



#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1. O objeto do presente ETP, se trata de Registro de Preços para aquisição futura de itens da merenda escolar não adjudicados no Pregão Eletrônico 30/2024.
- 1.2. Os insumos alimentícios se fazem necessários em virtude da demanda de toda Prefeitura Municipal de Imbé para proporcionar refeições adequadas, com qualidade e mantendo o equilíbrio nutricional aos alunos e servidores de cada esfera.
- 1.3. O objeto é considerado bem comum, pois pode ser objetivamente definido pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, nos termos da Lei 14.133, de 2021, e pode ser viabilizado conforme especificações e quantidades estabelecidas neste ETP.

### 2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O presente objeto consta no DFD, da Secretaria da Educação.

São de extrema importância para o funcionamento das escolas da rede pública de ensino, pois são eles que mantêm o fornecimento da merenda escolar item que é fundamental no processo ensino aprendizagem.

A presente contratação também alinha-se ao Planejamento Estratégico da Secretaria da Educação conforme diretrizes estratégicas aprovadas na LDO e PPA;

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A empresa vencedora se obriga, a cumprir todas as exigências mínimas do edital de licitação em consonância com o respectivo termo de referência e fornecer o objeto com qualidade, atendendo as condições e quantidades estipuladas;
- 3.1.1. A empresa vencedora deve responsabilizar-se pela qualidade, quantidade e segurança do objeto ofertado, não podendo apresentar deficiências técnicas, inclusive de problemas causados pelo transporte do produto no ato da entrega.

### 3.2. Exigências do objeto:

- Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SMED (setor de nutrição), a
  qual formulará periodicamente, tendo a proponente que fazer as entregas dos produtos
  perecíveis solicitados em cada uma das unidades requisitantes e os produtos não
  perecíveis (estoque seco), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do
  setor de nutrição.
- Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).





- 3.2.1. Será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas:
  - Identificação do produto;
  - Embalagem original, inviolada;
  - Data de fabricação;
  - Validade dentro do prazo estipulado;
  - Peso líquido;
  - Número do Lote, quando couber:
  - Nome do fabricante ou marca:
  - Registro no órgão fiscalizador (ANVISA, SIM, SIE e SIF) quando couber.

**REGISTRO:** Produtos industrializados devem ter registro nos órgão regulador (ANVISA e SIF).

VISITA TÉCNICA: Não há necessidade de visita técnica, tendo em vista tratar-se de aquisição de produto e será fiscalizado na entrega.

CERTIFICADOS DE QUALIDADE: Não há necessidade.

### **REGISTROS E LICENÇAS:**

Os insumos industrializados devem ter as informações de registros e licenças, diretamente no rótulo, pelo fabricante. Os demais dispensam registros e licenças.

#### 4. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA:

A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de, pelo menos, um atestado que comprove o fornecimento de gêneros alimentícios a outros órgãos.

### DECLARAÇÃO ESPECÍFICA:

Certificado de Vistoria em dia, de acordo com o Código Sanitário (Portaria CVS-15), para transporte de perecíveis.

#### 5. SUSTENTABILIDADE:

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os benefícios:

- Economia no valor da contratação em função do ganho de escala da compra centralizada;
- Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;
- Na medida do possível, apresente materiais oriundos em sua grande parte de reciclagens, como no caso de embalagens de transporte e de produção ecológica.

## REQUISITOS TECNOLÓGICOS DE TIC: Não se aplica.

#### 6. PROPOSTA DE PREÇO:

Foi analisado, mediante pesquisa de mercado, o preço praticado por meio de orçamentos de fornecedores e plataformas digitais (Licitacon e PNCP).





7. VALIDADE: Deverá ser entregue, cada item, dentro da validade especificada.

#### 8. LEVANTAMENTO DA DEMANDA

Item	Cód.	Descrição	Unidade	Quant	Ref. CATMAT
1	2406	ÁGUA MINERAL SEM GÁS BOMBONA DE 20 LITROS	Und	2000	445485
2	40423	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA DE LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO, DE SORO DE LEITE/OU SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTAS, AROMA DE FRUTA, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO, ESPESSANTES POLVILHO DE MANDIOCA E CARBOXIMETILCELULOSE, EM GARRAFAS PLÁSTICAS DE 1000 GRAMAS COM LACRE INVIOLÁVEL. SABORES: MORANGO, COCO, AMEIXA E SALADA DE FRUTAS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DE 2 MESES. VALIDADE MÍNIMA ACEITA A PARTIR DA ENTREGA 1 MÊS, TEMPERATURA NO RECEBIMENTO 0 A 10°C.	Und	2200	305354
3	40425	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM COM 200G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. COM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	Und	1000	463532
4	40430	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, RESFRIADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL ATÓXICA E RESISTENTE ENTRE 2 A 3 KG COM LACRE INVIOLÁVEL DE FABRICA, COM RÓTULO CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CORTE, COM MÁXIMO DE 8% DE ÁGUA. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/CISPOA. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 0° A 5°C. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 4 DIAS.  FERMENTO GRANULADO PARA PÃO EMBALADO A VÁCUO	Kg	14400	447638
5	10928	EM PACOTE ALUMINIZADO DE 500 G/CADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE 24 MESES. VALIDADE MÍNIMA ACEITA A PARTIR DA ENTREGA DE 20 MESES.	Pacote	150	459596
6	10930	FILTRO DE PAPEL DESCARTÁVEL DE PAPEL Nº 103 PARA CAFÉ, EM CAIXAS DE 30 UNIDADES CADA. VALIDADE DE 60 MESES. VALIDADE MÍNIMA ACEITA A PARTIR DA ENTREGA 50 MESES.	Caixa	440	380323
7	39427	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, REFRIGERADO, SEM SABOR, SEM CORANTES E SEM CONSERVANTES, PESO LÍQUIDO DE 170G. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM COM RÓTULO IDENTIFICANDO INSPEÇÃO, PROCEDÊNCIA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DÍAS A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO. TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO CONFORME A RDC 216.	Unidade	2200	446701
8	34860	LEITE DE SOJA EM PÓ, ENLATADO, LATAS DE 300G, COM LACRE ALUMINIZADO INVIOLÁVEL, SEM AÇÚCAR, SABOR ORIGINAL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. SEM LACTOSE E LACTASE	Und	50	239861
9	10934	LEITE UHT INTEGRAL, EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM 200ML: 114 KCAL, CARBOIDRATO 9G, PROTEÍNAS 6G, GORDURAS TOTAIS 6G, SÓDIO 130MG E CA 210MG. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE VISÍVEIS NA EMBALAGEM DE 4 MESES. VALIDADE MÍNIMA ACEITA A PARTIR DA ENTREGA 3 MESES.	Litro	30000	445995
10	34862	MACARRÃO DE SÉMOLA C/ OVOS, TIPO PARAFUSO, EMBALAGEM PLÁSTICA 500G. VALIDADE MÍNIMA ACEITA	Pacote	5000	458980





Item	Cód.	Descrição	Unidade	Quant	Ref. CATMAT
		A PARTIR DA ENTREGA 20 MESES. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO.			
11	40445	MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA COM QUALIDADE. EMBALAGEM 200G. COM REGISTRO NO CISPOA OU SIF, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO, TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO CONFORME A RDC 216.	Und	700	446394
12	40440	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, EM POTE PLÁSTICO DE 500G, COM LACRE INVIOLÁVEL ALUMINIZADO E TAMPA PLÁSTICA SOBRE O LACRE, COM ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS, VITAMINA A, ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ANTIOXIDANTES E CORANTE URUCUM, SEM GORDURA TRANS E SEM GLÚTEN, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA ACEITA A PARTIR DA ENTREGA 5 MESES, TEMPERATURA ACEITA NA ENTREGA 0° A 10°C.	Pote	600	347995
13	15141	CANJICA BRANCA, EM EMBALAGEM ATÓXICA DE 500G, TIPO 01, CLASSE A. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS	Und	400	463690
14	10971	PIMENTÃO VERDE, TAMANHO GRANDE FIRME, CASCA LISA E BRILHANTE. DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE MANCHAS, FUROS, PARTES QUEBRADAS OU MURCHAS.	Kg	143	274852
15	34873	SALSICHA HOT DOG, EMBALAGEM TERMOSOLDADA DE IKG, COM DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE DE 2 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, ÁGUA E CARNE DE FRANGO. VALIDADE MÍNIMA ACEITA A PARTIR DA ENTREGA 45 DIAS, TEMPERATURA ACEITA NO RECEBIMENTO 4 A 8°C	Kg	3000	447720
16	40454	SEMENTE DE GERGELIM BRANCO: SEM CASCA, SEM SUJIDADES OU GRAVETOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE.	Pacote	200	131970
17	13841	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO: SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL ORGÂNICO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR, TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICOS DE SUCO DE UVA TINTO. O PRODUTO DEVE SER ENVAZADO EM GARRAFAS DE VIDRO COM TAMPA DE ROSCA EM PORÇÕES DE 1 LITRO. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ASSIM COMO REGISTRO NOS ÓRGÃO FISCALIZADOR	Litros	3000	454755

#### 8.1. AMOSTRA:

- O licitante vencedor deverá apresentar 2(duas) amostras de cada produto, que será cotado em até 7 dias úteis, anteriores a homologação.
- As amostras devem ser entregues ao Setor de Nutrição da SMED. Rua Paraguassú n°2325, Bairro Centro, Imbé/RS, no horário de atendimento: segunda ou terça-feira, das 8:15 às 11:00 horas. Também poderá ser agendado pelos meios de comunicação: Telefone: (51) 3627-8532 E-mail: <a href="mailto:setornutricaoimbe@imbe.rs.gov.br">setornutricaoimbe@imbe.rs.gov.br</a>





# As amostras deverão vir identificados com, no mínimo, os seguintes dados:

- Identificação do produto;
- Embalagem original, inviolada;
- Data de fabricação;
- Validade dentro do prazo estipulado;
- Peso líquido;
- Número do Lote, quando couber;
- Nome do fabricante ou marca;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.
- A amostra do material deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será entregue, inclusive a marca de produtos industrializados, ou quando couber.
- A não apresentação do solicitado implicará a automática desclassificação do item.
- Todos os itens licitados estão sujeitos a análise de laboratório, se o Setor de Nutrição ou o Setor de Alimentação Escolar julgar necessário. Análise esta de inteira responsabilidade da empresa licitante, inclusive as custas. Este laudo de análise (físico-químico, microbiológico e microscópico) quando solicitado, deverá ser emitido por laboratório oficial a menos de 18 (dezoito) meses a contar da data de abertura da licitação, tal laudo deverá evidenciar as características do produto ofertado.
- Todos os itens licitados estão sujeitos a apresentarem fichas técnicas se o setor de alimentação escolar julgar necessário.
- 8.1.1. Uma amostra servirá para análise sensorial pela nutricionista da SMED e a outra para contra-prova no momento da entrega dos produtos, por tanto, as amostras não serão devolvidas. Serão analisados além das especificações de cada produto e das exigências do edital, os seguintes critérios:
- a) Embalagem (resistência e qualidade do rótulo), qualidade, rendimento e aproveitamento, aceitabilidade, durabilidade, aparência, gosto, sabor, cor, odor, informações nutricionais, forma de preparo, diluição.
- b) Os produtos serão classificados, ou não, quanto ao rendimento, à textura, aparência, sabor e odor e características organolépticas adequadas.
- c) A amostra de contraprova dos licitantes vencedores ficará depositada até a entrega dos produtos, os quais deverão ser rigorosamente iguais a amostra, sob pena de serem sumariamente rejeitados na ocasião da entrega.

O laudo será emitido pela nutricionista do Setor de Alimentação Escolar e deverá ser retirado até 3 dias úteis após entrega das amostras ou poderá ser enviado por e-mail, se solicitado. Os laudos considerados INAPTOS dar-se-á às requerentes prazo de 1 dia para, interpor recurso quanto ao laudo.





### 9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

No mercado, há diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado por se tratar de itens comuns.

Para todos os itens elencados, foram considerados aquisições realizadas por outros órgãos para a estimativa do preço de contratação.

# 10. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O preço estimado para a seguinte contratação será de R\$ 475.298,92 (quatrocentos e setenta e cinco mil, duzentos e noventa e oito reais e noventa e dois centavos).

# 11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratar empresa especializada para fornecimento de insumo alimentício, referente a itens que foram não adjudicados no Pregão N° 030/2024, para a Prefeitura Municipal de Imbé.

## 12. CONDIÇÕES DO OBJETO:

- Todos os itens deverão ser de primeira qualidade;
- As embalagens e condições de refrigeração, são de responsabilidade do fornecedor e devem estar dentro dos padrões de qualidade;
- Deverá ser transportado e entregue de forma adequada, nos locais e dentro dos prazos estabelecidos.

# 13. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Preliminarmente, sobre a possibilidade de parcelamento, é sabido que a divisão do objeto deverá ser implementada sempre que houver viabilidade técnica e econômica para a sua adoção. No caso do presente objeto, o parcelamento se demonstra claramente viável e necessário, para que se mantenha sempre alimentos novos e frescos, principalmente perecíveis, que tem validade menor que produtos industrializados, portanto, deverá ser entregue conforme demanda do Setor de Nutrição.

# 14. ROTINA/ETAPAS (MODELO) DE EXECUÇÃO DO OBJETO

## PRAZOS E FORMA DE COMUNICAÇÃO:

- O prazo para entrega de alimentos perecíveis e hortifrutigranjeiros será de até 4 dias corridos, a partir da data de solicitação e nos locais indicados. Os alimentos de gênero não perecíveis ou dos utensílios terão até 5 dias úteis para a entrega, diretamente ao almoxarifado do SAE ou conforme solicitado.
- Meios de comunicação Setor de Nutrição: Telefone: (51)3627.8532 – Andréia
- Horário de funcionamento: Segunda a sexta, das 8:00 as 12:00 e das 13:00 as 17:30.
- E-mail: setornutricaoimbe@imbe.rs.gov.br





### LOCAL/HORÁRIO:

Os locais de entrega de gêneros perecíveis e hortifrutigranjeiros será conforme lista abaixo:

Escola Municipal de Ensino Fundamental Estado de Santa Catarina

Av. Tramandaí, n° 1499. – Telefone: 3627-3650 – Escola Municipal de Ensino Fundamental Tiradentes

Av. Paraguassú, 2365 - Telefone: 3627-2666 -

Escola Municipal de Ensino Fundamental Manoel Mendes

Rua Canoas, 35 - Centro - Telefone: 3627-3816

Escola Municipal de Ensino Fundamental Norberto Martinho Cardoso Rua Machado de Assis, 185 - Nova Nordeste - Telefone: 3683-1358

Escola Municipal de Ensino Fundamental Rui Barbosa Av. Mariluz, 1180 - Telefone: 3683-1151 / 3683-2216 Escola Municipal de Ensino Fundamental Olavo Bilac

Rua 15, 60 - Harmonia - Telefone: 3683-2441

Escola Municipal de Ensino Fundamental Profa Jusseni Euzébio de Oliveira

Av. Academia Riograndense de Letras, nº 1351 – Bairro: Mariluz Plano B - Telefone: 3683-3148.

Escola Municipal de Educação Infantil Chapeuzinho Vermelho

Av. Paraguassú, 1131 – Centro – Telefone: 3627-3158

Escola Municipal de Educação Infantil Profa Pedrinha dos Santos Cardoso

Rua Torres, 608 – Courhasa – Telefone: 3627-3225.

Escola Municipal de Educação Infantil Profa Iara Martins

Av. Mariluz, 1181 - Telefone: 3683-1837

Escola Municipal de Educação Infantil Vô Jovino

Rua Imbé, 820 - Santa Teresinha - Telefone: 3624-1078.

Escola Municipal de Educação Infantil Peixinho Dourado

Av. Santa Terezinha nº 1250 – Harmonia – Telefone: 36832380.

Escola Municipal de Educação Infantil Vó Rosa

Rua Machado de Assis, 99 - Novo Nordeste. 36831809

Escola Municipal de Educação Infantil Tia Marica

Rua Luizinho, nº 420 – Albatroz. Telefone: 36831847

Escola Municipal de Educação Infantil Jardelino Peroni

Av. Rio Grande, nº 1461 - Telefone: 36275028 - Centro.

Centro de Apoio Pedagógico da Educação Básica I Professora Sônia Bauer

Avenida Paraguassú, 2470 – Ipiranga – Telefone: 36831288 –

Centro de Apoio Pedagógico da Educação Básica II

Avenida Santa Terezinha, 1230 – Harmonia – Fone: 3683-1579.

Centro Referencial de Atendimento ao Educando - CRAE

Rua Herval, 725 - Centro - Fone: 3627 12 46.

ESCOLA DE MÚSICA – OSMI

Av. Beira Mar, 788- centro - Imbé

Telefone: 36274377

As necessidades variam, de acordo com a época do ano, podem acontecer entregas diariamente, semanalmente, mensalmente ou em dias a combinar, das 8h15min as 11h e das 13h45min As 16h30min, diretamente nos estabelecimentos de ensino, conforme solicitação do SAE ou SMED – Setor de Nutrição.





Os gêneros não perecíveis serão entregues no Setor de Alimentação Escolar, na Av. Paraguassu, 2325 – Centro – Imbé, depósito da alimentação escolar, no horário das 8h15min. às 11h e das 13h30min às 16h30min, de segunda a sexta-feira.

#### ACONDICIONAMENTO:

- As entregas deverão ser feitas pela empresa em veículo apropriado e recursos humanos provenientes do mesmo e livre das despesas para a prefeitura. A comissão de recebimento de gêneros do setor de alimentação escolar, receberá os gêneros não-perecíveis, bem como, as comissões de recebimento das escolas receberá os gêneros perecíveis.
- Os produtos devem ser acondicionados em sacos plásticos transparentes ou em caixas atóxicas que possibilitem a visualização dos produtos. Não devem ser utilizadas caixas de madeira ou de material reciclado, impróprio para acondicionar alimentos. Os gêneros devem ser separados por escolas, conforme listagens remetidas pelo SAE/SMED, cada produto deve ser embalado em sacolas plásticas atóxicas transparentes individualmente, os produtos não podem ser misturados, devem ser separados um a um. Com um peso máximo de 05 kg por volume. Os produtos devem ser armazenados em locais que estejam respeitando as normas da ANVISA quanto à higiene geral dos mesmos.

#### Produtos Cárneos:

- I. Conter rotulagem de identificação específica (procedência) e deve ser oriundo de estabelecimento licenciado. Devem constar em todas as embalagens o nome do produto e a quantidade existente na mesma, conforme cronograma prévio enviado pela Smec/SAE; O fornecedor deverá estar com o estabelecimento e equipamentos utilizados para a manipulação e armazenamento das carnes em perfeitas condições de higiene e conservação.
- II. Deve ser entregue congelado, ou resfriado, em embalagem de fácil visualização do produto, com cor, consistência e odores características do produto. Todos os produtos devem manter suas características organolépticas. Entrega esta que será de responsabilidade do fornecedor que receberá um cronograma pré estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar semanalmente para proceder as entregas nos estabelecimentos de ensino do município. Salientamos ainda que deverão ser entregues em veículo isotérmico, inspecionado pela vigilância sanitária. O laudo de inspeção deverá constar no envelope com os documentos para habilitação. Os produtos estão sujeitos a inspeção na chegada nos estabelecimentos de ensino, realizada pela comissão de recebimentos de gêneros alimentícios, bem como, pelo CAE ou técnico competente. A mão de obra necessária para as entregas é de responsabilidade do fornecedor e deve ser qualificada para a função.
  - Frutas e demais alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.





REGIME DE EXECUÇÃO: Aquisição conforme demanda.

## DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

Fornecimento e entrega de gêneros alimentícios.

SUBCONTRATAÇÃO: Não se aplica.

ACOMPANHAMENTO: Os itens serão fiscalizados no momento da entrega.

PROVA: Os produtos apresentados serão aprovados com base nas amostras fornecidas.

MANUTENÇÃO: Não se aplica. TROCA DE PEÇAS: Não se aplica.

SAC: Não se aplica pois a comunicação será diretamente com o fornecedor.

SUPORTE TÉCNICO: Não se aplica.

RELATÓRIOS: Deve ser apresentado, conforme solicitação, o romaneio de entrega dos itens.

LIMPEZA: Não se aplica.

#### **GARANTIA:**

- Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações exigidas, o mesmo, não será recebido nos estabelecimentos, porém, o fornecedor terá um prazo máximo de 1 dia útil para repor o produto em perfeitas condições como consta nas especificações, no local e horário a que se destina.
- Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade da escola ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para tomar as devidas providências.
- Quando constatado que o problema não foi gerado pela escola e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidades adequadas para o preparo e consumo.

#### 15. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Com a presente contratação a Secretaria de Educação almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

Assegurar uma ótima alimentação para os discentes e servidores da Rede Municipal, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

## 16. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO (MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO):

Em atendimento ao caput e § 2º do Art. 4º do Decreto Municipal nº 3.810, de 11 de dezembro de 2020, segue a indicação do (s) Gestores de Contrato e Fiscais de Contrato para providências de emissão de Portaria de designação, para atuação junto a contratação.





Secretaria Municipal de Educação								
Designação	Nome	Matrícula	Cargo					
Gestor de Contrato Titular	Roselma Costa	72	Professora					
Gestor de Contrato Suplente	Wilian Junior Vieira Adriano	17178	Agente Administrativo					
Fiscal de Contrato	Angelita Simas Valentim Claro	2109	Auxiliar de Ed. Infanti					
Fiscal de Contrato	Andréia Líbano Ramos	1516	Nutricionista					
Fiscal de Contrato	Andressa da Silva Evaldt	16710	Nutricionista					

Os procedimentos a serem adotados no recebimento provisório, devendo no caso de contratações de TIC ser observado, quando for o caso, o disposto no Art. 19 da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 2022, **prevendo entre outros e se o caso**:

PROVISORIAMENTE, por um dos Fiscais de Contrato designado por meio de Portaria especificamente para fiscalização gerado a partir deste ETP, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações exigidas, devendo no recebimento provisório do produto descrito no Item 8, entre outros:

CONFERIR OS DADOS <u>BÁSICOS</u> DA NOTA FISCAL/FATURA: Conferir e somente autorizar a descarga dos produtos se os dados da Prefeitura estiverem corretos (Nome, CNPJ, endereço), se o número e ano da Nota de Empenho constar corretamente na Nota Fiscal/Fatura, e se o (s) produto (s) for (em) da marca estabelecida na Nota de Empenho, sendo proibido a descarga de produtos sem a apresentação/entrega da respectiva Nota Fiscal/Fatura.

Caso a marca seja diferente da estabelecida na Nota de Empenho, verificar junto ao Gestor do Contrato se foi feito apostilamento para a troca de marca.

## 17. CONFERIR QUANTITATIVAMENTE:

- Se a quantidade de cada item está de acordo com o solicitado;
- Se foi embalado, transportado e entregue adequadamente, em embalagens individuais ou sem acumulo que possa danificar o item por excesso peso;

### 18. REGISTRAR EVENTUAL OCORRÊNCIA:

Constada alguma avaria ou problema o Fiscal de Contrato responsável pelo recebimento provisório deve escrever ou carimbar no canhoto da Nota Fiscal/Fatura e no recibo do frete "Embalagem danificada. Sujeito à conferência pelo solicitante e possível indenização". Caso o dano seja no produto, o Fiscal de Contrato responsável pelo recebimento provisório deverá recusar o recebimento e solicitar a substituição.





**RELATÓRIO EXECUÇÃO DO SERVIÇO**: Anexar à Nota Fiscal/Fatura os relatórios emitidos durante o período de prestação do serviço e outros documentos, devendo constar no relatório, **entre outros e conforme o caso**:

- I. Se os prazos definidos no presente ETP foram atendidos/cumpridos (relacionar no relatório os prazos, como, por exemplo, retirada e entrega dos produtos, apresentação de prova, de orçamento, de início e término do serviço);
- II. Se os serviços foram realizados por funcionário com habilidade, bem como com comportamento/conduta adequada à execução do serviço;
- III. Se os itens danificados e/ou rejeitados foram substituídos e entregues para conferência;
- IV. A ocorrência de alguma falha durante a execução do serviço.

Os procedimentos a serem adotados no recebimento definitivo, <u>prevendo entre outros e se o caso</u>:

**DEFINITIVAMENTE**, em até 3 (três) dias uteis a contar do ateste provisório por um segundo Fiscal de Contrato, designado por meio de Portaria especificamente para fiscalização, devendo no recebimento definitivo o Fiscal de Contrato, entre outros:

**CONFERIR OS DADOS DA NOTA FISCAL/FATURA**: Conferir no Portal da Nota Fiscal Eletrônica - <a href="www.nfe.fazenda.gov.br">www.nfe.fazenda.gov.br</a> ou diretamente no site do órgão emissor a autenticidade da Nota Fiscal Eletrônica, quando for o caso, e se:

- 1. A descrição do serviço, valor unitário e valor total estão de acordo com o disposto no Termo de Referência, Edital da licitação, proposta de preço da empresa vencedora e Nota de Empenho;
- 2. Os dados da Prefeitura Municipal de Imbé e da Nota de Empenho estão corretamente informados na Nota Fiscal/Fatura;
- 3. A Nota Fiscal/Fatura apresenta rasura, e caso positivo solicitar a substituição da mesma;
- 4. A data de emissão da Nota Fiscal/Fatura é posterior a data de emissão da Nota de Empenho e da autorização do serviço quando for o caso.

## 19. CONFERÊNCIA QUALITATIVA:

- Conferir se o produto/serviço entregue está de acordo com o pactuado:
- Se a composição (química, nutricional, etc) está de acordo com o pactuado;
- Se os itens estão dentro da validade estabelecida;
- Se a qualidade dos produtos estão de acordo;
- Se os produtos perecíveis são novos/frescos, nas embalagens adequadas;
- Os produtos refrigerados devem estar bem conservados, nas temperaturas adequadas;
- Se bem/produto tem o registro em órgão de controle (Anvisa, Inmetro, etc), quando for o caso.



#### ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IMBÉ SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



#### ANALISAR OS RELATÓRIOS:

Analisar os Relatórios emitidos pelo Fiscal de Contrato do recebimento provisório e eventuais documentos, emitindo relatório com as recomendações ao Gestor de Contrato.

O não atendimento de qualquer condição pactuada impedirá o ateste do recebimento definitivo, devendo neste caso ser formalizado a empresa vencedora as inconformidades encontradas e o prazo para as correções necessárias, que deverão ser feitas sem custos adicionais para a Prefeitura Municipal de Imbé.

Na hipótese acima, o prazo de 3 dias úteis para o ateste definitivo será interrompido e a contagem retomada somente após sanadas as pendências, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis.

### 20. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não se aplica, visto que é de responsabilidade da Prefeitura conferir as quantidades e os locais de armazenamento dos itens para solicitação.

# 21. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES: Não se aplica.

#### 22. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Dada a natureza do objeto, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental.

# 23. JUSTIFICATIVA DOS CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO E JULGAMENTO:

• Menor preço por item.

## 24. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

SMED – Secretaria Municipal de Educação

Natureza da despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 - Gêneros de Alimentação

## 25. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Cientificamos a viabilidade econômica, pois a contratação está dentro dos valores praticados no mercado em uma contratação deste porte. O presente instrumento demonstra a importância do processo de contratação e a ampla capacidade do mercado em atender a necessidade demandada. Conforme se verifica no presente Estudo Técnico Preliminar, a contratação de que se trata, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária.





Imbé, 05 de Junho de 2024.

Elaborado por:

Roselma Costa Professora Matriculas: 72 e 443 Roselma Costa Professora

Wilian Júnior Vieira Adriano
Agente Administrativo

Wilian Junior Vieira Adriano Agente Administrativo