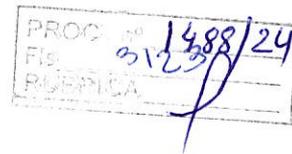




PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO
Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro
Secretaria Municipal de Educação
Coordenadoria de Nutrição Escolar



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

Lei Federal nº 14.133/2021

Processo Administrativo nº 1488/2024

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino de Cabo Frio, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, reparos e adaptações das cozinhas, despensas e lactários, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para o preparo e distribuição das refeições, controle de qualidade dos alimentos e insumos e limpeza e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na prestação do serviço


Fernanda Tofano Cabellino
Sec. Mun. da Educação de Cabo Frio
Coordenadora de Nutrição Escolar
Matrícula nº 1488/2024



CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO TERCEIRIZADO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E NUTRIÇÃO

1. Informações Básicas

Número do processo: 1488/2024

2. Descrição da necessidade

Atender à demanda da comunidade ESCOLAR, no fornecimento de MERENDA ESCOLAR, com baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceada, contribuindo assim com a saúde e bem-estar dos educandos. Nesse sentido, o fornecimento de refeições nas unidades escolares, enquadram-se nas ações de assistência estudantil do PNAE como um importante instrumento de política de permanência no ambiente escolar, evitando assim a evasão escolar. A Prefeitura Municipal de Cabo Frio visando proporcionar aos seus alunos alimentação de qualidade a preços acessíveis, vem legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de refeições nas unidades escolares por uma firma contratada. A presente contratação busca empresa prestadora de serviços de produção e fornecimento de refeições para atender, com o melhor custo-benefício, a comunidade escolar do Município de Cabo Frio.

3. Área requisitante:

- Prefeitura Municipal de Cabo Frio
- Área Requisitante Responsável: Departamento de Nutrição Escolar

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação contempla todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada, respeitando o cardápio e o per capita de cada segmento escolar e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão-de-obra necessários à realização destas atividades, para as unidades escolares do município de Cabo Frio, conforme especificações descritas neste Estudo Técnico de Referência e seus anexos.

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino de Cabo Frio, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, reparos e adaptações das cozinhas, despensas e lactários, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para o preparo e



distribuição das refeições, controle de qualidade dos alimentos e insumos e limpeza e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na prestação do serviço, em conformidade com os anexos do presente Edital, legislação vigente e com as normas técnicas fixadas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar e demais órgãos sanitários.

4.1. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

- Preparar e distribuir refeições (desjejum, colação, almoço, lanche e jantar) com parâmetros nutricionais adequados, considerando e respeitando a cultura alimentar regional (comunidades Quilombolas) e a segurança higiênico- sanitária.
- Dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes.
- Dispor de Centro de Distribuição (CD) para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, no Município de Cabo Frio ou em localidades próximas, desde que a distância não exceda a 50 km da sede da SEME.
- A distribuição dos alimentos nas unidades educacionais deve ser realizada por veículos licenciados pelo órgão de vigilância sanitária competente, que atendam integralmente à legislação específica, em condições higiênicas adequadas, por entregadores treinados e uniformizados, em horários não coincidentes com os horários de distribuição das refeições e, preferencialmente, também não coincidentes com os horários de entrada e saída dos alunos, de modo a não causar prejuízos à rotina das unidades educacionais.
- A Contratada deverá adquirir e repor utensílios de mesa e cozinha quando necessário, em conformidade com a legislação vigente, em quantidade suficiente e qualidade adequada, conforme listas discriminadas no **Anexo - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários**, para atender ao maior número de alunos frequentes, tomando como base o mês anterior ou antecesor, no caso de férias ou recesso escolar, mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da Contratante, sempre que necessário, por meio de formulário próprio, encaminhado para a Contratada. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade educacional.
- Responsabilizar-se integralmente pela aquisição, instalação e montagem dos equipamentos para o funcionamento adequado das cozinhas, se necessário.



- O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da ordem de início dos serviços, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, na forma dos Art. 57, II da Lei n° 8.666/1993.
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive como quadro técnico de acordo com a Resolução CFN n° 465, de 23/08/2010.
- A Contratada deverá promover formações periódicas específicas, teóricas e práticas, para toda a equipe de trabalho, abordando os temas tratados na Resolução RDC n° 216 de 2004 e abrangendo: capacitações para o preparo de alimentos (incluindo alimentos destinados aos alunos com necessidade de alimentação especial), esquema alimentar, procedimentos de diluição das fórmulas infantis, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios (para a mão de obra de CEI), ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais, primeiros socorros e atendimento ao público. Ao final de cada capacitação, devem ser encaminhadas para a Contratante, a pauta administrada e a lista de presença assinada pelos funcionários.
- A Contratada poderá propor um plano de ações positivas, sob orientação de seu nutricionista RT, com objetivo de motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável. A direção da unidade educacional deve ser consultada e aprovar o plano, que deverá estar em consonância com a proposta pedagógica da Coordenadoria Pedagógica da Secretaria Municipal de Educação. Deverá ainda, participar, em conjunto com a Contratante, de projetos e ações de educação em alimentação e nutrição a serem implantados nas unidades educacionais.
- Adotar critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, bem como a utilização adequada de produtos saneantes e de higienização.
- Requisitos de qualificação técnica: Registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução em vigor.
- Indicação de Responsável Técnico registrado junto ao CRN.
- Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;



- Declaração ou atestado de capacidade técnica, comprovando o fornecimento de no mínimo 50% das refeições diárias estimadas, 43000 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche e jantar), em prestação de contrato contínuo, sendo o atestado registrado junto ao CRN.
- A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de 12 (doze) meses, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.
- **O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contado da assinatura da ordem de início dos serviços, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, na forma dos Art. 106 e 107 da Lei nº 8.666/1993.**
- A partir das informações levantadas, pode-se classificar os serviços pretendidos como comuns, nos termos do art. 1º da Lei 10.520/2002, e como o objeto da contratação refere-se ao fornecimento de refeições, o contrato fica caracterizado como continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.
- **Trata-se de serviço de natureza contínua, com regime de dedicação exclusiva da mão de obra, que envolve procedimentos complexos e específicos e que exigem especialização para o desempenho das atividades, pormenorizado neste Estudo Técnico Preliminar (ETP).**
- Disponibilizar no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após sua aprovação ou revisão pela Contratante, o Manual de Boas Práticas e Receituário Padrão (e itens complementares, quando for o caso), bem como, qualquer outro material orientativo, elaborado pela Contratante e necessário à execução do serviço, em cada unidade educacional em que prestar serviço;

5. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Programa de Alimentação Escolar do Município de Cabo Frio constitui um importante instrumento de política pública, de caráter social, que envolve as áreas da educação e saúde e garante acesso à alimentação saudável, promovendo um adequado crescimento e desenvolvimento cognitivo dos alunos, melhorando a capacidade de aprendizado das crianças e apoiando a redução nos índices de evasão escolar.

Por ser um direito dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, compete à Prefeitura Municipal de Cabo Frio, por meio da sua Secretaria de Educação (SEME), garantir o pleno atendimento e fornecimento da alimentação escolar em toda a sua rede. O desafio de garantir a eficiência organizacional da Secretaria Municipal de Educação no



fornecimento da alimentação escolar para um número de alunos em constante crescimento, imprime a necessidade de adotar soluções que permitam a incorporação de boas práticas e novos conceitos que a qualifiquem cada vez mais, para migrar da operacionalização para a gestão da prestação dos serviços, sob a ótica da melhoria do desempenho e qualidade no fornecimento de alimentação escolar.

É importante ressaltar que a terceirização da merenda escolar envolve a contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições nas escolas contam em seu quadro de funcionários com nutricionistas e chefs que desenvolvem cardápios balanceados e nutritivos, atendendo às necessidades alimentares das crianças. A terceirização melhora a eficiência operacional, permitindo que a escola concentre suas energias com o seu principal objetivo, que é a educação.

A contratação de uma empresa terceirizada pode garantir um controle de qualidade mais rigoroso e a padronização dos serviços em todas as escolas atendidas. As empresas seguem normas de higiene e segurança alimentar, reduzindo o risco de contaminação e doenças transmitidas por alimentos mal higienizados, além de contribuir com o preparo de alimentos especiais para alunos com restrições alimentares.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Existem quatro formas de gestão do PNAE: O Município de Cabo Frio já adotou ao longo dos anos, três formas dela, gestão Centralizada, descentralizada e semi-centralizada:

6.1. GESTÃO CENTRALIZADA:

Nessa forma de gestão, o setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação, gerencia o recurso, através da compra dos gêneros alimentícios, planejamento orçamentário, elaboração de cardápios, supervisão e avaliação da alimentação escolar, armazenamento dos produtos e distribuição dos alimentos, que podem ser realizadas de três formas:

- 6.1.1. O armazenamento é realizado em um estoque central, os quais serão posteriormente, distribuídos às escolas que preparam as refeições;
- 6.1.2. Os fornecedores entregam os produtos diretamente às escolas, nesse caso, não há estoque central de alimentos, o estoque é feito em cada escola;
- 6.1.3. A Prefeitura ou Secretaria de Educação possui cozinhas piloto, as quais recebem os gêneros alimentícios e preparam as refeições, e posteriormente, as transportam para as escolas.

As dificuldades encontradas são a necessidade de um maior controle de armazenamento, para que não ocorra desperdício; a falta de uma equipe habilitada e específica para esta atribuição e de um espaço físico suficiente para sua adequada execução.



6.2. GESTÃO DESCENTRALIZADA:

Neste caso, os recursos são repassados diretamente às escolas. Estas fazem as compras dos gêneros alimentícios a serem utilizados na alimentação escolar. Para isso, se faz necessário a criação de unidades executoras representativas da comunidade escolar, como, por exemplo, a Associação de Pais e Mestres, Conselho escolar, entre outros, as quais são responsáveis pelo recebimento e pela execução dos recursos financeiros.

Além das atividades habituais de recebimento e armazenagens dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição das refeições, as escolas assumem as atividades gerenciais, tais como, compra e planejamento sobre fiscalização da Secretaria de Educação.

- 6.2.1. A desvantagem evidenciada é a ausência de uma equipe qualificada que garanta a qualidade na execução do programa, bem como o alcance de seus objetivos de forma efetiva.

6.3. GESTÃO SEMI-DESCENTRALIZADA:

Nesta forma de gestão a Secretaria de Educação compra os alimentos não perecíveis e os distribui nas escolas e repassa o recurso para a aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis.

Apenas uma parte dos alimentos é adquirida pela própria escola.

- 6.3.1. Um aspecto negativo nessa forma de gestão é a necessidade de um controle efetivo para planejamento e compra dos gêneros.

6.4. GESTÃO TERCERIZADA:

Nesta forma de gestão, uma empresa é contratada para fornecer a alimentação pronta aos escolares. A Secretaria de Educação define o cardápio e fiscaliza a execução da alimentação escolar feita pela empresa. As refeições podem ser preparadas numa cozinha piloto ou a empresa pode utilizar o espaço físico da própria escola.

O Município de Cabo Frio, ao longo dos anos já adotou três das formas de gestão (centralizada, descentralizada e semi-descentralizada), a escolha desta solução (Gestão Terceirizada) está baseada na relação custo-benefício, especialmente na redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas (mão de obra, alimentos, materiais de limpeza, manutenções), bem como descumprimento de prazos de entrega ocasionando desabastecimento de matéria prima e disponibilidades das empresas contratadas para manutenção para atender a grande demanda das unidades escolares.

Nesse sentido, o presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo o usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Ensino.

A solução também permite melhor controle de qualidade, fiscalização e logística dos serviços. Os serviços desta contratação são considerados comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações registradas no PNAE. O consumo das refeições ocorrerá conforme demanda dos usuários, respeitando o per capita de cada segmento de ensino das unidades escolares do Município de Cabo Frio. Portanto, serão pagas somente as refeições consumidas e faturadas mensalmente. Cabe ressaltar que não há quantitativo mínimo a ser pago

5.1. Avaliação Comparativa (Benchmarking)



5.1.1. Diversas empresas podem executar o objeto por se tratar de bens comuns, disponíveis no mercado;

5.2. Análises das soluções disponíveis no mercado

5.1.2. Para avaliação da melhor forma de atendimento à demanda apresentada foram considerados dois modelos de contratação.

5.3. Soluções possíveis:

- Processo de Licitação por Pregão Eletrônico;
- Adesão a Ata de Registro de Preços vigente (carona).

MODELO	ALTERNATIVA	FORMA DE EXECUÇÃO	POSSÍVEIS PROBLEMAS
A	Licitação.	Contrato seguindo os parâmetros normais.	<ul style="list-style-type: none">Descumprimento do prazo de entrega.Armazenamento indevido dos alimentos.Empecilhos no andamento da licitação (impugnações, recursos, representações ao tribunal de contas etc)
B	Adesão	Contrato mais rápido pegando carona de outro órgão.	<ul style="list-style-type: none">O objeto não faria parte do patrimônio da Secretaria.Cumprir normas dos órgãos regulamentadores.

5.4. Escolha do objeto da contratação

5.4.1. Considerando que no modelo A segue os parâmetros normais onde se licita o objeto, podendo atender o presente órgão em sua totalidade;

5.4.2. Considerando a economicidade processual;

5.4.3. Considerando a segurança da contratação em razão de se utilizar de um procedimento já homologado e com plena produção dos efeitos;

5.4.4. Considerando que o modelo B- onde se pega carona em uma ata de outro órgão, se faz um processo mais célere atendendo em parte ou todo município, gerando economia processual, rapidez e eficiência.

5.4.5. Por fim, considerando também preservar a relação custo- benefício processual, de acordo com as informações apresentadas neste estudo, o modelo B (Adesão), se mostra mais eficiente.

5.5. Análises de Atas similares implementadas por outros Órgãos Públicos

ÓRGÃO PÚBLICO	ATA DE REGISTRO	DATA DE REALIZAÇÃO
Consórcio Público da Região Polinorte	290/2023	20/11/2023



5.5.1. O intuito da adesão à Ata de Registro de Preços nº 290/2023, do Consórcio Público da Região Polinorte do Espírito Santo/ES, é visa a economia dos custos com a mão de obra e os insumos necessários que abrangem a atividade fim, uma vez que atende o município de Cabo Frio em sua totalidade.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, porcionamento, distribuição, pré e pós higienização do espaço, compreendendo nestes casos todos os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários para o bom desenvolvimento dos serviços. É de suma importância que a CONTRATADA tenha em seu quadro técnico recursos humanos especializados e com experiência no trabalho com público escolar. Os equipamentos, utensílios emobiliário para o perfeito atendimento da necessidade estão dispostos em anexo*. Considerando a importância do alimento como ferramenta pedagógica e fundamental para promover educação alimentar e nutricional, a CONTRATADA deverá fornecer gêneros alimentícios, utensílios, equipamentos e recursos humanos para auxiliar na realização de atividades pedagógicas e de educação alimentar e nutricional com os educandos.

1. **Do serviço continuado:** O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de atividade a ser desenvolvida diariamente e sem solução de continuidade, diretamente ligada com os fins institucionais e normativo das Instituições de Ensino.

2. Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada; As boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela CONTRATADA, tais como: Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes. Assumir de forma efetiva na resolução de ocorrências para manutenção (preventiva e corretiva) constante das instalações da Unidade de Produção, tais como:

A. Instalações hidráulicas (vazamentos na torneira, sifões dos lavatórios, caixa de gordura, canaletas, etc.).

B. Instalações elétricas (lâmpadas, tomadas, fios, etc.).

C. Estrutura de parede, piso e teto. Promover parcerias com cooperativas e/ou associações de reciclagem e compostagem para destinação adequada dos resíduos, respeitando as normas ambientais. Soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos.

Em suma, consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento, operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para a distribuição de refeições do Programa de Alimentação Escolar do Município de Cabo Frio, compreendendo fornecimento, preparo nas Unidades Escolares atendidas e distribuição de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, bem como realização apoio/parceria para a realização de ações de educação alimentar e nutricional, coleta/classificação de dados antropométricos, nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Município de Cabo Frio. A contratação deverá abranger:



1. a oferta de alimentos (excetuando-se os gêneros alimentícios adquiridos através da agricultura familiar);
2. a manipulação, preparo, conservação e distribuição dos alimentos;
3. o cumprimento dos cardápios e fichas técnicas definidos pela SEME;
4. o centro de distribuição de alimentos, com manutenção, controle e conservação;
5. a manutenção, controle e conservação dos estoques de alimentos das Unidades Escolares;
6. o transporte de alimentos, com observância das leis sanitárias vigentes;
7. a oferta de materiais de limpeza e higienização dos profissionais, dos ambientes, dos utensílios e dos equipamentos em qualidade e quantidade adequadas;
8. a oferta de insumos, utensílios, uniformes profissionais, equipamentos que se fizerem necessários à execução do serviço;
9. a manutenção predial, reparos e reformas nas cozinhas, depósitos e refeitórios das Unidades Escolares que se fizerem necessários à execução do serviço;
10. a oferta de mão de obra qualificada (manipuladores de alimentos, prepostos técnicos em nutrição e nutricionistas) com treinamento anual comprovado;
11. o controle de qualidade com coleta de amostras, análises laboratoriais dos alimentos;
12. apoio/parceria na realização de testes de aceitabilidade, definidos pela SEME;
13. ações de sustentabilidade e boas práticas ambientais definidas em parceria com a SEME;
14. a aplicação de documentações técnicas (manuais de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padrão, fichas técnicas) definidas pela SEME;
15. a aplicação de educação alimentar e nutricional (antropometria dos alunos, ações de EAN - Ações de Educação Alimentar e Nutricional) definidas pela SEME.
 - 15.1. A avaliação antropométrica considera um conjunto de medidas primárias e secundárias, para investigar o estado nutricional de um indivíduo, além de diagnosticar.
 - 15.2. Possíveis riscos de doenças cardíacas. Para a avaliação, são considerados aspectos como peso, altura, dobras cutâneas, circunferências, IMC e peso ideal.
16. o controle de pragas e a higienização em geral dos ambientes necessários para a prestação do serviço;
17. o atendimento das Unidades Escolares que estejam passando por reforma por meio de reparo dos alimentos em cozinha industrial própria e adequada;
18. a oferta de lanches específicos para passeios previstos no planejamento pedagógico, definidos pela SEME;
19. oferta de alimentação adequada aos alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais, conforme cardápios definidos pela SEME.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

O Quantitativo será estimado com base número de alunos matriculados e número de dias letivos mínimo de 200 dias letivos), conforme quadro abaixo:



Quadro 01. Estimativa das quantidades de refeições.

Número de Alunos por Segmento e turno			
Segmento	Número de alunos por turno		Número de alunos total
Creche Parcial	Manhã:	1323	2610
	Tarde:	1287	
Creche Integral	Integral:	985	985
Pré Escolar	Manhã:	2266	4814
	Tarde:	2548	
Pré Escolar Integral	Integral:	43	43
Fundamental I	Manhã:	6370	12650
	Tarde:	6280	
Fundamental I Integral	Manhã:	497	497
Fundamental II	Manhã:	4366	7860
	Tarde:	3494	
Médio	Manhã:	93	93
	Tarde:		
Médio Integral	Integral:	176	176
Quilombola	Manhã:	1040	2073
	Tarde:	1033	
Quilombola Integral	Integral:	96	96
Rui Barbosa Integral	Integral:	298	298
Rui Barbosa	Manhã:	54	110
	Tarde:	56	
EJA	Noite	561	561
TOTAL:			32866

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Com base nos processos vigentes, o quadro abaixo discrimina os valores empenhados que estão direta ou indiretamente ligados aos serviços de alimentação escolar, num valor total de R\$ 48.849.255,10 (quarenta e oito milhões, oitocentos e quarenta e nove mil, duzentos e cinquenta e cinco reais e dez centavos).



Estudo Técnico Preliminar - 2024			
PLANILHA DE CUSTO - GESTÃO DE MERENDA SEME			
GENEROS ALIMENTÍCIOS 1			
LICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PROCESSO 1883/2023			
ATA 040/2023	HORTO CENTRAL MARATAÍZES LTDA	R\$	10.680.700,57
ATA 046/2023	HORTO CENTRAL MARATAÍZES LTDA	R\$	389.217,00
ATA 039/2023	C TEIXEIRA 110 COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$	781.733,40
ATA 044/2023	C TEIXEIRA 110 COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$	3.680.726,35
ATA 041/2023	MC ALIMENTOS	R\$	490.758,82
ATA 045/2023	MC ALIMENTOS	R\$	584.465,61
ATA 043/2023	COMERCIAL MILANO LTDA	R\$	1.170.584,96
ATA 042/2023	PROMIX	R\$	23.315,50
SUBTOTAL		R\$	17.801.502,21
GENEROS ALIMENTÍCIOS 2			
AGRICULTURA FAMILIAR- PROCESSO 02525/2023			
Campos Novos		R\$	2.418.922,85
Coopalagos		R\$	2.775.938,48
Coopafo		R\$	1.623.524,52
SUBTOTAL		R\$	6.818.385,85
GENEROS ALIMENTÍCIOS 3			
REPASSE DE VERBA ANUAL PARA ESCOLAS - PMAE COMPLEMENTAÇÃO MERENDA			
VALOR REFERÊNCIA 2024 (R\$ 370.000,00/MÊS)		R\$	3.700.000,00
UTENSÍLIOS DE COZINHA			
AQUISIÇÃO DE ITENS DIVERSOS (TALHERES, LOUÇAS, PANEAS, BALDES, LIXEIRAS)		R\$	1.550.000,00
EQUIPAMENTOS			
LICITAÇÃO ELETRODOMÉSTICO E LINHA BRANCA (Previsão de aquisição 50% da ATA)			
ATA 003/2023	FOGÃO	R\$	164.374,00
ATA 025/2023	BALANÇA/CAFETEIRA	R\$	4.967,52
ATA 027/2023	ELETRODOMÉSTICOS	R\$	495.516,00
ATA 028/2023	ELETRODOMÉSTICOS	R\$	119.040,00
ATA 026/2023	ELETRODOMÉSTICOS	R\$	66.030,00
SUBTOTAL		R\$	849.927,52
MATERIAL DE LIMPEZA			
PROCESSO 42299/2023	Ata 21/2023 a 31/2023	R\$	255.095,00
UNIFORMES/EPI			
PROCESSO 23876/ATA 08/2021		R\$	204.086,08
MANUTENÇÃO DE FOGÃO			
SERVIÇO	PROCESSO 23632/2021	R\$	279.973,94
MANUTENÇÃO DE REFRIGERADORES			
SERVIÇO	PROCESSO 44867/2022	R\$	502.814,10
FORNECIMENTO DE GÁS GLP			
FORNECIMENTO DE GÁS GLP	PROCESSO 9438/2024	R\$	598.850,00
MANUTENÇÃO PREDIAL			
SERVIÇOS (ALVENARIA, ELÉTRICO E HIDRÁULICA)	PROCESSO 43214/2022	R\$	2.520.000,00

OBS: Manutenção das áreas específicas (cozinha, refeitório, despensas), sendo R\$ 28.000,00 por unid./ano.



FOLHA DE PAGAMENTO		
CONTRATAÇÃO ANUAL DE COZINHEIRO, AUX. DE COZINHA E NUTRICIONISTAS (COM ENCARGOS SOCIAIS)	R\$	13.258.720,40
OUTROS CUSTOS DIVERSOS		
SERVIÇOS DE DESOBSTRUÇÃO DE CAIXA DE LIMPEZA E DE GORDURA	R\$	360.000,00
CUSTO DA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	R\$	89.900,00
CUSTO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	R\$	60.000,00
SUBTOTAL	R\$	509.900,00
TOTAL GERAL	R\$	48.849.255,10

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, entende-se que não é possível o parcelamento da solução. Justifica-se a necessidade do não parcelamento da contratação, haja vista que a centralização em uma única contratada permite o melhor controle da fiscalização técnica e setorial, sendo licitado um único lote, composto das refeições, de acordo com a composição do cardápio (desjejum, colação, almoço e jantar)

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

10.1 Os benefícios diretos e indiretos que o órgão terá com esta contratação será a garantia da permanência do estudante em situação de vulnerabilidade socioeconômica na instituição, diminuindo a evasão e aumentando a taxa de sucesso na formação discente.

10.2 Atendimento às diretrizes do PNAE na gestão terceirizada pois com essa forma de gestão, o Município pode a qualquer momento introduzir ou modificar os cardápios, inclusive para atendimento de necessidades apuradas em levantamentos periódicos que apontem demandas específicas para os alunos e, enquanto gestão própria, isso se tornaria mais complicado, pois se houver alguma situação de emergência, não haverá agilidade no atendimento, considerando a necessidade de realizar a contratação para aquisição de novos produtos.

Para a empresa Contratada a burocracia das compras e logística é menor, já que a aquisição é feita diretamente com os fornecedores, facilitando a mudança dos cardápios, desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Educação e, na gestão do programa através de empresas especializadas o Município passa a monitorar e fiscalizar a execução dos serviços, podendo cobrar, portanto, com mais eficiência e rigor, no cumprimento dessas normas e diretrizes, já que o Conselho de Alimentação Escolar e a Secretaria Municipal de Educação, podem atuar mais harmonicamente.

A alimentação escolar não é atividade fim da Secretaria Municipal de Educação, sendo que, com a gestão da alimentação escolar por empresas especializadas, há maior concentração no foco estratégico que é a educação, o aprendizado, o projeto pedagógico, o desenvolvimento integral da educação dentro do projeto estabelecido, sem desperdício de tempo para resolver questões como a falta de merendeira ao trabalho, não entrega de produto em tempo hábil, necessidade de manutenção das cozinhas e dos equipamentos mais rápida e constante, de contratação de profissionais, entre outros. Há também o desenvolvimento da formação de bons hábitos alimentares, já que será medida de forma permanente a satisfação e a aceitação dos cardápios, bem como o trabalho educacional passará a ser desenvolvido com maior ênfase para os alunos no aspecto do valor dos alimentos e da sua importância para prevenção de doenças.



Além do custo, a terceirização da merenda escolar pode trazer diversas vantagens para as instituições de ensino, tais como:

1. Qualidade e variedade: Empresas especializadas em alimentação coletiva têm profissionais capacitados para preparar refeições balanceadas e nutritivas, oferecendo uma maior variedade de opções aos alunos, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada.
2. Segurança alimentar: As empresas terceirizadas estão sujeitas a normas e regulamentações sanitárias rigorosas, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos servidos, o que reduz os riscos de contaminação e problemas de saúde relacionados à alimentação escolar.
3. Eficiência na gestão: A terceirização da merenda escolar permite que a gestão escolar foque nas atividades pedagógicas, enquanto a empresa contratada fica responsável pela produção, distribuição e controle de qualidade das refeições, otimizando os processos e garantindo a eficiência na prestação do serviço.
4. Redução de custos indiretos: A terceirização da merenda escolar pode gerar economia de recursos indiretos, como despesas com treinamento de pessoal, compra de equipamentos de cozinha e manutenção de instalações, uma vez que a empresa terceirizada assume essas responsabilidades.
5. Flexibilidade e adaptabilidade: Empresas terceirizadas podem se adaptar às necessidades específicas de cada escola, oferecendo opções personalizadas de cardápios, atendendo a restrições alimentares ou preferências dos alunos, e se ajustando a eventuais variações no número de alunos atendidos.

Portanto, a terceirização da merenda escolar pode trazer benefícios significativos para as instituições de ensino, não se limitando apenas à questão do custo, mas também promovendo a qualidade, a segurança alimentar, a eficiência na gestão e a flexibilidade na oferta de refeições aos alunos.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os espaços destinados ao funcionamento das cozinhas escolares. Nestes espaços serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, equipamentos, utensílios e mobiliário existentes na unidade que estão descritos no inventário anexo ao termo de referência.

Ficará a cargo da CONTRATADA, a aquisição de rede de internet, telefone, e outros serviços e bens que necessitem utilizar durante a execução do contrato, não acarretando qualquer ônus a CONTRATANTE.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.



Faz-se necessária a capacitação contínua dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. Faz-se necessário avaliar a possibilidade de servidores distintos executarem atividades de fiscalização e gestão dos contratos visando uma maior acurácia e transparência nos processos.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Consumo de energia - O uso da energia elétrica das UEs é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água das UEs é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados nas UEs, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.).

Descarte de resíduos recicláveis

Providência a ser tomada ou medida mitigadora: Implantar a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora.

Descarte de resíduos orgânicos

Providência a ser tomada ou medida mitigadora: Implantar a separação dos resíduos orgânicos, providenciar a coleta e promover a destinação adequada, por exemplo: utilização para processos de compostagem.

Reaproveitamento do Óleo de Cozinha - O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências das unidades escolares, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício.

A contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que virão a ser causados, caso ocorra o passivo ambiental, em decorrência da execução de suas atividades objeto desta licitação.

A contratada deverá cumprir as orientações das leis vigentes.

PH
S



PREFEITURA MUNICIPAL DE CABO FRIO
Região dos Lagos - Estado do Rio de Janeiro
Secretaria Municipal de Educação
Coordenadoria de Nutrição Escolar

PROC. nº	1488/24
Fis.	3139
RUBRICA	3

AUTORIDADE SUPERIOR

Volnei Gomes da Rocha
Portaria nº 2.334 de 11 de julho de 2024
Secretário Municipal de Educação

Volnei Gomes da Rocha
Secretário Interino de Educação
Portaria nº 2.334 de 11 de julho de 2024

13