



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – LEI 14.133/2021

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Secretaria Requisitante:

Processo SEI nº250000037290-3

2 - DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

Nome: Anelise Siviero Ribeiro

Matrícula: 101247

Nome: Aline Ramos de Araújo

Matrícula: 125467

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O Município de Canoas/RS, por intermédio da Secretaria de Assistência Social, justifica a abertura do presente processo de formação de registro de preços para o fornecimento de refeições prontas para o consumo, incluindo confecção, embalagens, transporte e entrega ponto a ponto para o almoço, jantar e lanches. Este serviço será prestado diariamente, de segunda a domingo, conforme a composição do cardápio estabelecida em dias e horários pré-estabelecidos pela Secretaria requisitante, para os Equipamentos Públicos e Programas da Secretaria Municipal de Canoas, assim como para situações emergenciais e de calamidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

A Política de Assistência Social no Município de Canoas é executada pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SMAS, sendo desenvolvida mediante serviços continuados, benefícios, programas e projetos, por meio da execução direta e parcerias firmadas. Desta forma, incluem os serviços e ações da assistência social, as demandas do público prioritário, a saber, a população em situação de vulnerabilidade e risco social, além de um grande número de pessoas em situação de rua. O acesso à alimentação saudável, requisito fundamental para o fortalecimento do sistema imunológico, é um direito social constitucionalmente previsto, conforme art. 6º da Constituição Federal. Colocando-se como objetivo primordial e urgente das políticas públicas pertinentes o de garantir tal acesso. Em decorrência disso, a Prefeitura Municipal de Canoas, através da SMAS necessita manter o funcionamento do Restaurante Popular no Município, bem como atender as demandas de Segurança Alimentar no Albergue Municipal e na Acolhida de Inverno - ação realizada por esta secretaria nos meses de inverno. Tal medida, mostra-se apta a proteger e resguardar os segmentos mais vulneráveis da malha social e urge a adoção de medidas capazes de amenizar os efeitos devastadores da atual crise econômica pela qual passa o País. Para tanto, é fundamental que se possa utilizar as instalações do Restaurante Popular para atender a população mais vulnerável como medida protetiva daquela população mencionada e que a resguarde, garantindo-lhe o atendimento das suas necessidades alimentares, através do fornecimento de refeições. Cabe reforçar que os Restaurantes Populares visam viabilizar a entrega de refeições saudáveis, de qualidade, para população em vulnerabilidade social, sejam trabalhadores informais e/ou desempregados, imigrantes e refugiados, entre outros. Adicionalmente, para que o direito de acesso à alimentação seja garantido de fato e atinja a população vulnerável como um todo, é preciso que o poder público municipal coloque em prática o que prevê a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, implementada a partir de 2013. Esta Política Municipal está inserida no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que assim como o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Sistema Único de Saúde (SUS), deve possuir estrutura suficiente para implementação daquelas políticas públicas. Fazem parte dessa estrutura: os Bancos de Alimentos, as Cozinhas Comunitárias públicas, as Feiras Livres e os Restaurantes Populares.

Finalmente, considerando a complexa logística para que se produza e distribua grande volume diário de refeições, justifica-se a contratação de uma empresa profissional e especializada, capacitada no ramo de serviço de preparo e distribuição de alimentação, para a adequada execução deste serviço, o que, ademais, está previsto nas especificações constantes do Termo de Referência.

Além disso, a população em situação de rua, público prioritário no Restaurante Popular frequenta o Albergue. Com a chegada do inverno, e, conseqüentemente, os dias mais frios do ano, a situação das pessoas em situação de rua se torna mais precária. O aumento da procura de abrigos neste período é rotineira e natural. Dados da Secretaria Municipal de Assistência Social apontam que Canoas registrou um



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

crescimento significativo de pessoas em situação de rua no ano de 2022. Considerando essas informações, a Prefeitura Municipal de Canoas, através da Secretaria Municipal de Assistência Social e da Diretoria de Proteção Social Especial, está providenciando o aumento de vagas de acolhimento para pessoas em situação de rua em virtude da chegada do inverno, através da AÇÃO DE INVERNO que será realizada em um ginásio. Assim, visando a busca frequente pela qualidade no atendimento à sociedade, os serviços públicos têm a obrigação de fornecer as refeições para pessoas em situação de rua que serão acolhidas neste período, e consequentemente, prescinde da ampliação das refeições para atender esta demanda específica.

Com relação às quantidades estimadas em estudo preliminar, obtivemos:

- I. Restaurante Popular - os dados disponíveis do CADÚNICO registram a situação de fragilidade econômica das famílias canoenses, onde atualmente mais de 27 mil famílias recebem o Bolsa Família, com renda caracterizada como extrema pobreza, e mais de 37 mil famílias possuindo renda per capita menor que meio salário mínimo. Assim, a quantidade estimada, embora não atenda completamente a demanda, baseou a estimativa na média de acolhimento do Restaurante Popular nos três últimos anos, bem como consideramos o recurso disponível para esta ação, aliado à quantidade de usuários que o espaço atualmente comporta receber - 250 refeições/dia. Foi considerado no cálculo a ampliação do serviço para o bairro Mathias Velho, com adicional de 300 refeições diárias. Além disso, em 2025 o Restaurante Popular passou a atender inclusive nos sábados e feriados, aumentando o número de refeições a serem adquiridas.
- II. Albergue - atualmente possui 50 vagas para pernoite, sendo que esta quantidade pode ser ampliada em qualquer tempo.
- III. Ação de Inverno ACOLHIDA DO BEM - nos anos anteriores, 2021 a 2023, 150 vagas/dia foram disponibilizadas, entretanto, a média de atendimentos foi de 80 a 120 vagas/dia. Deste modo, estimamos em 100 refeições diárias o mínimo a ser solicitado.
- IV. Centros de Referência de Assistência Social/CRAS, Centros de Referência Especializado de Assistência Social/CREAS: possuem mão de obra escassa e pode ser necessária a contratação de lanches prontos.
- V. Situações emergenciais em alojamentos provisórios: em 2024 chegamos a ter 23 mil pessoas em alojamentos institucionais, desta forma deixaremos previsto um quantitativo para esses acolhimentos emergenciais, de acordo com plano de contingência que a SMAS está elaborando, ficando previsto um adicional de no mínimo 300 atendimentos ao dia para cada alojamento. Esta medida é essencial para assegurar o acesso à alimentação básica, preservando a dignidade humana e atendendo às necessidades fundamentais da população.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

VI. Eventos:

- a) A SMAS é responsável por 5 conselhos de controle social: CONSEAN, CONDI, COMDIP, CMAS e CONDICA. Para cada conferência são realizadas até 4 (quatro) pré-conferências, correspondentes aos diferentes quadrantes de Canoas. As pré-conferências contam com a participação média de até 200 pessoas, e as conferências, participação média de 400 pessoas, gerando a estimativa máxima de 6.000 refeições para este tipo de evento no período de 12 meses.
- b) A SMAS promove seminários de capacitação da sua equipe, no mínimo, duas vezes ao ano, necessitando ofertar refeições no local do evento. Além disso, cada diretoria da SMAS promoverá capacitações específicas das suas áreas, onde há recursos disponíveis para aquisição de refeições dos participantes. Considerando a média de participantes nas capacitações da SMAS, a quantidade total prevista é de 300 refeições para os dois seminários de capacitação a serem realizados no período.
- c) A estimativa também considerou as confraternizações dos grupos de usuários atendidos nos serviços ofertados nos 5 (cinco) Centros de Referência de Assistência Social/CRAS e Centros de Referência Especializado de Assistência Social/CREAS. Atualmente, 450 famílias tem acompanhamento somente no PAIF. Os eventos de confraternização dos grupos de PAIF e PAEFI são estendidos aos familiares. São realizados 4 (quatro) eventos de confraternização com as famílias por ano, totalizando a média de 5.400 refeições oferecidas neste tipo de evento no período de 12 meses.

Considerando que temos 4 contratos em andamento 173/2023, 174/2023, 224/2023 e 225/2023, oriundos do edital 150/2023, RP 035/2023, que expirou em 17/10/2024, torna-se imperiosa a formação de registro de preços para contratação de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas, no âmbito das unidades sob a égide da secretaria supramencionada, conforme demonstrado neste estudo, através deste instrumento e seus quadros demonstrativos. As entregas ocorrerão conforme o cronograma de entregas previsto de acordo com o planejamento e a demanda mensal.

Uma vez consideradas todas as peculiaridades desta pretensa formação de Registro de Preços que destina-se a diferentes públicos, solicitamos que o mesmo seja de uso exclusivo da Secretaria Municipal de Assistência Social.

A empresa fornecedora de refeições somente poderá iniciar suas operações após a obtenção de todos os alvarás, registros, licenças e demais



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

formalidades necessárias para seu funcionamento legal conforme previsto neste ETP e no Termo de Referência do edital.

4 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:

4.1.1. Deverão ser observadas todas as normas atinentes à execução do objeto dos autos, legislação específica aplicável - Portaria 1428/1993 da ANVISA, que estabelece regulamentos técnicos e diretrizes para garantir a segurança dos alimentos e a qualidade dos produtos consumidos pela população.

4.2. Requisitos de Qualificação Técnica:

Para os documentos de qualificação técnica, o proponente deverá apresentar:

4.2.1 Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) da licitante ou declaração emitida por órgão sanitário de dispensa de alvará sanitário/licença sanitária para licitantes que desempenhem atividades econômicas de baixo risco. A apresentação do(s) alvará(s) é necessária(os) conforme Decreto Estadual 23.430 de outubro de 1974 (art. 6 e art. 346).

4.2.2 Declaração formal (conforme anexo) com indicação do Responsável Técnico pela credenciada, este com curso superior completo de Nutrição devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição conforme legislação em vigor.

4.2.3 Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o fornecimento de objeto compatível em características, quantidades e prazos com objeto licitado. 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), produto e quantidade fornecida.

4.2.4 A contratada deverá apresentar, como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, a cópia da licença sanitária dos veículos adequados para transporte de alimentos, dentro da validade. A contratada deve ser possuidora, a qualquer título (propriedade, locação, comodato etc), dos veículos utilizados nas entregas. Em caso de transporte locado,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

em comodato, ou qualquer outra espécie de posse que não seja decorrente da propriedade, deverá ser apresentado o instrumento de contrato que preveja o uso dos veículos. Os veículos de transporte de alimentos que necessitem de refrigeração ou congelamento devem estar de acordo com o estabelecido pelo Decreto 23.340 de outubro de 1974 (arts. 490, 491 e 495). A quantidade de veículos deverá ser capaz de cumprir as entregas solicitadas, conforme os prazos e o número de pontos de entrega previstos neste documento.

4.3. Os funcionários da contratada deverão adequar-se às regras de segurança da circulação e identificação dos locais onde os alimentos serão entregues para garantir a segurança dos alimentos e a qualidade dos produtos entregues.

4.4. Antes do serviço ser executado, a empresa deverá estar alinhada com a(o) secretaria/órgão demandante, dando ciência da demanda a ser cumprida conforme cronograma prévio enviado.

4.6. A execução dos serviços deverá ser programada para ocorrer conforme CRONOGRAMA DE ENTREGA específico de cada órgão requisitante, devendo ser de acordo com cada Programa, detalhadamente explicado no Termo de Referência.

4.7. Durante a execução do serviço, os funcionários da contratada deverão observar, no trato com os servidores e com o público em geral, a urbanidade e os bons costumes de comportamento, tais como: pontualidade, cooperação, respeito mútuo, discrição e zelo com o patrimônio público.

4.8 Poderá ser exigido que seja apresentado o alvará de transporte do veículo em todas as entregas, devendo este estar disponível no veículo no momento da entrega. O alvará deverá estar válido.

4.9 A empresa fornecedora de refeições somente poderá iniciar suas operações após a obtenção de todos os alvarás, registros, licenças e demais formalidades necessárias para seu funcionamento legal.

4.10 Adicionalmente, deve estar disponível para a entrega das refeições conforme o cardápio estabelecido pelo responsável nutricional do Município de Canoas conforme anexo I.



5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Solução 1:

A primeira solução proposta seria estabelecer um local único para o preparo e acesso às refeições, onde poderíamos preparar a alimentação centralmente e distribuir aos diversos locais de atendimento.

Problemas Identificados:

- A grande quantidade de refeições a serem produzidas.
- A necessidade de um local de fácil acesso e com localização privilegiada para atender.
- Necessidade de contratação de mão de obra adicional e aquisição de equipamentos de cozinha industrial.
- Necessidade de transporte das refeições produzidas.

Conclusão:

Devido aos desafios logísticos, à escala da operação necessária e aos custos associados, esta solução tornou-se inviável e de maior risco.

Solução 2:

A segunda solução é a aquisição e entrega de refeições prontas em para atendimento das demandas da SMAS de Canoas/RS. Após avaliar a quantidade de refeições necessárias e o número de fornecimentos, identificou-se que seria viável e mais eficiente contar a formação de registro de preços para atendimento da demanda.

Conclusão:

A solução encontrada é a elaboração de uma licitação para a formação de registro de preços para atendimento da demanda. Este método garante que os usuários da assistência social recebam as refeições de forma oportuna e adequada, atendendo às necessidades nutricionais e logísticas do Município de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

Canoas, tanto para os Programas e Equipamentos onde há previsão, quanto para termos uma aquisição imediata em situações de emergência.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Considerando os públicos específicos, esta equipe de planejamento entendeu como solução mais adequada para atender à necessidade de manutenção da qualidade dos serviços de fornecimento de refeições prontas para a SMAS. Com a contratação de empresa que produza refeições consegue-se atender a demanda de forma mais rápida sem a necessidade de investimento em recursos humanos, logística e infraestrutura.

Ainda, considerando o interesse de mais de um órgão da administração nesta aquisição, a formação de novo Registro de Preços demonstrou ser a forma mais conveniente para a dinâmica e particularidades dos serviços ofertados pela SMAS e SME, e de outro modo, atendendo aos princípios da economicidade e celeridade, buscando os melhores resultados com menor custo para os cofres públicos.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A estimativa das quantidades para contratação teve por base a compra e distribuição anual das refeições adquiridas em anos anteriores, mantendo a previsão das quantidades mensuradas por secretaria/órgão participante para o ano de 2025/2026. As quantidades estimadas no pedido são para atender por um período de 12 meses. Desta forma, utilizou-se como base de cálculo o número de refeições previstas a serem fornecidas por um período de 12 meses dos equipamentos públicos e programas sociais já existentes. Além disso, para o cálculo, foram também contabilizadas algumas variáveis que podem ocorrer durante a vigência da ata de registro de preços, a exemplo de itens não adjudicados, levando à substituição de um produto por outro que esteja disponível; a possível desistência de itens por parte dos vencedores do certame; e a alteração nos cardápios adaptados aos orçamentos, podendo ter maior ou menor frequência de itens conforme disponibilidade de recursos. Além disso, é necessário deixar previsto quantitativos para situações de emergência e/ou calamidade, como incidentes climáticos, para que seja possível a rápida aquisição para atendimento de pessoas desabrigadas sob responsabilidade do Município. Foi necessário deixar prevista a demanda dos locais citados acima com margem para atender além dos 12 meses, em casos onde há atraso na homologação da nova licitação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

A tabela a seguir reúne a descrição de locais e tipo de refeição servida e número de refeições que podem ser ofertadas ao longo do ano na SMAS:

| Local | Nº Máximo de Refeições/dia | Período de Atendimento |
|-------------------------|--|------------------------------------|
| ALBERGUE MUNICIPAL | 60 LANCHES * 60 JANTARES * * PERÍODOS DE CHUVAS FORTES ATENDE ALMOÇO E CAFÉ DA TARDE | 365 dias por ano |
| RESTAURANTES POPULARES | 500 ALMOÇOS por dia. | 2ª a sábado, inclusive feriados |
| CRAS SUDOESTE | 40 LANCHES AO DIA | 2ª a 6ª feira, 12 meses por ano |
| CRAS SUDESTE | 40 LANCHES AO DIA | 2ª a 6ª feira, 12 meses por ano |
| CRAS NOROESTE I | 40 LANCHES AO DIA | 2ª a 6ª feira, 12 meses por ano |
| CRAS NOROESTE II | 40 LANCHES AO DIA | 2ª a 6ª feira, 12 meses por ano |
| CRAS NORDESTE | 60 LANCHES AO DIA | 2ª a 6ª feira, 12 meses por ano |
| CREAS | 30 LANCHES AO DIA | 2ª a 6ª feira, 12 meses por ano |
| ACOLHIMENTO DE INVERNO | 150 JANTARES* 150 LANCHES* * PERÍODOS DE CHUVAS FORTES ATENDE ALMOÇO E CAFÉ DA TARDE | 90 dias por ano (meses de inverno) |
| ALOJAMENTOS PROVISÓRIOS | VARIÁVEL, CHEGOU A 23 MIL PESSOAS DURANTE A CALAMIDADE. ESTIMAMOS MÉDIA DE 300 ACOLHIDOS POR DIA DE ACORDO COM 2 ABRIGOS PROVISÓRIOS QUE SMAS ESTÁ | VARIÁVEL |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

| | | |
|------------------------------|------------------------|-----------|
| | ORGANIZANDO. | |
| EVENTOS/CAPACITAÇÕES SMAS | 3000 REFEIÇÕES AO ANO. | VARIÁVEL. |

TOTAL ESTIMADO PARA PERÍODO DE 12 MESES: 418.180 ALMOÇOS/JANTARES E 316.100 LANCHES.

8- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Em conformidade com o inciso VI, do artigo 9º da IN 58/2022, para obter a avaliação do custo pela Administração, a Secretaria Municipal de Assistência Social realizou pesquisa de preços através do site Painel de Preços, utilizando-se também dos valores correspondentes ao Registro de Preços vigente Nº 08/2023- Edital 18/2023, conforme comprovam os documentos acostados no processo. Valores advindos de empresas do mercado não compuseram este cálculo, uma vez que não obtivemos retorno de orçamentos com a publicação no Diário Oficial de Canoas. O VALOR MÉDIO definiu a estimativa da contratação, determinando expressamente os VALORES MÁXIMOS ACEITÁVEIS no presente procedimento licitatório. Tais considerações avaliadas nesta análise, resultaram conforme segue resumidamente demonstrado em tabela a seguir, com os valores estimados para item, e os preços pesquisados por item. Não encontramos no presente estudo empresas que apresentem os valores por unidade de refeição ou lanche estabelecido conforme necessidade. O que conseguimos registrar foi o preço de alimentos individuais ou através de kits compostos por alguns alimentos aqui listados. A intenção deste demonstrativo é facilitar o entendimento do preço aceitável para o custo de cada refeição.

Reforça-se, ainda, que não foram encontrados mais de um registros de preços para “kit lanche”, tão pouco citação no Painel de preço, por isso cita-se na planilha, em anexo a este processo, alguns itens que compõem o lanche supracitado para dar embasamento de valores aceitáveis. Já as refeições prontas, “quentinhas”, não há registros recentes de valores no Painel de Preços, por isso o demonstrativo na tabela é sobre editais de outras cidades que apresentam quantidades e variedades semelhantes às exigidas neste estudo técnico.



9 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O objeto da contratação será composto por 2 itens, cada qual com máximo valor aceitável, conforme demonstrado em tabela com a estimativa dos valores pesquisados. Para fins de classificação, serão considerados os MENORES PREÇOS POR ITEM. Neste estudo, a equipe responsável buscou o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição, o que exigiu a escolha da solução mais adequada e eficiente segundo a definição do objeto e das condições da contratação, buscando garantir a seleção da proposta mais vantajosa. A partir dessas premissas, optou-se pelo parcelamento deste objeto, por caracterizar-se como divisível e de naturezas distintas, devendo este ser parcelado em itens independentes, com vistas à ampliação da competitividade, resultando em propostas e julgamentos individualizados para cada item, de acordo com suas condições, pressupondo um resultado com preços mais vantajosos para a administração.

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Considerando o modelo de solução definido, atribuindo-se a responsabilidade por todos os itens necessários ao fornecimento dos produtos pela(s) empresa(s) CONTRATADA(S), não há contratações correlatas e/ou interdependentes

11- DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO – PAC:

Em atenção ao disposto no Inciso IX, artigo 9º da IN 58/2022, informamos que a aquisição deste ETP está no Plano Anual de Contratação para o exercício 2025. Desta forma, o suporte para a presente contratação se dará com base na Lei Orçamentária Anual para o exercício 2025.

12 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

Se efetivada nos termos aqui dispostos, esta contratação implicará na garantia do direito à segurança alimentar para os públicos prioritários, na melhoria da qualidade dos serviços atualmente prestados por meio destas secretarias no município. Outrossim, para a Administração, a contratação nos moldes definidos, assegurará:

- a) Melhor execução do objeto contratado, em decorrência dos princípios de eficiência e sustentabilidade;
- b) Otimização da força de trabalho atrelada à gestão e à fiscalização contratuais;
- c) Atendimento aos preceitos legais vigentes;
- d) Prevenção e/ou eliminação de ocasiões que levem ao inadimplemento contratual por parte da CONTRATADA, em decorrência de situações que possam gerar desgastes ou custos para o município e consequente comprometimento da qualidade dos serviços.

Deste modo, com esta contratação, pretende-se viabilizar o pleno atendimento à demanda específica da Secretaria requisitante, criando condições legalmente adequadas para o cumprimento do direito à segurança alimentar no município

13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

14 – PLANEJAMENTO E POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Em atenção ao disposto no art. 9º, II, da IN SEGES/ME nº 58/2022, na inexistência de instrumento jurídico que regulamente os critérios de sustentabilidade passíveis de exigência no município de Canoas, como medida de incentivo para a mitigação dos impactos ambientais, além da exigência do Alvará Sanitário como critério obrigatório, foi incluída a exigência de embalagem reciclável para os itens/produtos deste certame, bem como a adoção da avaliação de amostras para a verificação dos produtos ofertados nas propostas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

A fiscalização do contrato garantirá o cumprimento, pela CONTRATADA, dos critérios de sustentabilidade definidos neste ETP e que devem ser ratificados no Termo de Referência a ser elaborado.

15 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Declaramos, com base neste Estudo técnico Preliminar, que a contratação pretendida é viável, necessária e adequada à Prefeitura Municipal de Canoas.

Canoas, 26 de Junho de 2025

Anelise Siviero Ribeiro
Nutricionista - DSAIP
Matr 101247 - CRN² 7496

Responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Secretaria Municipal de Assistência Social/SMAS



Anexo I - DESCRIÇÃO DO OBJETO E ORÇAMENTO

ITEM 1: ALMOÇO / JANTAR

A quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmitta + fruta + salada) no mínimo 900g. A composição da refeição deve ser o que segue abaixo:

- Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;
- Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).
- Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso. Deverá ser seguida a seguinte orientação: carne vermelha (gado) no mínimo duas vezes na semana; carne de frango no mínimo duas vezes na semana; uma vez na semana porco ou peixe ou embutido (deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada). A carne deve ter o peso do osso descontado do seu peso total, sendo 100g de carne sem osso.
- Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão.
- Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, purê de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.
- Uma salada diária no total de 20 gramas (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas devem ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.
- Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia, fornecer colher de sobremesa descartável.
- Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

- 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.
- 1 copo de suco de sabores diversos (preparado com concentrado de frutas). 200 ml, transportado em garrafas ou recipientes apropriados
- As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) de alumínio, de forma que a temperatura do alimento seja mantida até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 65°C) até o momento da distribuição. Deverão ser transportadas em recipientes apropriados para marmitas e que conservem a temperatura.

Valor Unitário por refeição ALMOÇO/JANTAR: R\$ 20,18

Valor total para 12 meses (418.180 unidades): R\$ 843.887,240

O almoço deverá ser entregue das 11h às 12 horas em rota definida no pedido.

O jantar deverá ser entregue das 18h às 19 horas em rota definida no pedido.

ITEM 2: LANCHE

LANCHE COMPOSTO POR BEBIDA + CARBOIDRATO COM RECHEIO OU COBERTURA CONFORME DESCRITO NA TABELA 1, CONSIDERANDO A FREQUÊNCIA DESCRITA:

O DETALHAMENTO TÉCNICO DOS ITENS QUE COMPÕEM O LANCHE ESTÁ NA TABELA 2.

Valor Unitário por refeição/LANCHE: R\$ 7,71

Valor total para 12 meses (316.100 unidades): R\$ 2.437.131,00

**TABELA 1: CARDÁPIO PROPOSTO, 14 OPÇÕES DE LANCHE, SERVIDOS
NESTA FREQUÊNCIA**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

| LANCHE 1 | LANCHE 2 | LANCHE 3 | LANCHE 4 | LANCHE 5 | LANCHE 6 | LANCHE 7 |
|--|--|--|--|---|--|---|
| Café com leite Pão doce massinha com margarina, presunto e queijo | Café com leite Pão francês com margarina, presunto e queijo | Café com leite Pão doce massinha com margarina, presunto e queijo | Café com leite Pão francês com margarina, presunto e queijo | Café com leite Pão massinha com margarina, presunto e queijo | Café com leite Pão francês com requeijão, presunto e queijo | Leite com achocolatado quente Pão Massinha com requeijão, peito de peru e queijo |
| LANCHE 8 | LANCHE 9 | LANCHE 10 | LANCHE 11 | LANCHE 12 | LANCHE 13 | LANCHE 14 |
| Achocolatado pronto para beber Pão Massinha com doce de frutas | Iogurte de frutas Pão francês com doce de Leite | Suco individual Pão Francês com requeijão e mortadela defumada | Achocolatado pronto para beber Pão massinha com doce de leite | Iogurte de Frutas Pão francês com doce de frutas | Achocolatado pronto para beber Pão massinha com doce de leite | Suco individual Bolo Pronto sabores variados |

TABELA 1: CARDÁPIO PROPOSTO, 14 OPÇÕES DE LANCHE, SERVIDOS NESTA FREQUÊNCIA.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

| ITEM | DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS ITENS DO CARDÁPIO DOS LANCHES |
|------|---|
| 01 | Café com leite: a temperatura quente, média, superior a 65°C, para consumo com ou sem açúcar preparado em copos térmicos de isopor de 300ml. Composição: 100ml de café passado (café com selo de qualidade do órgão competente) e 200ml de leite de vaca integral UHT. Embalagem de Transporte: Garrafas Térmicas Higienizadas. Horário de distribuição conforme cronograma café da manhã ou café da tarde. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 02 | Leite com achocolatado quente: a temperatura quente, média, superior a 65°C, para consumo, preparado, servido em copos térmicos de isopor de 300ml. Composição: 270ml de leite de vaca integral UHT, 25g a 30g de achocolatado em pó. Embalagem de Transporte: Garrafas Térmicas Higienizadas. Horário de distribuição conforme cronograma de café da manhã ou café da tarde. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 03 | Sanduíche: peso médio 100 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão Francês , peso médio 50g; 01 fatia de queijo muçarela ou prato; peso médio 20g a 25g; 01 fatia de presunto, peso médio 20g a 25g; 01 porção de margarina ou requeijão, peso médio de 20g. Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas com temperatura abaixo de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 04 | Sanduíche: peso médio 100 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão doce massinha tradicional , peso médio 50g; 01 fatia de queijo muçarela ou prato, peso médio 20g a 25g; 01 fatia de presunto ou peito de peru, peso médio 20g a 25g; 01 porção de margarina ou requeijão, peso médio de 20g. Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas com temperatura abaixo de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

| | |
|----|---|
| 05 | Sanduíche: peso médio 100 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão Francês , peso médio 50g; 01 (?) fatia de mortadela defumada, peso médio 20g a 25g; 01 porção de requeijão, peso médio 20g Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas com temperatura abaixo de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 06 | Pão doce, massinha tradicional: peso médio 80 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão massinha peso médio 50g; com 01 porção de doce de leite , peso médio 30g. Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 07 | Pão doce, massinha tradicional: peso médio 80 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão massinha peso médio 50g; com 01 porção de doce de frutas (sabores variados), peso médio 30g. Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 08 | Pão Francês: peso médio 80 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão francês peso médio 50g; 01 porção de doce de leite , peso médio 30g. Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |
| 09 | Pão Francês: peso médio 80 gramas cada, devendo ser montado com os seguintes produtos: Pão francês peso médio 50g; 01 porção de doce de frutas (sabores variados), peso médio 30g Embalados separadamente em plástico filme para alimentos. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas. Prazo de validade de no mínimo 1 dia, produzido no dia da entrega. |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

| | |
|----|---|
| 10 | <p>Iogurte líquido para beber: sabores variados.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: leite integral e /ou leite integral reconstituído, preparado de frutas, água açúcar, polpas de frutas, corantes naturais, acidulante. Embalagem plástica individual de 170g a 200g. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas com temperatura abaixo de 10°C. Produto deverá ter 80% do seu prazo de validade máximo.</p> |
| 11 | <p>BOLO pronto: para consumo individual; embalagem plástica fechada; porção de 80g; sabores variados. Prazo de validade de no mínimo 1 dia. Prazo de validade de no mínimo 5 dias, produzido no dia da entrega.</p> |
| 12 | <p>Suco de frutas: néctar com mínimo 50% da fruta; pronto para beber; sabores: laranja, abacaxi, uva, maracujá, manga; em embalagem Tetra brick de 200ml cada. Com registro no órgão competente. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas com temperatura abaixo de 10°C. Produto deverá ter 80% do seu prazo de validade máximo.</p> |
| 13 | <p>Achocolatado pronto para beber: em embalagem tetra brick de 200 a 250 ml cada. Com registro no órgão competente. Embalagem para transporte adequado conforme orientação do fabricante. Deverá ter como ingrediente principal leite integral. Embalagem para transporte: caixas térmicas higienizadas com temperatura abaixo de 10°C. O produto deverá ter 80% do seu prazo de validade máximo.</p> |

Tabela 2: descrição dos itens que compõem o cardápio da tabela 1.