



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

1028

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PA Nº 8686/2025

ETP Nº 06/2025

ORGÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

SETOR REQUISITANTE

CRAISA – SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA

REINALDO MESSIAS DA SILVA

ALESSANDRA MARTINS DE SOUZA

JACQUELINE MARTINS LARANJEIRA PINTO

SIMONE DE CÁSSIA BARBOSA

EMAIL

superintendencia@craisa.com.br

alimentacaoescolar@craisa.com.br

nutricao@craisa.com.br

sae@craisa.com.br

TELEFONE

(11) 4996 9500

(11) 4474 4410

(11) 4474 1331

(11) 4474 0118

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Inicialmente informamos que a CRAISA, empresa pública criada pela Lei Municipal nº 6.639 de 11.06.1990, através da equipe técnica da Supervisão de Alimentação Escolar, é responsável pela elaboração dos cardápios da alimentação escolar da rede básica de ensino do município de Santo André/SP. Os cardápios são elaborados de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo e ações de educação alimentar e nutricional.

Em continuidade, observando a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº 03 de 04 de fevereiro de 2025 e atualizações, que dispõem sobre alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, como um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Dessa forma, com o objetivo de compor os cardápios da alimentação escolar em 2025/2026, com o emprego de uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros e, juntamente com outros gêneros alimentícios adquiridos pela CRAISA, necessitamos da aquisição anual, com entregas nos meses letivos, de acordo com calendário a ser informado pela Secretaria da Educação, por meio de licitação pública, dos itens **macarrão parafuso/pene, macarrão mini pene, suco de uva integral, manteiga e óleo de soja**. A presença destes alimentos nos cardápios da alimentação escolar está alinhada as diretrizes do PNAE e as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, priorizando o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários.

Para o macarrão, a escolha do tipo grão duro justifica-se sob o ponto de vista operacional, pois mantém melhor a consistência após o cozimento, evitando a perda de textura característica, facilitando o preparo em grandes quantidades nas cozinhas escolares. Desta forma o produto final apresentará características sensoriais, texturas e apresentação adequadas, melhorando a aceitação pelos alunos. Quanto aos cortes do macarrão, tipo

[Handwritten signature]

parafuso/pene, padrão ou formato mini, se diferem em virtude das diferentes faixas etárias dos alunos atendidos, do berçário à educação de jovens e adultos.

Para o suco de uva integral sem adição de açúcar justifica-se a aquisição em embalagens individuais com o objetivo de garantir a praticidade na distribuição aos alunos.

A manteiga será utilizada como recheio de panificados que compõe os serviços de café da manhã, café da tarde ou noite e o óleo de soja é um ingrediente culinário utilizado no preparo das diferentes receitas, conferindo sabor e textura as preparações.

Os produtos descritos serão consumidos por alunos da rede pública de ensino de Santo André (Emeiefs, Emeis e Creches) matriculados na Educação Infantil, Fundamental e EJA (Educação de Jovens e Adultos e Centros Públicos), de acordo com os cardápios elaborados por nutricionistas, seguindo as diretrizes do PNAE.

É importante destacar que os produtos serão de uso contínuo nos cardápios da alimentação escolar, considerando que a depender do tempo de permanência na escola, o aluno pode receber: café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Sendo assim, o contrato de fornecimento a ser firmado, poderá ser renovado, desde que seja de interesse da Administração Pública e de acordo com a legislação vigente.

II – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PCA)

Há previsão para a aquisição em questão, conforme mensagem eletrônica anexada ao final do presente, foi publicada pela Prefeitura Municipal de Santo André, no PORTAL NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS (PNCP), PCA 2025 - Secretaria de Educação, sob nº ID 126616.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Embasados na Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 06 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº 03 de 04 de fevereiro de 2025 e atualizações e também de acordo com Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto municipal nº 18.243/24, orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis de 2024 e Ata 346ª de 2015 de reunião da Diretoria da Craisa, solicitamos a aquisição de macarrão grão duro parafuso/pene, macarrão grão duro mini pene, óleo de soja, manteiga e suco de uva integral. Estas aquisições deverão seguir os requisitos abaixo discriminados:

Item 1 – MACARRÃO GRÃO DURO TIPO PARAFUSO/ PENNE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de sêmola de trigo durum, isento de corantes, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. **O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto; tipo PARAFUSO/FUSILI OU PENNE para o preparo de macarronada.

SENSORIAIS

- aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.
- cor (cozido): creme claro
- odor e sabor (cozido): próprios de massa cozida
- consistência (cozido): macia

FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 13%

MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

- RDC nº 724 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e IN nº 161 de 01.07.2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
-RDC nº 623 de 09.03.2023 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas

Poderão ser pesquisados outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 01 Kg para o macarrão, reembalados em fardos devidamente fechados.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.

A ficha técnica e o laudo com as análises sensoriais, físico-química, microbiológica e microscópica dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de ovos, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.

Item 2 – MACARRÃO GRANO DURO MINI PARAFUSO/PENNE

1.DESCRICÃO DO OBJETO

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de **sêmola de trigo durum, isento de corantes e OVOS**, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. **O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto; tipo MINI PARAFUSO/FUSILI OU MINI PENNE/PENA para o preparo de macarronada.

SENSORIAIS

-aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.

-cor (cozido): creme claro

-odor e sabor (cozido): próprios de massa cozida

-consistência (cozido): macia

FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 13%

MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 724 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e IN nº 161 de 01.07.2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

-RDC nº 623 de 09.03.2023 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas
Poderão ser pesquisados outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 01 Kg, reembalados em fardos devidamente fechados.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.

A ficha técnica e o laudo com as análises sensoriais, físico-química, microbiológica e microscópica dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de ovos, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.

Item 3 – MANTEIGA SEM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por MANTEIGA o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. O produto não deverá conter aromas, corantes de qualquer natureza, cloreto de sódio e conservadores em sua composição.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Portaria nº 146 de 07 de março de 1996 do MAPA**. A manteiga deverá ser obtida a partir de matéria-prima em bom estado sanitário e apresentar-se isenta de substâncias estranhas a sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou do emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

Composição e ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca.

SENSORIAIS

-Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água (umidade).

-Cor: branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.

-Sabor e odor: de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho

FÍSICO QUÍMICAS

Parâmetros mínimos de qualidade.

Requisitos	Limite
Matéria gorda(%m/m)	Min. 82
Umidade (%m/m)	Máx. 16
Extrato seco desengordurado(%m/m)	Máx. 2
Sódio	Menor ou igual a 5mg na porção de 10 g
Gordura Trans	Menor ou igual a 0,2 g na porção de 10 g



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

MICROBIOLÓGICAS

De acordo com Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de manteiga do Ministério da Agricultura – DIPOA. **PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996.**

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Leite e Derivados.

Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

MICROSCÓPICAS

Ausência de impurezas, sujidades, parasitos e larvas.

TOXICOLÓGICAS

Poderão ser pesquisados outros microrganismos e substâncias tóxicas, para garantir a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em potes plásticos atóxicos, resistentes, contendo de 0,5 a 1,0 Kg, e embalagem final em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.

A ficha técnica e o laudo com as análises sensoriais, físico-química, microbiológica e microscópica dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Declaração de Registro da Empresa produtora no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

Item 4 – SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR EMBALAGEM 200 ML

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Suco de uva integral pasteurizado, pronto para beber, sem adição de água, sem adição de açúcares, aromatizantes, conservantes e corantes. Obtido a partir de uvas sadias, classificadas e selecionadas. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais com capacidade de 200 ml, cartonada tipo longa vida/UHT. O produto não necessita de refrigeração, isento de glúten e de traços de outros alérgenos.

2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

O suco de uva integral é uma bebida não fermentada, obtida por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

O produto deve ser produzido obedecendo ao severo fluxo de processamento, estando de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

Deverá ser submetido, a processo de pasteurização não podendo conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentas de leveduras, fermentações, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e atualizações, quando houver e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 8 DE FEVEREIRO de 2018 do Ministério Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA

DEFINIÇÃO: Suco de UVA é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da polpa da UVA (*Vitis* spp.), através de processo tecnológico adequado.

1048
R04

- Cor: vinho, rosado
- Sabor: próprio
- Aroma: próprio
- Mínimo Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C: máx. de 14,00

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológica, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a composição físico-química, o estado higiênico sanitário do produto.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a **Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde** - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a **Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS** - "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" e a **Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 - ANVISA**: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos

Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas alterações.

3. EMBALAGEM:

Os produtos deverão ser embalados mecanicamente em **embalagens individuais assépticas cartonadas tipo longa vida / UHT, contendo 200 ml do produto, devendo ser acompanhada de canudos, embalados individualmente.**

A embalagem secundária deverá ser feita em caixas de papelão reforçado e resistente as condições rotineiras de armazenamento e transporte, lacradas e devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

-Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

-Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.

A ficha técnica e o laudo com as análises sensoriais, físico-química, microbiológica e microscópica dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

- Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

-Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de glúten, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.

Item 5 – ÓLEO DE SOJA REFINADO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Óleo de soja refinado, puro, extraído das sementes de diferentes variedades de soja (Glycine Max), constituído de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídeos





COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

1058
como os fosfolipídeos, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres naturalmente presentes no óleo, e que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem neutralização, clarificação e desodorização.
418 de 30/03/22

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria do Ministério da Agricultura MAPA; **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados.**
Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas alterações.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, conforme determina a **Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos**, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a **Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS** - "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos" e a **Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 - ANVISA**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos

SENSORIAIS

Aspecto a 25° C: límpido e isento de impurezas.

Cor: característica.

Odor e Sabor: característico, isento de ranços, de odores e sabores estranhos.

MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS

Limite máximo de fragmento de insetos a nível microscópico de acordo com a legislação vigente **Resolução RDC 623 de 09.03.22 - ANVISA** - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

3. EMBALAGEM

A embalagem **primária** deverá ser do tipo **Garrafa em PET**: Embalagem plástica produzida a partir da resina PET - Politereftalato de etileno, transparente e sem cor, de acordo com a legislação pertinente e as recomendações dos órgãos competentes (ANVISA, INMETRO, ABNT, etc.), com capacidade para 900 ml (novecentos mililitros). A garrafa deve possuir tampa, produzida preferencialmente com material plástico. O sistema de embalagem garrafa de PET/tampa não deve apresentar vazamento, garantindo perfeita estanqueidade.

A garrafa não deve apresentar defeitos críticos tais como furos, cortes e trincas; deformação no gargalo (marcas, batidas, gargalo incompleto); sujidades internas e/ou externas aderentes; linha de molde irregular na região da terminação; rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam o fechamento e deformação no anel de suporte. A embalagem final deverá ser de papelão reforçado com abas superiores e inferiores, totalmente lacradas com fita gomada plastificada.

A embalagem deverá ser aprovada para contato com alimentos de acordo com as legislações vigentes.

A embalagem deverá garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade.

A embalagem **secundária** deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, que resista aos procedimentos rotineiros de manipulação, transporte e armazenamento.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.

A ficha técnica e o laudo com as análises sensoriais, físico-química, microbiológica e microscópica dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

Para os todos os itens:

1. ROTULAGEM

Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente em especial, Resolução RDC nº 429 de 2020 e RDC nº 727 de 2022 da Anvisa e Lei n.º 10.674 de 16/05/2003 (Determina a impressão de advertência em rótulos em embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten).

No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto, inclusive marca.
- b) Nome e endereço do empacotador.
- c) Peso líquido.
- d) Data de validade ou prazo máximo de consumo
- e) Número de lote.
- f) Grupo, classe, tipo.

Todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa fornecedora, estando, porém, sujeitas à aprovação da **PSA**.

Dentro de um mesmo lote, será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e idêntica capacidade de acondicionamento.

Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.

2. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 5 (cinco) dias, a empresa vencedora da fase de lance deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada item em embalagem inicial original, devidamente identificadas, onde serão realizadas a verificação das informações constantes na rotulagem dos produtos. Todos os itens deverão estar de acordo com o descritivo e documentação técnica descritos no item III do ETP – Requisitos da contratação.

3. TRANSPORTE:

O transporte deverá ser realizado de acordo com a Legislação em vigor, em condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação.

O descarregamento do produto no almoxarifado Central da Alimentação Escolar será de responsabilidade da empresa contratada.

4. CONTROLE DE QUALIDADE:

Poderá a PSA, a seu exclusivo critério, realizar controle de qualidade, da variedade, pesos, embalagens, preços praticados no mercado e demais características do produto.

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa/ PSA, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a PSA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

Considerar-se-á fraude toda a alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme normas em vigor.

A critério da PSA, serão realizadas visitas aos fabricantes e fornecedores, por seus técnicos, com a finalidade de avaliar as condições de produção do alimento em questão, que deverá estar de acordo com a legislação em vigor.

5. ENTREGA DO PRODUTO

5.1. PARA OS PRODUTOS MACARRÃO, ÓLEO E SUÇO

As entregas deverão ser efetuadas, QUINZENALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela PSA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 60 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

5.2. PARA MANTEIGA

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela PSA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 30 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades para aquisição de gêneros alimentícios para compor os cardápios da alimentação escolar, são obtidos pelo cálculo do número de alunos atendidos pelo referido cardápio, frequência do alimento nos cardápios e quantidade per capita a ser servida.

Além da interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, segue abaixo quadro das quantidades por item:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade ANUAL
01	Macarrão grão duro parafuso/penne	kg	34.800
02	Macarrão grão duro mini parafuso /penne	kg	12.000
03	Manteiga sem sal	kg	10.200
04	Suco de uva integral isento de açúcar embalagem de 200ml	unidades	480.600
05	Óleo de soja em frascos de 900 ml	frascos	16.800

Em 2025 o número de alunos atendidos pelo PNAE na rede municipal de ensino de Santo André conforme consulta no site do FNDE clientela atendida é de 47.707 alunos.

A quantidade per capita servida por aluno varia de acordo com a faixa etária, variando entre creche, infantil, fundamental e EJA devidamente registrado nos receiptuários elaborados por nutricionistas da equipe da CRAISA. Os cardápios são planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais de acordo com a faixa etária dos alunos, durante período letivo, sendo 20% quando fornecidas uma refeição ao dia, 30% quando fornecidas duas refeições ao dia e 70% quando três refeições ou mais ao dia, de acordo com o artigo 18 da Resolução FNDE nº 06 de 2020.

Como referência também foi considerado a quantidade comumente contratada por esta administração ajustada a quantidade consumida dos produtos no último ano.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência.

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros de pesquisa de preço realizada junto a prestadores do respectivo serviço e contratações similares. Também foi realizada análise crítica dos preços coletados e, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

Em complemento a legislação disposta no item 1, temos:

Resolução Nº 6, de 08 de maio de 2020:

“art. 23 - a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.”

“art. 24, I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei. 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei. 8.666/1993.”

“art. 25 – Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.”

Sendo assim, observadas as legislações, sugerimos que a aquisição de produtos alimentícios para compor os cardápios da Alimentar Escolar do município por meio de licitação, modalidade pregão.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi realizado um levantamento de mercado para verificar as formas e os valores praticados e justificar tecnicamente e economicamente a escolha da solução a ser contratada.

Item 1	MACARRÃO GRANO DURO PARAFUSO/PENNE
--------	------------------------------------

Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Órgão	Site/data
KG	34.800	R\$ 16,90	R\$ 588.120,00	Companhia de Abastecimento Santo André	CPJ nº 06/2023 – W&C Alimentos Ltda 01.07.25
KG	34.800	R\$ 12,80	R\$ 445.440,00	Prefeitura Municipal	https://pncp.gov.br/app/editais/4846828400171/2024/30 01/07/2025



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

Loft

KG	34.800	R\$ 15,18	R\$ 528.264,00	Guararapes Sesc Fecomércio Senac	https://www.sesc-sc.com.br/sescsc/conteudo/licitacoes/CC_059-2024%20-%20TR%20RP%20G%C3%80ANEROS%20ALIMENT%C3%80DCIOS%20(CR%C3%80DTICOS%20-%20MACARR%C3%80O)%20-%20CD.pdf 01.07.25
Total		R\$ 1.561.824,00			
Média Saneada		R\$ 520.608,00			



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
★ SANTO ANDRÉ ★

LOTE 02								
ITEM	QTD. MÊS	QTD. ANO	custo principal 75%	custo reservado 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Preço (R\$) Kg ou L	Preço (R\$) anual da cota principal e reservada
1	59	708	551	177	KG	MACARRÃO A BASE DE ARROZ, SEM GLUTEN, LEITE E SEUS DERIVADOS, OVOS, SOJA E CORANTES ARTIFICIAIS EM EMBALAGEM DE 500 GRS	53,28	37.722,24
2	130	1560	1.170	390	KG	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÔXICOS E TRANSPARENTES DE 500 GRAMAS A 2 KGS.	12,65	19.734,00
3	5900	60000	45.000	15.000	KG	MACARRÃO PARAFUSO PENNE GRÃO DURO EM EMBALAGENS SACOS PLÁSTICOS ATÔXICOS E TRANSPARENTES DE 500 GR. A 60 KGS.	16,90	1.024.000,00
4	180	2160	1.620	540	KG	MACARRÃO TIPO PENNE EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÔXICOS TRANSPARENTES DE 500 GRAMAS A 2 KGS.	12,85	27.796,00
5	150	1800	1.350	450	KG	MACARRÃO PARAFUSO COMPOSTO POR VEGETAIS, EM EMBALAGENS DE 400 A 500 GRAMAS	27,05	48.690,00
TOTAL ANUAL DO LOTE 02							1.147.902,24	

LOTE 01								
ITEM	QTD. MÊS	QTD. ANO	custo principal 75%	custo reservado 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Preço (R\$) Kg ou L	Preço (R\$) anual da cota principal e reservada
1	20	240	180	60	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ EM EMBALAGENS (SACOS) PLÁSTICOS, ATÔXICOS OU ALUMINIZADAS DE 1 A 2 KGS	23,05	5.532,00
2	80	960	720	240	KG	CAJALÍ EM PÓ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU ALUMINIZADOS DE 200 A 500 GRAMAS	75,90	72.840,00
3	60	720	540	180	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMBALADO EM PACOTE DE POLIÉSTER METALIZADO COM PESO LÍQUIDO DE 3 KG	58,90	57.588,00
4	4	48	36	12	KG	LEITE EM PÓ DESNATADO EM EMBALAGENS COM CERCA DE 200 GRAMAS	57,75	2.772,00
5	42	504	378	126	KG	LEITE EM PÓ SEM DESNATADO EM EMBALAGENS COM CERCA DE 300 GRAMAS	55,85	27.746,20
6	8500	102000	76.500	25.500	L	LEITE UHT INTEGRAL ACONDICIONADO EM EMBALAGEM "LONGA VIDA" TETRA Brik (CONTENDO 1 LITRO)	7,90	805.800,00
7	84	1008	756	252	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO LACTOSE EM EMBALAGENS COM CERCA DE 300 A 400 GRAMAS	95,18	96.945,44
8	10	120	90	30	L	LEITE INTEGRAL UHT ISENTO DE LACTOSE E SULFITO EM EMBALAGENS CARTONADAS TIPO UHT COM 1 LITRO	7,50	900,00
9	42	504	378	126	L	LEITE SEM DESNATADO UHT ISENTO DE LACTOSE E SULFITO EM EMBALAGENS CARTONADAS TIPO UHT COM 1 LITRO	7,90	3.301,60
10	9	108	81	27	L	BEBIDA A BASE DE AMENDOIM ADICIONADA DE CÁLCIO (ISENTA DE LEITE, OVOS E SOJA) EM EMBALAGENS TIPO UHT COM 1 LITRO	21,05	2.274,40
TOTAL ANUAL DO LOTE 01							1.076.822,64	

VALOR TOTAL ANUAL (LOTE 01+02)	6.217.230,88
--------------------------------	--------------

CRAISA - Av. Dos Estados, 2.195, Santa Terezinha, Santo André - SP - CEP: 09210-580
www.craisa.com.br - TEL: 4096-9500

Elaborado em 15/04/2024

Local: Guararapes/SP **Órgão:** MUNICIPIO DE GUARARAPES **Unidade compradora:** 3 - PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARARAPES

Modalidade da contratação: Dispensa **Amparo Legal:** Lei 14.133/2021 Art. 75 - II **Tipo:** Ato que autoriza a Contratação Direta **Modo de disputa:** Não se aplica

Registro de preço: Não Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 15/04/2024 **Situação:** Divulgada no PNCP

Id contratação PNCP: 48468284000171-1-000030/2024 Fonte: Fiorilli Software

Objeto:

ACQUIÇÃO DE 8.000 (ITO MIL) PACOTES DE MACARRÃO GRANO DURO, TIPO PARAFUSO, QUE CONTENHA EM SEU INGREDIENTE SOMENTE SEMOLA DE TRIGO DURUM, EMBALAGEM COM 500GR, COM ENTREGA PARCELADA CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR E CONFORME TERMO DE REFERENCIA

VALOR TOTAL ESTIMADO
DA COMPRA

R\$ 51.200,00

VALOR TOTAL
HOMOLOGADO DA
COMPRA

Itens Arquivos Histórico

Número :	Descrição :	Quantidade :	Valor unitário estimado :	Valor total estimado :	Detalhar :
1	MACARRÃO GRÃO DURO TIPO PARAFUZO QUE CONTIEM EM SEU INGREDIENTE SOMENTE SEMOLA DE TRIGO DURUM. EMBALAGEM DE 500 G.	8000	R\$ 6,40	R\$ 51.200,00	

<https://www.scienc-sc.com.br/scienc-sc/contudo/interiores/059-2024%20-%20TR%20PR%20CINEROS%20ALIMENTIC%20-%20C%20C%20-%20MACAD%20-%20N%20.pdf>

Desenhar Perguntar ao Copilot



ANEXO I -- TERMO DE REFERÊNCIA

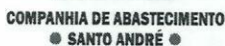
1. DO OBJETO DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MACARRÃO TIPO GRANO DURO, ALÉTRIA, ESPAGUETE, ESPAGUETE INTEGRAL, FARFALLE, FUSILLI, PENNE, PENNE INTEGRAL E TALHARIM) PARA O CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DO Sesc/SC, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite estabelecido na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.591/2024 e suas alterações.

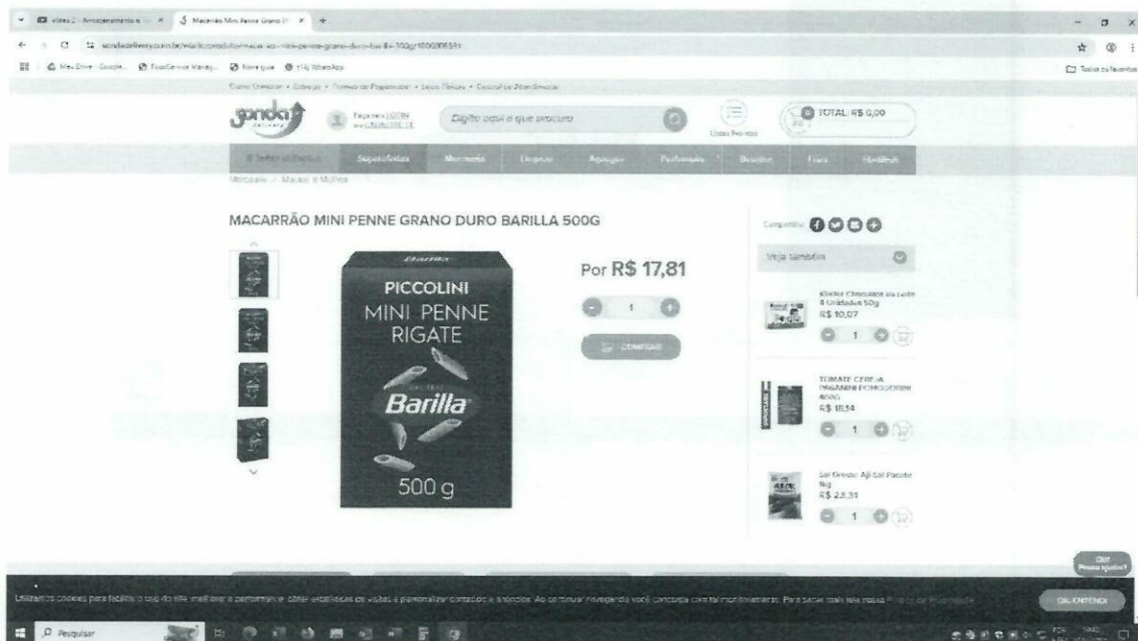
1.2 - As quantidades dos materiais informados no Termo de Referência são estimadas para utilização durante o período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Nº ITEM	DESCRIPTIVO	MARCAS SUBSTITUIÇÔES OU SIMILARES	QUANTIDADE ESTIMADA PARA 12 MESES	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	Macarrão com ovos grande grau (tipo penne, espagete, farfalle, linguete e conchiglione) - Pct 500 g	Renata, Adina, Garofalo, Cordeiros, Campagna ou SIMILAR	700	R\$ 7,59
	Macarrão com ovos tipo zafirela (não deverá apresentar agulhadas, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos). As massas alimentícias no serem pastas na água não devem torçê-la antes da coção. Não devem estar fermentadas ou rançosa. Pós-coção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empacotamento - Pacote 500 g	Renata, Barilla, Nordeste, La Molina, Cordeiros, Todeschini, Germani, Parati, Iabetti, Pexano ou SIMILAR	1560	R\$ 5,73
	Macarrão com ovos tipo espagete integral - Pacote 500 g	Renata, Barilla, Nordeste, La Molina, Cordeiros, Dallas, Galo ou SIMILAR	800	R\$ 4,75
	Macarrão com ovos tipo espagete - (não deverá apresentar agulhadas, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos). As massas alimentícias no serem pastas na água não devem torçê-la antes da coção. Não devem estar fermentadas ou rançosa. Pós-coção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empacotamento - Pacote 500 g	Renata, Barilla, Nordeste, La Molina, Cordeiros, Paulista, Germani, Riquie, Delella, Todeschini, Marimassas, Parati, Iabetti ou SIMILAR	20000	R\$ 3,75
	Macarrão com ovos tipo farfalle - (não deverá apresentar agulhadas, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos). As massas alimentícias no serem pastas na água não devem torçê-la antes da coção. Não devem estar fermentadas ou rançosa. Pós-coção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de	Renata, Barilla, Nordeste, La Molina, Cordeiros, Todeschini, Parati, Iabetti, Pexano ou SIMILAR	4550	R\$ 7,88



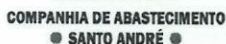
Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Órgão	Site/data
KG	12.000	R\$ 35,62	R\$ 427.440,00	Sonda Supermercados	https://www.sondadelivery.com.br/vilacarrao/produto/macarrao-mini-penne-grano-duro-barilla-500g/1000006591?srsItid=AfmBOoqSk0StBoDP_CdGhYtl0dxYc0b12XQeybzFcQS25dKOEtQzkc_X 01.07.2025
Kg	12.000	R\$ 51,06	R\$ 612.720,00	Companhia Regional de Abastecimento de Santo André	CPJ nº 069/23 – Resolve e Facilities Ltda
KG	12.000	R\$ 32,76	R\$ 393.120,00	Giassi Supermercados	https://www.giassi.com.br/macarrao_grano_duro_mini_penne_rigate_barilla_piccolini_caixa_500g_456535/p?srsItid=AfmBOopmhI7KZnUFMDVLYboqRgIHMRzruxxuQr4rkXNZzL7ymOCY4WI0 01.07.2025



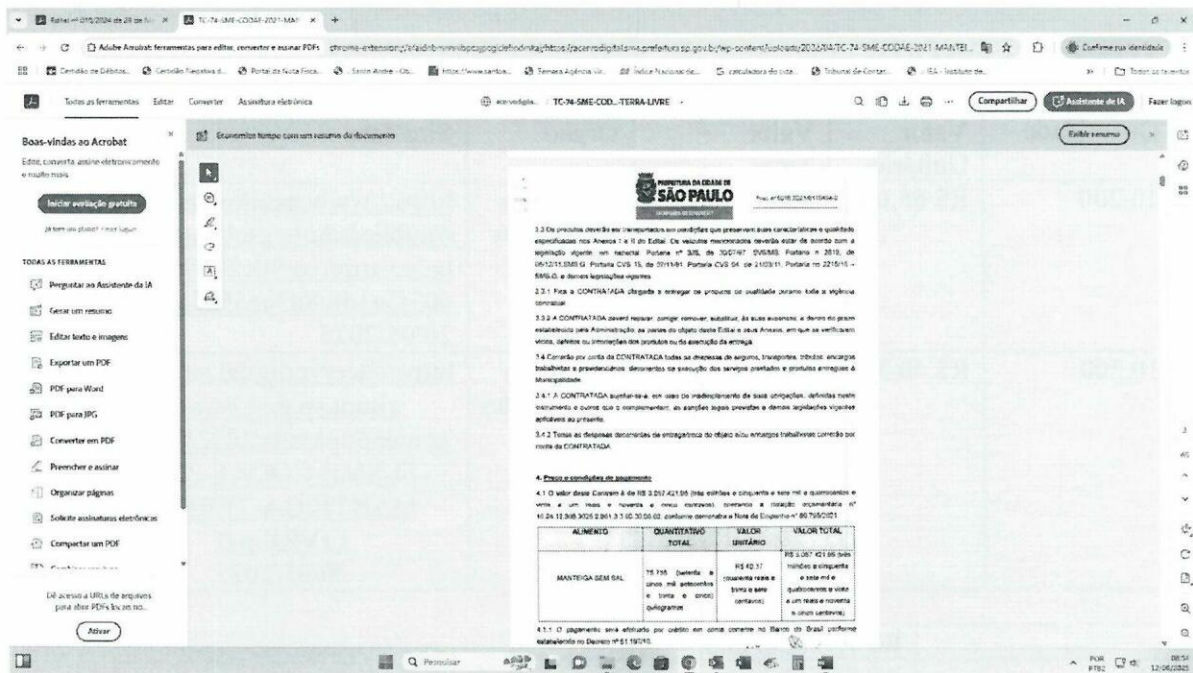


Complexo Regional de Desenvolvimento Integrado de Santa André - CRDIDA
Av. dos Estados, nº 2.095, Centro Santa Tereza, município de Santa André/SP - CEP 06.721-
Teléfono 0217-4996 9300
E-mail: crdida@crdida.org.br

Total	R\$ 1.433.280,00
Média Saneada	R\$ 477.760,00



AVENIDA DOS ESTADOS, 2.195 – BAIRRO SANTA TEREZINHA – SANTO ANDRÉ – SP – CEP: 09210-580
www.craisa.com.br – TEL: 4996-9500



Item 4	SUCO DE UVA INTEGRAL ISENTO DE AÇÚCAR EM EMBALAGEM DE 200 ML
--------	--

Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Órgão	Site/data
UNIDADES	480.600	R\$ 2,66	R\$ 1.278.396,00	Prefeitura de São Caetano do Sul	https://licitacao.saocaetano.sp.gov.br/Edital/Detalhes/2034 20/05/2025
UNIDADES	480.600	R\$ 2,58	R\$ 1.239.948,00	Prefeitura de São Paulo	https://licitacao.saocaetano.sp.gov.br/Edital/Detalhes/2034 20/05/2025
UNIDADES	480.600	R\$ 4,53	R\$ 2.177.118,00	Instituto Federal São Paulo – Campus Bragança	https://bra.ifsp.edu.br/artigo/5073-chamada-publica-para-aquisicao-de-generos-alimenticios-sucos-da-agricultura-familiar-pelo-pnae-n-90706-2024 20/05/2025

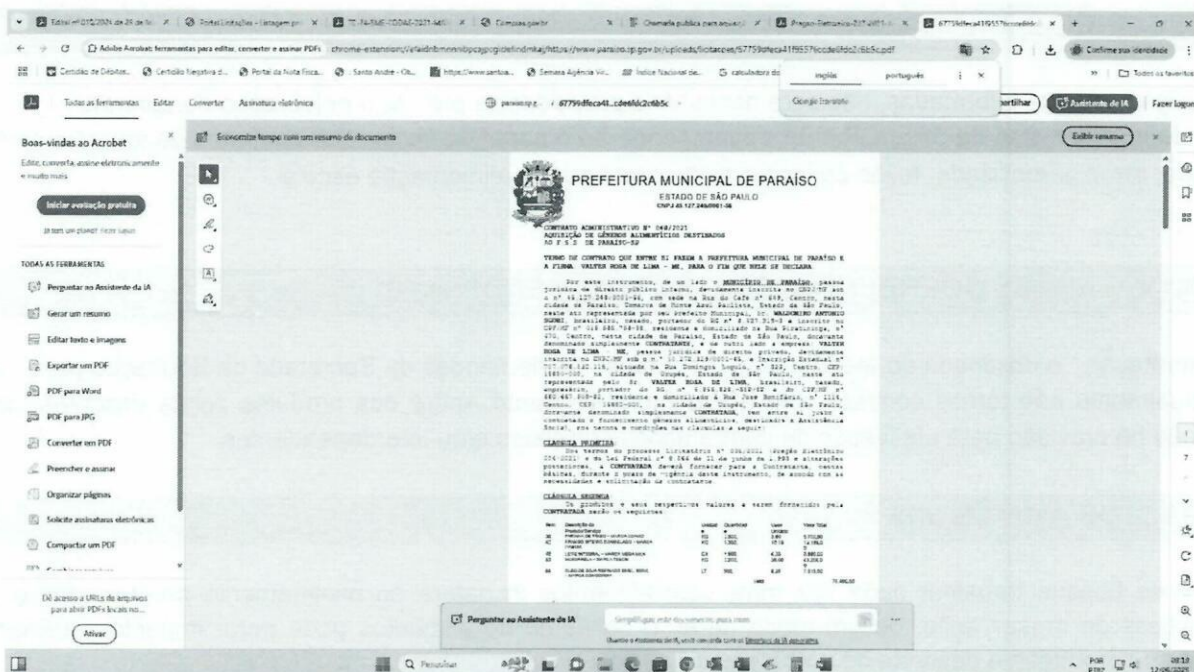
Total	R\$ 4.695.462,00
Média Saneada	R\$ 1.565.154,00



Item 5	ÓLEO DE SOJA EM EMBALAGEM DE 900 ML
--------	-------------------------------------

Total	R\$ 268.968,00
Média Saneada	R\$ 134.484,00



[illegible]

Aproveitamos para esclarecer que o média do valor estimado abaixo descrita, não servirá como base para a reserva orçamentária.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Observadas as legislações descritas no item 1 – Descrição da Necessidade, item 3 – Requisitos da Contratação e item 5 – Levantamento de Mercado, entende-se que a aquisição de gêneros alimentícios para compor os cardápios da Alimentar Escolar de Santo André deverá ser através de processo licitatório/pregão.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Sugere-se o parcelamento do objeto dividido em itens em consonância com a prática de mercado, assegurando ampla competitividade ao certame, sem prejudicar o gerenciamento e fiscalização da prestação dos serviços pela administração municipal.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se com a contratação garantir o fornecimento de alimentos saudáveis e de qualidade, para compor os cardápios da alimentação escolar, contribuindo para o acesso a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede pública de ensino municipal.

X – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para aquisição os itens informados, não será necessário providências prévias à celebração do contrato. A equipe de nutricionistas da SAE/ CRAISA desempenharão o papel de fiscais dos contratos de fornecimento de arroz polido, arroz parboilizado, feijão carioca e feijão preto para a alimentação escolar.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Esta contratação é destinada ao atendimento de todas as demandas da Secretaria de Educação para este objeto. Atualmente não temos contrato com a Prefeitura de Santo André dos produtos acima descritos, como também não há previsão para efetivação de contratações correlatas e/ou interdependentes.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS

Ainda que se busque trabalhar cada vez mais com alimentos in natura ou minimamente processados e que sigam políticas de preservação, de um modo geral, o consumo de alimentos pode gerar impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens.

As unidades de ensino trabalham com os funcionários e alunos ações que objetivam a diminuição do desperdício de alimentos desde a hora do preparo a distribuição, fomentando o consumo consciente. São adotadas práticas para descarte correto de embalagens

XIII – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, conclui-se pela necessidade e viabilidade da aquisição dos gêneros alimentícios, conforme especificado, para atender a demanda da alimentação escolar de forma eficiente de acordo com as diretrizes da legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
● SANTO ANDRÉ ●

XIV– RESPONSÁVEL

O presente estudo foi desenvolvido em conjunto entre a equipe técnica de Nutrição da Supervisão de Alimentação Escolar e equipe jurídica da Craisa.

Alessandra Martins de Souza – nutricionista - IF 323493 -Supervisora de Alimentação Escolar Emeiefs

Jacqueline Martins Laranjeira Pinto – nutricionista – IF 167908 – Supervisora de Alimentação Escolar Produção de Refeições

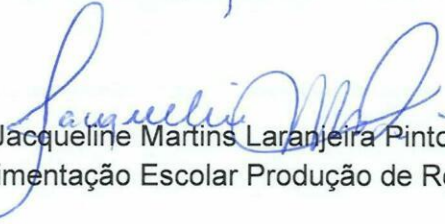
Simone de Cássia Barbosa – nutricionista – IF 1061 - Supervisora de Alimentação Escolar Creches

As funcionárias acima descritas desempenharão o papel de fiscais dos contratos de fornecimento de macarrão parafuso/penne, macarrão mini peni/parafuso, manteiga sem sal, suco de uva integral e óleo de soja para a alimentação escolar.

O Gestor de Contrato será indicado posteriormente pela Secretária de Educação.

Santo André, 01 de julho de 2025


Alessandra Martins de Souza
Supervisora de Alimentação Escolar Emeiefs – CRAISA


Jacqueline Martins Laranjeira Pinto
Supervisora de Alimentação Escolar Produção de Refeições- CRAISA


Simone de Cássia Barbosa
Supervisora de Alimentação Escolar Creches -CRAISA


Reinaldo Messias da Silva
Superintendente CRAISA

ANEXO 1 – REFERENTE INFORMAÇÕES ITEM II – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PCA)

RES: Solicita informações ETP gêneros alimentícios PNAE - pregão

 Joelma Carolina dos Santos Soares <JCSSoares@santoandre.sp.gov.br>
Para: Alessandra; Elaine Magni Siemerink
Cc: 'SAE'; 'JACQUELINE' seg 30/06/2025 16:38

[← Responder](#) [↶ Responder a Todos](#) [→ Encaminhar](#) [...](#)

Boa tarde!

Segue abaixo a informação solicitada:

"Há previsão para a aquisição em questão, conforme publicado no PORTAL NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS (PNCP), PCA 2025 para a Secretaria de Educação, sob nº ID 126616".

Grata,



Joelma Soares
Assistente Técnico em Educação I – SE

Prefeitura Municipal de Santo André
Secretaria de Educação
Gerência de Materiais da Educação
Tel.: (11) 4468-4275

De: Alessandra <alimentacaoescolar@craisa.com.br>

Enviada em: segunda-feira, 30 de junho de 2025 16:04

Para: Joelma Carolina dos Santos Soares <JCSSoares@santoandre.sp.gov.br>; Elaine Magni Siemerink <EMSiemerink@santoandre.sp.gov.br>

Cc: 'SAE' <sae@craisa.com.br>; 'JACQUELINE' <nutricao@craisa.com.br>

Assunto: Solicita informações ETP gêneros alimentícios PNAE - pregão

À GEMAT - SE
Elaine e Joelma

Boa tarde

Para compor a elaboração do Estudo Técnico Preliminar do processo de compras/licitação de gêneros alimentícios (macarrão, manteiga, suco de uva e manteiga) para o PNAE, solicito a gentileza do envio das informações abaixo:

Item II – Previsão no plano de contratação anual

No aguardo de retorno, agradecemos



Alessandra Martins de Souza
Supervisão de Alimentação Escolar Emeief
(11) 4474-2266 ramal 219
alimentacaoescolar@craisa.com.br
www.craisa.com.br

