$ 6.793.918,00 (Seis milhões, setecentos e noventa e três mil,novecentos e dezoito reais).

Conforme quadro descritivo abaixo:

Item	Descrição	Uni d.	Quant	Valor Unitário Médio	Valor Médio Total
1	CUBOS 2 x 2 cm DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO	Kg	15600	R\$ 32,86	R\$ 512.616,00
2	CARNE MOÍDA DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO	Kg	14000	R\$ 36,35	R\$ 508.900,00
3	CUBOS 2 x 2 cm DE AGULHA E/OU PALETA	Kg	36600	R\$ 26,61	R\$ 973.926,00
4	CUBOS DE 60 GRAMAS DE AGULHA E/OU PALETA	Kg	38300	R\$ 25,93	R\$ 993.119,00
5	CARNE MOÍDA DE AGULHA E/OU PALETA	Kg	33200	R\$ 28,92	R\$ 960.144,00
6	CUBOS DE 2 X 2 CM DE PERNIL	Kg	16200	R\$ 24,00	R\$ 388.800,00



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



7	BIFES DE FIGADO	Kg	10400	R\$ 16,81	R\$ 174.824,00
8	CUBOS 2 X 2 CM DE COXA E SOBRECOXA	Kg	50940	R\$ 15,92	R\$ 810.964,80
9	CUBOS 2 X 2 CM DE PEITO DE FRANGO	Kg	50940	R\$ 16,46	R\$ 838.472,40
10	LINGUIÇA TOSCANA	Kg	13700	R\$ 16,98	R\$ 232.626,00
11	SALSICHA HOT DOG	Kg	2760	R\$ 11,68	R\$ 32.236,80
12	SOBRECOXA DE FRANGO	Kg	24700	R\$ 14,87	R\$ 367.289,00
Valor Total: R\$					
6.793.918,00					

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 13:22 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/p654bt5e35d10a>.



7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é o solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios (CARNES) 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 (CARNES) para elaboração dos

Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de



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 3º, “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 inúmeros 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



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de



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, matrícula nº 202877-1, Júlia Karen Sallbaum Dominguez, matrícula nº 8165-1, Lisiele da Silva de Souza, matrícula nº7994-1, Magda Edinger de Souza Bozzetto, matrícula nº 5813-1 e a técnica em nutrição Elaine Goulart dos Santos Speiler,



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de

matricula nº 7762-1 como fiscais do contrato advindo o presente processo de licitação.



Gestor

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
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;
- j)** realização de empenho; e
- l)** assinatura e publicação do contrato

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 anotar 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 (**CARNES**) 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



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de

Entidades Filantrópicas participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar é a realização de Registro de Preços.



Sapucaia do Sul, 04 de Outubro de 2023

Emilene Farias Matrícula 93457
Assessora de Compras - Smed
Responsável pela elaboração do ETP e TR



Assinado eletronicamente por:
EMILENE DE CARVALHO
FARIAS
757.902.110-20
08/11/2023 15:39:27
Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil.



Assinado eletronicamente por:
LISIELE DA SILVA DE SOUZA
836.587.260-91
08/11/2023 14:46:08

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil.

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



Assinado eletronicamente por:
JULIA KAREN STALLBAUM
DOMINGUEZ
021.022.680-39
08/11/2023 13:22:17

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 ETP e TR

Sandra Regina Vieira Loyola
Diretora de Assistência ao Estudante

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 13:22 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/p654bt5e35d10a>.



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de

Mat. 5173 - Portaria nº 305/2021
(Fiscal do Contrato)



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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 13:22 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://c.atende.net/p654bt5e35d10a>.



Prefeitura de
Sapucaia do Sul
CIDADE COM OLHOS NO FUTURO



ANEXO A

PADRÃO DE QUALIDADE DAS EMBALAGENS

Embalagem primária: 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 perda de água, desidratação e qualquer vazamento;
- d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento.

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
12. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA);



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

ANEXO B



ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 13:22 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.atende.net/p664bb5e35d10a>.



PROJEÇÃO DAS QUANTIDADES E NÚMERO DE ENTREGAS - CARNES EMEFs e EMEIs 2024

ITEM	ALIMENTO	UNID	CONSUMO ENTREGA EMEFs	f 2024	consumo ANO	TOTAL EMEFs	CONSUMO MÊS EMEIs	f 2024	consumo ANO	TOTAL EMEIs	TOTAL GERAL
1	Cubos 2 x 2 cm de coxão mole e/ou patinho	kg	0	0	0	0	170	40	6.800	7.200	7.200
2	Carne moída de coxão mole e/ou patinho	kg	0	0	0	0	150	40	6.000	6.400	6.400
3	Cubos 2 x 2 cm de agulha e/ou paleta	kg	600	24	14.400	16.700	100	10	1.000	1.000	17.700
4	Cubos de 60 gramas de agulha e/ou paleta	kg	600	24	14.400	16.800	90	18	1.620	1.700	18.500
5	Carne moída de agulha e/ou paleta	kg	530	24	12.720	15.000	100	10	1.000	1.000	16.000
6	Cubos de 2 x 2 cm de pemil	kg	630	10	6.300	6.500	70	12	840	1.000	7.500
7	Bifes de fígado	kg	420	10	4.200	4.200	70	10	700	800	5.000
8	Cubos 2 x 2 cm de coxa e sobrecoxa	kg	650	24	15.600	18.000	150	38	5.700	6.400	24.400
9	Cubos 2 x 2 cm de peito de frango	kg	650	24	15.600	18.000	150	38	5.700	6.400	24.400
10	Linguiça toscana	kg	620	10	6.200	6.200	100	2	200	200	6.400
11	Salsicha hot dog	kg	420	3	1.260	1.260	0	0	0	0	1.260
12	Sobrecoxa de frango	kg	1.000	10	10.000	12.000	130	2	260	300	12.300

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



ANEXO B

PROJEÇÃO DAS QUANTIDADES E NÚMERO DE ENTREGAS - CARNES EMEFs e EMEIs 2025

ITEM	ALIMENTO	UNID	CONSUMO ENTREGA EMEFs	f 2025	consumo ANO	TOTAL EMEFs	CONSUMO MÊS EMEIs	f 2025	consumo ANO	TOTAL EMEIs	TOTAL GERAL
1	Cubos 2 x 2 cm de coxão mole e/ou patinho	kg	0	0	0	0	170	40	6.800	8.400	8.400
2	Carne moída de coxão mole e/ou patinho	kg	0	0	0	0	150	40	6.000	7.600	7.600
3	Cubos 2 x 2 cm de agulha e/ou paleta	kg	600	24	14.400	17.700	100	10	1.000	1.200	18.900
4	Cubos de 60 gramas de agulha e/ou paleta	kg	600	24	14.400	17.800	90	18	1.620	2.000	19.800
5	Carne moída de agulha e/ou paleta	kg	530	24	12.720	16.000	100	10	1.000	1.200	17.200
6	Cubos de 2 x 2 cm de pemil	kg	630	10	6.300	7.500	70	12	840	1.200	8.700
7	Bifes de fígado	kg	420	10	4.200	4.500	70	10	700	900	5.400
8	Cubos 2 x 2 cm de coxa e sobrecoxa	kg	650	24	15.600	19.000	150	38	5.700	7.540	26.540
9	Cubos 2 x 2 cm de peito de frango	kg	650	24	15.600	19.000	150	38	5.700	7.540	26.540
10	Linguiça toscana	kg	620	10	6.200	7.000	100	2	200	300	7.300
11	Salsicha hot dog	kg	420	3	1.260	1.500	0	0	0	0	1.500
12	Sobrecoxa de frango	kg	1.000	10	10.000	12.000	130	2	260	400	12.400

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



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



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Educação

11. EMEF José Plácido de Castro	Rua Taquara, 480 – Bairro: Walderez – CEP: 93.228-280
12. EMEF Júlio Ströher	Rua Vereador Atalábio 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
17. EMEF Padre Réus	Rua Santa Terezinha, 25 – Bairro: Capão da Cruz – CEP: 93.226-220
18. EMEF Prefeito João Freitas Filho	Avenida Justino Camboim, 505 – Bairro: Camboim – CEP: 93.224-000
19. EMEF Prefeito Walmir dos Santos Martins	Avenida dos Sabiás, 339 – Bairro: Vargas – Loteamento Colina Verde – CEP: 93.222-730
20. EMEF Primo Vacchi	Rua Pedro Zucolotto – s/nº - Bairro: São Jorge – CEP: 93.212-660
21. EMEF Profª Aurialícia Chaxim Bes	Rua das Dálias, 63 – Bairro: Passo de Sapucaia – Loteamento Novo Horizonte – CEP: 93.234-090
22. EMEF Profª Mª da Glória Gonçalves da Silva	Rua Osvaldo Dias, 463 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93.230-530
23. EMEF Profª 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



**Prefeitura Municipal de Sapucaia
do Sul Secretaria Municipal de**

25. EMEF Vanessa Cecconet	Av. 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 Aparecida - SAC	Rua Marcelino Leite, 120 – Bairro: COHAB – CEP: 93.216-100
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
37. EEEF Alcides Maya	Rua José 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



**Prefeitura Municipal de Sapucaia
do Sul Secretaria Municipal de**

40. EEEF Erico Verissimo	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 ^a 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



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



**Prefeitura Municipal de Sapucaia
do Sul Secretaria Municipal de**

16.	Associação Educacional Crescer	M
17.	EMEB Alb Santos Dumont – 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



**Prefeitura Municipal de Sapucaia
do Sul Secretaria Municipal de**

43.	EMEF Julio Ströher	T
-----	-------------------------------	---

ANEXO E

FORMULÁRIO DE CADASTRO DE FORNECEDOR DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOME DA EMPRESA:	
CNPJ:	NOME FANTASIA:
ENDEREÇO:	
TELEFONE FIXO:	
TELEFONE CELULAR:	
CORREIO ELETRÔNICO:	
RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA:	
PREPOSTO PARA ACOMPANHAMENTO DO FORNECIMENTO (PEDIDOS):	
TELEFONE FIXO:	
TELEFONE CELULAR:	
CORREIO ELETRÔNICO:	

DATA:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA:



ANEXO F
LISTA DE MARCAS PRÉ-APROVADAS

ITEM	MARCAS PRÉ-APROVADAS
1. CUBOS 2 X 2 CM DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO – em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Frigomeat, Ildaja Ouro do Sul
2. CARNE MOÍDA DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO - em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Canarin, Casa Moacir, Frigomeat, Ildaja, Ouro do Sul
3. CUBOS 2 X 2 CM DE AGULHA E/OU PALETA – em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Casa Moacir, DiCarnes, Frigomeat, Ildaja, Porto Carnes
4. CUBOS DE 60 GRAMAS DE AGULHA E/OU PALETA – em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Casa Moacir, DiCarnes, Frigomeat, Ildaja, Porto Carnes
5. CARNE MOÍDA DE AGULHA E/OU PALETA - em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Canarin, Casa Moacir, Ouro do Sul, Porto Carnes
6. CUBOS DE 2 X 2 CM DE PERNIL - em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Casa Moacir, Frigomeat, Ildaja, Ouro do Sul, Riba
7. BIFES DE FÍGADO - em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Frigomeat, Ouro do Sul, Porto Carnes, Riba
8. CUBOS 2 X 2 CM DE COXA E SOBRECOXA - em pacote c/ peso de 1 ou 2kg	Danieli, Frigomeat Riba
9. CUBOS 2 X 2 CM DE PEITO DE FRANGO - em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Burlani, Frigomeat, Porto Carnes, Riba
10. LINGUIÇA TOSCANA – pacotes com peso entre 0,8 e 2 kg	Alibem, Dália, Tchê (pacote de 1 kg)



**Prefeitura Municipal de Sapucaia
do Sul Secretaria Municipal de**

11. SALSICHA HOT DOG – pacotes com peso de 1 a 4 kg	Alibem, Ouro do Sul
12. SOBRECOXA DE FRANGO - em pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Agrosul, Danieli, Lar

