

Em resposta aos esclarecimentos apresentados pela LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. LTDA em relação a participação da Licitação nº 031/2026.

Seguem:

I- QUESTÕES RELATIVAS AO EDITAL

1. Amostras e Laudos laboratoriais

Objetivamente os critérios de análise das amostras, estão definidas no subitem 9.3.2 do edital, conforme transcrevo a seguir: "As amostras devem estar acompanhadas dos seus respectivos laudos de análise laboratorial seguindo as legislações, identificadas pelo lote de fabricação, com a marca igual ao da proposta financeira que deverá obedecer às especificações técnicas do edital. Deverão também, ser apresentadas na embalagem original de fabricação, com prazo de validade de, no mínimo 3 (três) meses, para serem analisadas pela Comissão de Avaliação designada pela Secretaria Municipal de Educação - SEMED, sendo submetida à análise de rotulagem, degustação e comparação entre a especificação do edital e embalagem. Seguindo o disposto no art. 41, Resolução nº 4, de 26 de fevereiro de 2026."

Quanto aos produtos que deverão ser apresentadas amostras e laudos, observe-se o quadro constante do item 9 do presente edital, conforme consolidado no quadro abaixo:

Quadro com definição dos produtos com ficha técnica e laudos, consoante item 9, do Edital:

a) Proteínas

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	SIF/SISBI OU SIE	LAUDO MICROBIOLÓGICO RDC 724 E IN 313 DE 04 DE SETEMBRO DE 2024	LAUDO MICROSCÓPICO	LAUDO FÍSICO QUÍMICO (RDC Nº 272, DE 14 DE MARÇO DE 2019)
FRANGO – SOBRECOXA	SIM	SIM	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typimurium/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
PEITO DE FRANGO – SEM OSSO	SIM	SIM	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typimurium/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CARNE MOÍDA BOVINA DE 2ª QUALIDADE (ACÉM)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato

CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
MÚSCULO BOVINO	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CARNE DO SOL BOVINA (PALETA)	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
LOMBO DE SUINO	SIM	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	Nitrito e Nitrato
CHARQUE DIANTEIRO	SIM	SIM	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas (Macroscópica e Microscópica)	% de gordura Rancidez

b) Gêneros secos

CAFÉ MOIDO COM SELO ABIC 250g	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas	NÃO
LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT 1KG	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
LEITE EM PÓ DESNATADO PCT 200G	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase	NÃO	SIM

		positiva/g		
		Aeróbios mesófilos/g		
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	SIM	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	NÃO	SIM
CACAU EM PÓ 50% 200g	SIM	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Aeróbios mesófilos/g	Matérias Estranhas	NÃO
ADOÇANTE SUCRALOSE 100ML	SIM	Bolores e Leveduras/g	NÃO	NÃO
PROTEÍNA DE SOJA - CARNES BRANCA -500G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO

c) Farinhas, cereais e derivados

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	LAUDO MICROSCÓPICO
FUBA DE MILHO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
MILHO DE PIPOCA 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
FLOCÃO DE MILHO 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
MILHO BRANCO 500G	SIM	Salmonella/25g	Matérias Estranhas

		Bacillus cereus presuntivo/g	
		Escherichia coli/g	
TAPIOCA GRANULADA 500G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas
FARINHA DE MANDIOCA	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus Califormes a 45°C	Matérias Estranhas

d) Gêneros industrializados

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	LAUDO MICROSCÓPICO	CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO
LEITE DE COCO EMBALAGEM TETRAPACK 200ML A 1000ML	SIM	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/ML Bolors e leveduras/mL	NÃO	NÃO
SAL MOIDO REFINADO 1KG	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
OLEO DE SOJA	SIM	NÃO	NÃO	Índice de acidez Impurezas insolúveis em éter de petróleo Umidade e material volátil
CORANTE 100G	SIM	NÃO	Matérias Estranhas	NÃO
CONDIMENTO MISTO 100G	SIM	NÃO	Matérias Estranhas	NÃO
EXTRATO DE TOMATE EMBALAGEM TETRAPACK	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Bolors e leveduras/g	Matérias Estranhas	NÃO
VINAGRE DE ALCOOL 500ML A 1000ML	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇÚCAR 100G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Matérias Estranhas	NÃO

e) Gêneros não perecíveis

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161 e IN 313	CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO	LIMITE MAX CONTAMINANTES
BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 300G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
BISCOITO SALGADO, TIPO LANCHE INDIVIDUAL SEM RECHEIO, SABOR ORIGINAL, CONTENDO 6 PACOTES DE 20g A 30g NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E 120g a 180g	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
BISCOITO TIPO ROSQUINHA INTEGRAL 300G	SIM	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	NÃO	NÃO
AÇÚCAR CRISTAL 1KG	SIM	Bolores e Leveduras/g	NÃO	Arsênio, Chumbo
ARROZ POLIDO, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas, Mofados, Ardidos e Enegrecidos Umidade Picados ou Manchados	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol Zearalenona
ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas, Mofados, Ardidos e Enegrecidos Umidade Picados ou Manchados	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol Zearalenona
FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2

			atacados por lagarta das vagens	
FEIJÃO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G A 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500G A 1KG	SIM	NÃO	Matérias estranhas e impurezas Insetos Mortos Mofados, ardidos e germinados carunchados e atacados por lagarta das vagens	Arsênio, Chumbo, Cádmio Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, 500G	SIM	Bacillus cereus presuntivo/g Salmonella/25g Escherichia coli/g	NÃO	Arsênio, Chumbo, Cádmio Desoxinivalenol

f) Derivados lácteos

PRODUTO	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME RDC 724, IN 161. CONFORME A IN 46/2007	SIF/SISBI OU SIE
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: COCO. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: AMEIXA. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000 GRAMAS.	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM
IOGURTE DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, SABOR: MORANGO. SACHE E OU POTE DE 200g a 1000	SIM	Salmonella spp Fungos - Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes	SIM

GRAMAS.			
MANTEIGA COM SAL, 200G A 500G	SIM	Salmonella/25g Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g	SIM

2. Prazo para apresentação de laudos

O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar amostras e respectivos laudos em até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir de sua convocação pelo(a) Pregoeiro(a). Não serão aceitos protocolo do laboratório, visto que tal documento não garante a qualidade do produto ofertado. Ressalta-se ainda que o prazo para apresentação dos laudos previstos no instrumento convocatório foi estendido, sendo tempo suficiente para sua apresentação.

3. Quantidade de amostras

Em relação a quantidade de embalagem/unidade de cada produto, ratificamos a observância as tabelas do subitem 9.3.

Consequentemente, quando a quantidade a ser apresentada, esta SEMED esclarece que considerando que o edital não estabelece quantidade (peso/ litro ou pacote) mínima específica para a apresentação das amostras de alimentos, razão pela qual a definição do volume a ser entregue observará rigorosamente os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e vinculação ao instrumento convocatório. Assim, as amostras deverão ser apresentadas em quantidade suficiente para permitir a avaliação técnica adequada, sem impor ônus excessivo aos licitantes ou criar exigências não previstas no edital.

4. Laboratórios dos fabricantes

Sim, desde que os laudos obedeçam aos requisitos abaixo delineados:

I-Laboratório oficial com Comprovação e número do RBLE- Rede Brasileira de Laboratório de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realiza ensaios e atende aos critérios do INMETRO. devendo ter situação ativa e/ou;

II-Laboratório oficial e credenciado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); devendo estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 747, de 23/12/2024 - Publicada no Diário Oficial da União nº 241, de 12 de dezembro de 2013, "com situação ativo" e/ou;

III-Laboratório oficial e credenciado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

5. Composição unitária de preços

A formalização da proposta de preço, bem como suas composições, é de inteira responsabilidade dos licitantes. Portanto, é facultado ao contratante disponibilizar o não o modelo de tal documento.

II- QUESTÕES RELATIVAS Á EXECUÇÃO DO OBJETO

1. Análise laboratoriais dos alimentos

A legislação brasileira não fixa uma periodicidade obrigatória para realização de análises microbiológicas nos alimentos da alimentação escolar, ficando a responsabilidade de estabelecer essa frequência ao Nutricionista / Responsável Técnico da gestão local. Para a rede municipal de Lauro de Freitas, inobstante não haver essa previsão no atual modelo de contrato de terceirização da alimentação escolar, fizemos a inclusão dessa obrigação contratual a partir do projeto base do certame em tela, para que possamos proceder por amostras bimestrais, análises pontuais, para aferir a qualidade da alimentação que estará sendo oferecida aos nossos educandos. Outrossim, a definição do quantitativo de unidades escolares, produtos a serem avaliados e ensaios a serem realizados, estes serão definidos na construção do plano de trabalho para cada ano letivo, em parceria com a terceirizada.

2. Desabastecimento de água

Responsabilidade da CONTRATANTE.

3. Análise da água

A análise laboratorial da água nas unidades escolares deve ocorrer semestralmente e por amostragem, contemplando até 10 unidades escolhidas aleatoriamente na rede, tomando como referência a Portaria GM/MS nº 888/2021, que estabelece o padrão de potabilidade e orienta a frequência mínima de monitoramento da água para consumo humano. Embora voltada aos sistemas de abastecimento, essa norma funciona como parâmetro técnico para as escolas, que devem garantir a qualidade da água até o ponto de consumo.

4. Caixa de gordura

A limpeza das caixas de gordura da cozinha central e das unidades escolares é de responsabilidade do órgão central da Secretaria da Educação, que mantém contratos específicos para essa demanda. Essa centralização garante padronização dos procedimentos, conformidade sanitária e regularidade na manutenção, assegurando que todas as unidades da rede recebam o serviço de forma adequada e dentro dos prazos estabelecidos.

5. Limpezas das Caixas d'água

Anual e de responsabilidade da CONTRATANTE.

6. Sistema de Exaustão

Apenas a cozinha central do CAIC possui coifas, e sua limpeza deve seguir critérios de risco e boas práticas, considerando a intensidade de uso, o acúmulo de gordura e a necessidade de garantir condições adequadas de higiene e segurança alimentar. Como somente essa unidade dispõe desse equipamento, o planejamento da limpeza deve ser direcionado especificamente a contratada, respeitando a periodicidade recomendada pelos padrões técnicos e sanitários aplicáveis.

7. Extintores

Responsabilidade da CONTRATANTE

8. Reparos e Adequações

A contratada é responsável pela execução de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados, devendo realizar a substituição imediata daqueles que apresentarem defeitos. Também é de sua responsabilidade a realização de reparos e adequações em cozinhas, despensas e lactários, sempre mediante solicitação e autorização da contratante.

As intervenções estruturais permanecem sob responsabilidade exclusiva da contratante. Todas as adequações realizadas pela contratada serão incorporadas ao patrimônio municipal, sem direito a qualquer indenização em caso de rescisão contratual.

9. Estrutura do CDAE

Para fins de execução adequada do serviço, a contratante disponibiliza o CDAE a seguinte estrutura física destinada ao armazenamento e conservação de gêneros alimentícios:

Área de secos:

Sala de Secos 1: 72,41 m²

Sala de Secos 2: 61,94 m²

Câmara congelada/refrigerada:

Sala 1: 7,68 m²

Salas com freezers:

Sala 1: 8,52 m²

Sala 2: 18,35 m²

Ratificamos, que eventuais limitações relacionadas ao espaço físico, à capacidade de armazenamento ou à organização logística não poderão restringir a aquisição, distribuição ou utilização dos gêneros alimentícios indispensáveis à execução das preparações previstas.

Caso o espaço físico disponibilizado se revele insuficiente para o volume de insumos necessário à execução do serviço, caberá à *contratada* providenciar, às suas expensas, estrutura logística complementar adequada, observadas as exigências sanitárias e operacionais aplicáveis, garantindo que não haja prejuízo à variedade, qualidade ou adequação nutricional das refeições ofertadas.

A contratada deverá assegurar que a adoção de estruturas complementares, como áreas externas de apoio, unidades móveis de armazenamento, sistemas adicionais de refrigeração ou outras soluções logísticas, mantenha a plena continuidade do serviço, sem comprometer o fluxo operacional, o controle sanitário ou o atendimento às especificações do cardápio, conforme indicado nos subitens 60.17. e 6.1.8.

10. Alteração do modelo de produção:

Alterado o item 6.1.16, passará a vigorar com a seguinte redação:

6.1.16. A eventual mudança do regime de atendimento das unidades escolares, do modelo de alimentação transportada para produção in loco, poderá gerar impactos operacionais e financeiros relacionados à necessidade de ajustes na estrutura de execução dos serviços.

Quando houver alteração do modelo de atendimento, a contratada deverá apresentar à contratante estudo técnico detalhado contendo:

- a) a estimativa de mão de obra adicional ou redistribuição de pessoal necessária para a operação local;
- b) a relação de equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis à produção in loco;
- c) a identificação de insumos, fluxos operacionais e recursos complementares necessários ao funcionamento da unidade;

Com base no estudo apresentado, a contratante avaliará a necessidade de promover o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou outras medidas de ajuste previstas na legislação e no instrumento contratual, de modo a assegurar a continuidade e a adequação da prestação dos serviços.

11. Controle de acesso e segurança

A contratada poderá adotar estratégias de vigilância patrimonial para garantir a segurança física da Central de Alimentação, podendo utilizar profissionais exclusivos, sistemas de vigilância eletrônica ou a combinação de ambos, desde que tais medidas atendam integralmente ao disposto no item 13.5 do Termo de Referência em consideração.

As soluções de vigilância implementadas deverão assegurar a proteção das instalações, dos equipamentos, dos gêneros alimentícios armazenados e do fluxo operacional da unidade, garantindo condições seguras para o desenvolvimento das atividades de nutrição e alimentação escolar. Caberá à contratada manter todos os sistemas e procedimentos de segurança em funcionamento contínuo, com monitoramento adequado, controle de acesso e resposta imediata a ocorrências que possam comprometer a integridade do ambiente.

12. Frota e logística

O Termo de Referência estabelece, no item 6.1.12, que a contratada deverá realizar a distribuição das refeições prontas produzidas na Cozinha Central (CAIC) em condições sanitárias e térmicas adequadas, assegurando conservação, armazenamento temporário, integridade, rastreabilidade e manutenção da qualidade até a entrega final, em conformidade com as diretrizes do PNAE, normas sanitárias vigentes e legislação aplicável aos serviços de alimentação coletiva.

Além disso, o item 6.1.13 apresenta a relação completa das unidades escolares, organizadas por

polo distrital, que receberão alimentação transportada da Cozinha Central, incluindo endereço e identificação de cada escola. Dessa forma, o Termo de Referência já disponibiliza todas as informações necessárias para que os interessados compreendam o escopo da logística de distribuição a ser executada, as quais tratam-se de cerca de 1.814 refeições diárias, distribuídas em 09 unidades escolares distintas.

Considerando essas definições, é de responsabilidade integral do licitante elaborar e apresentar, em seu Plano de Implantação, a proposta logística de distribuição das refeições, contemplando rotas, veículos, capacidade de transporte, cronogramas, procedimentos operacionais, recursos humanos e mecanismos de controle que assegurem o cumprimento das exigências sanitárias, térmicas e de rastreabilidade previstas.

A contratante não se responsabilizará por complementar, ajustar ou suprir deficiências decorrentes da ausência de planejamento logístico por parte do licitante, sendo este responsável por demonstrar, de forma clara e consistente, a viabilidade operacional da distribuição das refeições às unidades escolares listadas no Termo de Referência.

13. Agricultura Familiar

Cópias dos contratos celebrados com as cooperativas provenientes da agricultura familiar que essa municipalidade possui contrato vigente, com os respectivos itens contratualizados para fornecimento.

14. Per captas e cardápios

Essas informações estarão contempladas no edital do certame em consideração que serão republicados em breve.

15. Inventário dos utensílios

Inventário arquivado em anexo com quantidade mínima de equipamentos e utensílios

16. Manutenção e substituição de equipamentos

O conjunto dos itens 10.7.1 a 10.7.4 apresenta uma estrutura contratual coerente e bem delimitada, estabelecendo com precisão a divisão de responsabilidades entre contratada e contratante. Os dispositivos definem que a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como os reparos e adequações operacionais em cozinhas, despensas e lactários, são obrigações da contratada, sempre mediante autorização da contratante, enquanto as intervenções de natureza estrutural permanecem sob responsabilidade exclusiva do ente público. Importa destacar que não há como garantir que os equipamentos pertencentes à contratada serão entregues em perfeitas condições de funcionamento; o que se assegura contratualmente é que, caso não estejam, caberá à própria contratada realizar a substituição imediata, uma vez que a responsabilidade pela reposição é integralmente sua.

17. Equipamentos do CDAE no término do contrato

Os equipamentos atualmente instalados no CDAE deverão ser integralmente retirados pela prestadora de serviços vigente ao término da execução contratual, cabendo à nova contratada realizar o reequipamento completo do espaço conforme as necessidades operacionais e sanitárias previstas para a implantação do novo contrato. Em análise geral, observa-se que os equipamentos existentes já apresentam desgaste decorrente da ação do tempo, não sendo possível garantir sua permanência ou condições adequadas de uso para continuidade das atividades. Por essa razão, a substituição dos equipamentos será indispensável na fase de implantação da nova contratada, assegurando que o CDAE seja equipado com itens compatíveis com as exigências técnicas, sanitárias e funcionais do serviço de alimentação escolar.

Considerando esse cenário, torna-se fundamental que a interessada em participar do certame realize visita técnica ao local, conforme prerrogativa prevista no edital, a fim de conhecer diretamente as condições reais das instalações, avaliar o estado dos ambientes e compreender a dimensão do reequipamento necessário. A visita é essencial para que o licitante formule um plano de implantação consistente, viável e alinhado às demandas estruturais e operacionais do CDAE, evitando propostas inadequadas ou subdimensionadas.

18. Quantitativo de escolas

Essas informações estarão contempladas no edital do certame em consideração que serão republicados em breve.

19. Per captas dos cardápios

Essas informações estarão contempladas no edital do certame em consideração que serão republicados em breve. O modelo do cardápio proposto no edital, está especificado quanto aos segmentos de ensino, cabendo a produção das refeições transportadas seguir o mesmo modelo das produções ocorridas nas escolas que possuem cozinhas escolares.

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Namile Costa Rezende

Nutricionista – RT

CRN5 nº 19878

Mat.: 126552