

ANEXO III

Estimativa de Quantidades

CÁLCULO DE PAUTAS PARA PANIFICADOS

ENSINO FUNDAMENTAL

<i>PRODUTO</i>	<i>PER CAPTA GR/UND/ML</i>	<i>Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL</i>	<i>QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS</i>	<i>QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS</i>	<i>QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado</i>	<i>QUANTIDADE DE MESES</i>	<i>QUANTITATIVO TOTAL</i>	<i>QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO</i>	<i>AUMENTO 10 %</i>	<i>EMBALAGEM KG /UND / LTS</i>
PÃO DOCE	50	7.300	365000	365	365	2	730.000	730	803	kg
PÃO FRANCES	50	7.300	365000	365	365	10	3.650.000	3.650	4015	kg
PÃO INTEGRAL	50	7.300	365000	365	365	0	0	0	0	kg
PÃO DE QUEIJO	50	7.300	365000	365	365	0	0	0	0	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	7.300	365000	365	365	10	3.650.000	3.650	4015	kg

PRÉ-ESCOLA

<i>PRODUTO</i>	<i>PER CAPTA GR/UND/ML</i>	<i>Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL</i>	<i>QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS</i>	<i>QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS</i>	<i>QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado</i>	<i>QUANTIDADE DE MESES</i>	<i>QUANTITATIVO TOTAL</i>	<i>QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO</i>	<i>AUMENTO 10 %</i>	<i>EMBALAGEM KG /UND / LTS</i>
PÃO DOCE	50	1.285	64250	64	64	2	128.500	128	140,8	kg
PÃO FRANCES	50	1.285	64250	64	64	10	642.500	643	707,3	kg
PÃO INTEGRAL	50	1.285	64250	64	64	0	0	0	0	kg
PÃO DE QUEIJO	50	1.285	64250	64	64	0	0	0	0	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	1.285	64250	64	64	10	642.500	645	709,5	kg

Assinado por 2 pessoas: MILENA BEATRIZ CARNEIRO DO CARMO e MANOELA LUCIA DE MELO SILVA

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://saobentodouna.1doc.com.br/verificacao/8CB8-10F8-5D49-082F> e informe o código 8CB8-10F8-5D49-082F

QUILÔMBOLA

<i>PRODUTO</i>	<i>PER CAPTA GR/UND/ML</i>	<i>Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL</i>	<i>QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS</i>	<i>QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS</i>	<i>QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado</i>	<i>QUANTIDADE DE MESES</i>	<i>QUANTITATIVO TOTAL</i>	<i>QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO</i>	<i>AUMENTO 10 %</i>	<i>EMBALAGEM KG /UND / LTS</i>
PÃO DOCE	50	100	5000	5	5	2	10.000	10	11	kg
PÃO FRANCES	50	100	5000	5	5	10	50.000	50	55	kg
PÃO INTEGRAL	50	100	5000	5	5	0	0	0	0	kg
PÃO DE QUEIJO	50	100	5000	5	5	3	15.000	15	16,5	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	100	5000	5	5	10	50.000	50	55	kg



CNPJ: 31.045.140/0001-00

Praça Historiador Adalberto Paiva, 01 - Centro, São Bento do Una - PE

55370-000

<http://www.saobentodouna.pe.gov.br>

ENSINO DE JOVENS E ADULTOS – EJA

PRODUTO	PER CAPTA GR/UND/ML	Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL	QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS	QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS	QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado	QUANTIDADE DE MESES	QUANTITATIVO TOTAL	QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO	AUMENTO 10 %	EMBALAGEM KG /UND / LTS
PÃO DOCE	50	300	15000	15	15	2	30.000	30	33	kg
PÃO FRANCES	50	300	15000	15	15	10	150.000	150	165	kg
PÃO INTEGRAL	50	300	15000	15	15	0	0	0	0	kg
PÃO DE QUEIJO	50	300	15000	15	15	3	45.000	45	49,5	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	300	15000	15	15	10	150.000	150	165	kg



CNPJ: 31.045.140/0001-00

Praça Historiador Adalberto Paiva, 01 - Centro, São Bento do Una - PE

55370-000

<http://www.saobentodouna.pe.gov.br>

ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO – AEE

PRODUTO	PER CAPTA GR/UND/ML	Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL	QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS	QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS	QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado	QUANTIDADE DE MESES	QUANTITATIVO TOTAL	QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO	AUMENTO 10 %	EMBALAGEM KG /UND / LTS
PÃO DOCE	50	200	10000	10	365	0	0	0	0	kg
PÃO FRANCES	50	200	10000	10	730	0	0	0	0	kg
PÃO INTEGRAL	50	200	10000	10	440	10	100.000	100	110	kg
PÃO DE QUEIJO	50	200	10000	10	295	0	0	0	0	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	200	10000	10	1570	0	0	0	0	kg

Assinado por 2 pessoas: MILENA BEATRIZ CARNEIRO DO CARMO e MANOELA LUCIA DE MELO SILVA

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://saobentodouna.1doc.com.br/verificacao/8CB8-10F8-5D49-082F> e informe o código 8CB8-10F8-5D49-082F

CRECHE

PRODUTO	PER CAPTA GR/UND/ML	Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL	NÚMERO DE SEMANAS	QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS	QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS	QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado	QUANTIDADE DE MESES	QUANTITATIVO TOTAL	QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO	AUMENTO 10 %	EMBALAGEM KG /UND / LTS
PÃO DOCE	50	650	4	130000	130	40	0	0	0	0	kg
PÃO FRANCES	150	650	4	390000	390	120	10	3.900.000	3.900	4290	kg
PÃO INTEGRAL	50	650	4	130000	130	40	0	0	0	0	kg
PÃO DE QUEIJO	50	650	4	130000	130	40	3	390.000	390	429	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	650	4	130000	130	40	10	1.300.000	1.300	1430	kg

MODALIDADE INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPTA GR/UND/ML	Nº DE ALUNOS FUNDAMENTAL	NÚMERO DE SEMANAS	QUANTIDADE TOTAL 1 MÊS	QUANTIDADE UNITÁRIA 1 MÊS	QUANTIDADE 1 MÊS - Arredondado	QUANTIDADE DE MESES	QUANTITATIVO TOTAL	QUANTITATIVO TOTAL ARREDONDADO	AUMENTO 10 %	EMBALAGEM KG /UND / LTS
PÃO DOCE	50	900	4	180000	180	40	3	540.000	540	594	kg
PÃO FRANCES	150	900	4	540000	540	120	10	5.400.000	5.400	5940	kg
PÃO INTEGRAL	50	900	4	180000	180	40	0	0	0	0	kg
PÃO DE QUEIJO	50	900	4	180000	180	40	3	540.000	540	594	kg
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE	50	900	4	180000	180	40	10	1.800.000	1.800	1980	kg

CNPJ: 31.045.140/0001-00

Praça Historiador Adalberto Paiva, 01 - Centro, São Bento do Una - PE

55370-000

<http://www.saobentodouna.pe.gov.br>



PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PNAE – ENSINO FUNDAMENTAL * PRÉ-ESCOLA * QUILOMBOLA * EJA*

CARDÁPIO - 2024

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Semana I	CUSCUZ COM LEITE, SARDINHA E SUCO	PICADINHO DE FÍGADO COM FEIJÃO, ARROZ E SALADA	SOPA CREMOSA DE ABÓBORA COM COXÃO MOLE	XERÉM COM FRANGO	MUNGUZÁ
Semana II	CUSCUZ COM LEITE, QUEIJO E SUCO	ARRUMADINHO DE FEIJÃO DE CORDA E CHARQUE	CANJA DE FRANGO	ESTROGONOFE COM ARROZ E SALADA	CARÁ OU BATATA DOCE COM ACÉM
Semana III	CUSCUZ COM LEITE, OVO E SUCO	ALMOÇO FEIJÃO PRETO, ARROZ E COXÃO MOLE	FEIJOADA COM CHARQUE E MÚSCULO	PURÊ DE ABOBÓRA COM ARROZ E ACÉM	CUSCUZ COM FRANGO
Semana IV	CANJICA	ALMOÇO FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO E FRANGO	SOPA DE FEIJÃO, ARROZ E MACARRÃO E COXÃO DURO	CACHORRO-QUENTE COM SUCO	MACAXEIRA COM PALETA



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PNAE – MODALIDADE CRECHE 2024.1

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Café da Manhã	Cuscuz com ovo	Bolo Iogurte natural e ameixa	Banana cumprida com ovo / queijo	Bolo bacia Iogurte natural com mamão	Pão francês com queijo de coalho Iogurte natural com banana
Lanche	Melancia	Laranja cravo	Bolo com Suco	Banana	Melão
Almoço	Peito de frango Feijão preto Macarrão Salada Suco	Picadinho de fígado Feijão carioca Arroz Salada Suco	Acém Feijão preto Macarrão Salada Suco	Picadinho de carne bovina ao molho Feijão de corda Arroz refogado Salada Suco	Peito de frango Feijão carioca Arroz Salada Suco
Lanche	Mamão	Laranja Pêra	Banana	Manga	Melancia
Jantar	Xerém com frango	Arroz colorido com carne bovina	Canja de frango	Estrogonofe com arroz e salada	Sopa de feijão carioca

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PNAE – ENSINO INTEGRAL – 2024

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Café da Manhã	Cuscuz com queijo Café com leite	Macaxeira com ovo Café com leite	Tapioca Café com leite	Batata doce com ovo // Banana cumprida com ovo Café com leite	Pão francês com manteiga Café com leite
Lanche	Melancia	Bolo com suco	Banana	Goiaba	Laranja
Almoço Semana I e III	Peito de frango guisado Feijão preto Arroz Salada Suco	Picadinho de fígado Feijão carioca Arroz Salada Suco	Acém Feijão preto Arroz Salada Suco	Carne de Bode Feijão de corda Arroz Salada Suco	Galinha Caipira Feijão carioca Macarrão Salada Suco



Almoço Semana II e IV	Arrumadinho de feijão de corda	Coxão mole	Peito de frango	Pirão	Xerém
	Charque	Feijão preto	Feijão carioca	Músculo	Frango
	Arroz	Arroz	Macarrão	Arroz	Suco
	Salada	Salada	Salada	Salada	
	Suco	Suco	Suco	Suco	
Lanche	Banana	Abacaxi	Melancia	Laranja Pêra	Melancia
Jantar	Estrogonofe com arroz e salada	Mungunzá // Canjica	Cuscuz com frango	Cachorro-Quente com suco	Sopa de Arroz com frango e abobrinha

CALENDÁRIO ESCOLAR 2024 - SÃO BENTO DO UNA

JANEIRO						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEVEREIRO (11 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

MARÇO (17 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ABRIL (21 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MAIO (21 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUNHO (19 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

JULHO (12 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AGOSTO (22 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SETEMBRO (21 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OUTUBRO (21 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVEMBRO (20 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DEZEMBRO (15 dias letivos)						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

LEGENDA	
	Início, reinício e término bimestre
	Formação continuada / planejamento
	Recesso escolar
	Férias
	Feriados
	Novas oportunidades de aprendizagem
	Organização escolar
	Sábados e domingos
	Encontro família na escola (letivo)
	Reunião pais e mestres (letivo)
	Término das atividades escolares

UNIDADES DIDÁTICAS BIMESTRAIS	
1ª Unidade Didática:	15/02/2024 a 02/05/2024 = 50 dias
2ª Unidade Didática:	03/05/2024 a 30/07/2024 = 50 dias
3ª Unidade Didática:	31/07/2024 a 08/10/2024 = 50 dias
4ª Unidade Didática:	09/10/2024 a 20/12/2024 = 50 dias
Total de dias letivos: 200	

FERIADOS	
Data	Feriado
01/01	Confraternização Universal
12 a 14/02	Carnaval
06/03	Data Magna do Estado - PE
27 a 29/03	Paixão de Cristo
21/04	Tiradentes
30/04	Emancipação Política de São Bento do Una
01/05	Dia do Trabalhador
30/05	Corpus Christi
24/06	São João
11/07	São Bento
07/09	Independência do Brasil
12/10	Nª Sª Aparecida - Padroeira do Brasil
15/10	Dia do Professor
28/10	Dia do Funcionário Público
02/11	Finados
15/11	Proclamação da República
25/12	Natal

Quadro de distribuição: dia x semana x mês												
Mês	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Total
2ª f	2	4	5	4	3	2	4	5	3	4	3	39
3ª f	2	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	40
4ª f	2	2	4	4	4	3	4	4	5	4	3	39
5ª f	3	3	4	4	4	2	5	4	5	4	3	41
6ª f	2	4	4	5	4	2	5	4	4	4	3	41
Total	11	17	21	21	19	12	22	21	21	20	15	200

Recomendação:	
Garantir o calendário escolar de acordo com as peculiaridades regionais, assegurando, durante o ano, 40 dias letivos para cada dia da semana, a fim de evitar déficit de carga horária em qualquer componente curricular. (A quinta-feira, 19/12, deverá ter o seu registro de aula referente ao dia de uma segunda-feira, e a sexta-feira, 20/12, a uma quarta-feira).	

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PAUTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – 2024

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente aquisição, visa atender ao disposto da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, em especial no que tange ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e sazonais.

2 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.

2.2. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.

2.3. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

2.4. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, a qual os formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a contar do recebimento da solicitação, para entrega dos gêneros alimentícios no estoque central de alimentação escolar do município.

2.5. 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 (SIM, SIE, SIF) quando couber.

2.6. Em qualquer momento, o Setor de Alimentação Escolar poderá entrar em contato com a contratada para troca do (s) item (s) entregues, caso detecte que os alimentos se apresentam fora do padrão de qualidade exigidos.

3 - PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A Lei 14.133/2021, que estabelece o novo marco legal para as contratações públicas, tornou-se de vigência obrigatória a partir do final do exercício financeiro de 2023. No entanto, o município não



dispõe de um Plano Anual de Contratações para este ano, sendo necessária a pronta adequação aos novos preceitos legais.

Elaboração do Plano Anual de Contratações – PAC 2025: Dentro desse cenário, o município está empenhado na elaboração do Plano Anual de Contratações para o exercício financeiro de 2025. Este documento estratégico visa antecipar e organizar as necessidades de contratações públicas, considerando os requisitos legais da Lei 14.133/2021, assegurando uma gestão transparente, eficiente e em conformidade com as normativas vigentes.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando a presente aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar municipal, a qual visa atender especificamente ao disposto da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, em especial no que tange ao emprego de alimentos panificados, em especial ao subitem 4.26, o qual determina que:

“Já a limitação de legumes e verduras em conserva, de bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, de margarina e cremes vegetais e de biscoitos, bolacha, pão ou bolo foi definida conforme o período de permanência na escola”.

A seguir, o anexo II da mesma resolução, mostra esquematizado as principais alterações:

- **Limitar a oferta de Período Parcial:**

[...] pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição; e a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais.

- **Limitar a oferta de Período Parcial:**

[...] pão ou bolo a, no máximo, sete vezes por semana.

Assim sendo, os cálculos para oferta de pães nas escolas, seguiram a diretriz descrita acima. Entretanto, para o cálculo do pão integral, levando em conta que será consumido unicamente por alunos com necessidades especiais alimentares, considerou-se que este é o primeiro ano em que o município executará cardápios diferenciados, e que na maioria das unidades escolares o atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais surge como demanda espontânea e que os primeiros alunos a apresentarem estas patologias alimentares criam a necessidade da estruturação desse serviço, no terceiro trimestre do ano de 2023, foi incorporado ao programa institucional de matrícula de estudantes UNA-SE, uma aba específica para levantamento da patologia alimentar e *update* para laudo médico ou de nutricionista, que comprove a necessidade à alimentação diferenciada para o estudante.

As informações desta seção no ato da matrícula têm por objetivo contribuir com a estruturação do serviço de atendimento da alimentação escolar a esses alunos, em termos de fluxo de atendimento,

gestão e articulação, entrando em consonância com a Lei nº 12.982/2014 e Caderno Governamental de Referência para Nutricionistas do PNAE sobre a Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, do ano de 2017.

Segundo tal manual de referência, item 1, Implantação do Atendimento Diferenciado, subitem 1.4, Aquisição de Alimentos Especiais:

“Um dos desafios para a equipe técnica da alimentação escolar é a previsão quantitativa de aquisição de gêneros alimentícios diferenciados. Em geral, esses alimentos não fazem parte do cardápio habitual da alimentação escolar e serão necessários para adaptar os cardápios especiais. Podem ser desde alimentos comuns e que não sejam adquiridos devido ao custo elevado, como azeite de oliva e linhaça, a alimentos específicos, como fórmulas infantis ou produtos sem glúten. [...] Pode ser conveniente prever em edital que a contratação dos itens relativos ao atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais dependerá da efetivação da demanda, isto é, da notificação dos casos”.

Desta forma, levando em conta que o cardápio 2024, foi elaborado anteriormente ao início da volta as aulas e que ainda não foi contabilizado o número exato de alunos com necessidades alimentares especiais, visto que as matrículas escolares ainda estão abertas, a estimativa das quantidades do item pão integral foi feita pela nutricionista responsável técnica seguindo as orientações do Caderno Governamental de Referência para Nutricionistas do PNAE.

Assim sendo, usando estes parâmetros chegou-se ao quantitativo descrito abaixo. Os cardápios base de 2024 para planejamento da pauta e estimativas de cálculos encontram-se nos anexos I e II deste documento respectivamente.

ITENS	DISCRIMINAÇÃO	UND.	QUANT.
1.	PÃO DOCE, fresco, produzido no dia do consumo, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo, isento de impurezas e corpos estranhos. Com uniformidade no assado, apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso, aroma e sabor típicos. Características sensoriais (sabor, aroma, textura e cor) mantidas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Unidade média de 50g após assado.	KG	1.985
2.	PÃO FRANCÊS, fresco, produzido no dia do consumo, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante. Com uniformidade no assado, apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso, aroma e sabor típicos. Características sensoriais (sabor, aroma, textura e cor) mantidas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Unidade média de 50g após assado.	KG	15.175

3.	PÃO INTEGRAL, fresco, produzido no dia do consumo, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo integral como primeiro item na lista, isento de gordura trans. Isento de impurezas e corpos estranhos. Com uniformidade no assado, apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso, aroma e sabor típicos. Características sensoriais (sabor, aroma, textura e cor) mantidas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Unidade média de 50g após assado.	KG	1520
4.	PÃO DE QUEIJO, fresco, produzido no dia do consumo, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de gordura trans. Isento de impurezas e corpos estranhos. Com uniformidade no assado, apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso, aroma e sabor típicos. Características sensoriais (sabor, aroma, textura e cor) mantidas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Unidade média de 50g após assado.	KG	110
5.	PÃO DE CACHORRO-QUENTE (SEDINHA), fresco, produzido no dia do consumo, com adição de sal composto de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Com uniformidade no assado, apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso, aroma e sabor típicos. Características sensoriais (sabor, aroma, textura e cor) mantidas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 dias após a entrega. Unidade 50g.	KG	400

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Do levantamento realizado no mercado, constatou-se a existência das seguintes soluções: (1) aquisição dos materiais objeto desta licitação por meio de credenciamento / chamada pública ou (2) abertura de um processo específico para a contratação pretendida.

Após análise do custo-benefício de cada uma delas, optou-se pela abertura de um processo licitatório próprio do Fundo Municipal de Educação de São Bento do Una, visto que o credenciamento resulta de preços fixos no qual não há uma fase de lances angariando a redução do valor unitário.

A solução 2 garante maior vantajosidade econômica para Administração, pois: (a) os custos com a licitação acabam sendo significativamente menores em comparação com outras modalidades de licitação; (b) é possível alcançar um maior número de fornecedores, permitindo que haja uma competitividade ampla e, conseqüentemente, possibilitando que os competidores ofereçam preços menores mantendo a qualidade das propostas; (c) e, por fim, garantindo maior sustentabilidade socioambiental, uma vez que há uma redução expressiva no uso de recursos naturais, a exemplo do papel.

Em suma, diante da apreciação das soluções elencadas, a Solução 2 – Aquisição de bens comuns através de Pregão Eletrônico mostrou-se a mais viável e vantajosa para a Administração.

Também se opta por Registrar Preço em Ata, na medida que se trata do fornecimento de grande volume de itens que não podem ser quantificados com exatidão, de modo que o fornecedor terá uma expectativa de venda que não necessariamente gera vínculo ou obrigatoriedade de aquisição da totalidade do objeto.

6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O preço estimado desta contratação será de **R\$ 227.656,35** (Duzentos e vinte e sete mil e seiscentos e cinquenta e seis reais e trinta e cinco centavos), após composição de custos unitários do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como: Banco de Preços; Fonte de Preços e Portal de Compras Públicas e com base em pesquisa de mercado feita com empresa do ramo pertinente e compatível com o objeto a ser licitado (para mais informações consultar o Preço Médio anexo deste processo).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do município de São Bento do Una, de modo a garantir melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Os itens serão licitados de forma parcelada com o objetivo de aumentar a competitividade e a economicidade, já que o parcelamento não prejudicará a solução como um todo.

O parcelamento é tecnicamente viável e favorece a ampla participação de licitantes.

Em atendimento ao art. 40, Inciso V da Lei n. 14.133/21, atesta-se o respeito aos princípios da padronização e do parcelamento, corroborando com a compatibilidade de especificações técnicas e economicidade.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Eficácia: garantir o atendimento completo das demandas de produtos panificados para a alimentação escolar.

Eficiência: assegurar a continuidade do fornecimento e o uso racional dos recursos financeiros.

Economicidade: obter a melhor relação custo-benefício possível para os produtos panificados.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO



Todas as providências em relação a espaço, armazenamento, recebimento e distribuição às Escolas já foram tomadas.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

Já foram efetuadas as contratações necessárias para garantir o sucesso do fornecimento.

12 - CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando que a maneira mais eficaz de combater contaminações e perdas de alimentos é a adoção de princípios e regras de higiene, as Boas Práticas de Fabricação. Estas são determinadas e elaboradas de acordo com a legislação vigente, de forma a garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos desde a aquisição até a distribuição para o consumo.

O controle de qualidade envolve as ações realizadas durante todas as etapas da produção dos alimentos até a distribuição da alimentação aos estudantes, tendo em vista a manutenção da qualidade em níveis aceitáveis sob o ponto de vista nutricional e de riscos à saúde.

Esquema da qualidade:

programação ---> planejamento de cardápio ---> especificação do produto ---> seleção de fornecedores ---> aquisição / recebimento ---> estocagem central ---> distribuição às escolas ---> preparo e distribuição aos alunos.

Para fornecer alimentos seguros é necessário construir barreiras sanitárias contra as contaminações em cada uma das etapas do fluxo de produção, desde a compra de matéria-prima até a distribuição dos alimentos prontos pelos manipuladores aos escolares. Assim sendo, para garantir a máxima conservação e proteção dos gêneros alimentícios e evitar perdas, os produtos adquiridos são submetidos a um rígido controle de qualidade desde a sua chegada no Estoque Central de Alimentação Escolar, até a entrega dos itens às escolas, a fim de garantir um controle higiênico-sanitário eficiente.

Desta forma, a sustentabilidade da qualidade da alimentação escolar é resultado de vários aspectos: garantia higiênico-sanitária dos alimentos, adequações nutricionais e sensoriais (sabor, aroma, aspecto, textura dos alimentos) para que não haja rejeição pelo estudante a preparação proposta, respeito ao hábito alimentar e ambiente adequado na hora da alimentação do escolar. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, em especial a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

13 - ANÁLISE DE RISCOS

O fornecimento de panificados pode estar sujeito a uma série de riscos que podem afetar a qualidade do fornecimento, o cronograma e o orçamento empregados. Aqui estão alguns dos principais riscos associados à contratação em comento:

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO	CLASSIFICAÇÃO	AÇÕES DE MITIGAÇÃO
Atrasos nas entregas dos itens.	Alta	Alto	Vermelho	Estabelecer contratos claros com cláusulas de penalidade por atrasos.
Variações nos preços dos insumos.	Baixa	Baixo	Verde	Monitorar os preços dos insumos regularmente.
Qualidade dos itens não compatíveis com as especificações técnicas.	Baixa	Alto	Amarelo	Realizar inspeções periódicas de qualidade nos panificados recebidos.

LEGENDA:

1. Probabilidade de Ocorrência:

Alta: Riscos que são muito prováveis de acontecer.

Média: Riscos que podem ocorrer ocasionalmente.

Baixa: Riscos pouco prováveis, mas ainda relevantes.

2. Impacto:

Alto: Riscos que afetam significativamente o fornecimento e as operações.

Médio: Riscos que têm impacto moderado.

Baixo: Riscos com impacto mínimo.

3. Classificação:

Vermelho: Riscos que estão acima do limite tolerável e requerem ação imediata.

Amarelo: Riscos que exigem monitoramento constante.

Verde: Riscos aceitáveis.

14 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, declaramos que possuímos a viabilidade técnica, operacional e orçamentária da solução pretendida, uma vez que temos um corpo técnico capacitado para corresponder às expectativas referentes ao manuseio e a qualidade dos produtos a serem adquiridos.

Quanto a viabilidade financeira / orçamentária, abaixo seguem as dotações orçamentárias previstas para custeio da referida despesa:

478.16001.1201-2.179.3.3.90.30 - SALÁRIO EDUCAÇÃO

479.16001.1201-2.179.3.3.90.30 - RECURSO PRÓPRIO.



15 - EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Declaramos, para os devidos fins, ter conhecimento referente a:

- a. Lei nº 14.133/2021, especialmente ao Art. 5º o que obriga a licitação a garantir a observância dos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).
- b. Disponibilização de local e condições para armazenamento, de acordo com a especificidade do bem;
- c. Utilização do bem visando preservar a garantia/validade dos mesmos, de acordo com a sua especificidade;
- d. Pessoa habilitada para utilização / manuseio dos bens, de acordo com a especificidade do item.

Portanto, o presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas deste Órgão. No mais, o atual planejamento atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, o valor pretendido é compatível e caracteriza a economicidade, **pelo que recomendamos a contratação proposta.**

Manoela Lucia de Melo Silva
Nutricionista Responsável Técnica
Matrícula nº 109.601

Milena Beatriz Carneiro do Carmo
Nutricionista Quadro Técnico
Matrícula nº 109.958



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8CB8-10F8-5D49-082F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MILENA BEATRIZ CARNEIRO DO CARMO (CPF 128.XXX.XXX-84) em 12/08/2024 13:08:51
(GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MANOELA LUCIA DE MELO SILVA (CPF 073.XXX.XXX-31) em 12/08/2024 13:21:26 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://saobentodouna.1doc.com.br/verificacao/8CB8-10F8-5D49-082F>