

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO PÚBLICA MUNICIPAL

MARIA JACI VILLA NOVA BITTENCOURT

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM
SÃO FRANCISCO DE ASSIS

ITAQUI
2012

MARIA JACI VILLA NOVA BITTENCOURT

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM
SÃO FRANCISCO DE ASSIS**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Especialização em Gestão Pública Municipal – modalidade à distância da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito para a obtenção do título de Especialista em Gestão Pública.

Orientador: Prof. CLEZIO SALDANHA DOS SANTOS

**ITAQUI
2012**

MARIA JACI VILLA NOVA BITTENCOURT

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM
SÃO FRANCISCO DE ASSIS**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Especialização em Gestão Pública Municipal – modalidade à distância da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito para a obtenção do título de Especialista em Gestão Pública.

Aprovado em de 2012.

BANCA EXAMINADORA:

Prof.

Prof.

Dedico este trabalho ao meu esposo **Fábio Bittencourt** que luta diariamente ao meu lado, transmitindo fé, amor, determinação, persistência e generosidade tornando assim a vida mais significativa. Fábio, sem você eu não teria chegado ao final de mais essa conquista.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, em primeiro lugar, que iluminou o meu caminho e me deu forças para superar os obstáculos e concluir esse sonho que cheguei considerar utopia. Agradeço a meus pais “in memoriun” que me deram a vida e estejam onde estiverem tenho certeza que torcem pelo meu sucesso, agradeço também a todas as pessoas que de algum modo, nos momentos serenos ou apreensivos, fizeram parte da minha vida e me incentivaram ao sucesso. Agradeço também ao Professor Clézio Saldanha dos Santos e a Tutora Greice de Rossi, assim como ao grande Professor e Tutor José Manuel Marcolino, meu incentivador, determinante na fase inicial dessa importante caminhada na modalidade EaD, na época, pouca conhecida por mim. Agradeço também aos demais professores orientadores e tutores que tiveram a habilidade necessária para que as tarefas fossem realizadas com êxito.

Agradeço especialmente as minhas grandes amigas Liziane de Vargas, Mariza Bolzan e Mary Sagrilo que estiveram sempre ao meu lado dando força na realização das tarefas, avaliando comigo a importância do curso de Gestão Pública Municipal no desempenho da minha função e especialmente agora na realização do TCC para que finalmente o sonho se realize.

“Crescer como Profissional significa ir se localizando no tempo e nas circunstâncias em que vivemos, para chegarmos a ser um ser verdadeiramente capaz de criar e transformar a realidade em conjunto com os nossos semelhantes para o alcance de nossos objetivos como profissionais da Educação” (Paulo Freire).

RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um importante programa criado para ajudar a reduzir a fome no Brasil e, conseqüentemente, diminuir a desnutrição. Em vista disto, tornou-se relevante estudar os aspectos que visam melhorar a implementação do PNAE à nível municipal, buscando melhorias no processo logístico da alimentação escolar. Este trabalho busca, desta forma, avaliar a logística no que diz respeito aos processos de compras e contratos no setor público, armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios para as escolas de ensino fundamental da rede municipal e das refeições prontas para as creches e escolas de educação infantil no Município de São Francisco de Assis. Como apoio teórico, foram abordados conceitos sobre logística, englobando as três atividades mencionadas, assim como os processos licitatórios, leis referentes à alimentação escolar e documentação de apoio do setor de nutrição escolar do município. Através da exploração e descrição das atividades que permeiam os processos de compra, armazenagem e transporte da merenda escolar, assim como a sua comparação com o exigido pela Lei 11.947/09, que regulamenta o PNAE, foi possível demonstrar os pontos positivos e os que precisam ainda melhorar em cada atividade. Este trabalho permitiu identificar pontos críticos na logística da alimentação escolar em âmbito municipal como o processo licitatório, que era considerado lento, gerando dificuldades desde a compra até o recebimento da matéria prima, assim como a falta de veículo adequado com refrigeração para o transporte dos gêneros alimentícios. Sendo que já houve adequação destas observações, verifica-se a importância do presente estudo, pois os dados encontrados serviram de apoio para as correções necessárias, visto que a alimentação escolar exige cuidados por ser uma política de inteira responsabilidade do setor público.

Palavras-chave: Merenda escolar, logística, licitações, ações para melhoria.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	09
2	OBJETIVOS	11
2.1	OBJETIVO GERAL	11
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
3	REFERENCIAL TEÓRICO	12
3.1	PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	12
3.2	ATIVIDADE LOGÍSTICA	13
3.3	AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS	15
3.4	PROCESSOS LICITATÓRIOS	16
3.4.1	Carta Convite e Tomada de Preços	16
3.4.2	Pregão	17
3.4.3	Concorrência Pública	18
3.4.4	Sistema de Registro de Preços	18
3.5	AGRICULTURA FAMILIAR	19
3.6	ARMAZENAMENTO DE MATERIAL	20
3.7	TRANSPORTE	22
3.7.1	Transporte Rodoviário de Cargas	23
4	MÉTODO	25
4.1	CLASSIFICAÇÃO DO ESTUDO	25
4.2	COLETA DE DADOS.....	25
4.3	TÉCNICA DE ANÁLISE DE DADOS.....	25
5	APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE DADOS	26
5.1	A LOGÍSTICA DA MERENDA ESCOLAR EM SÃO FRANCISCO DE ASSIS.....	26
5.2	COMPRAS DOS GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	28
5.2.1	Produtos da Agricultura Familiar	32
5.2.2	Conselho de Alimentação Escolar	33
5.3	ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	33
5.4	TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	39
5.4.1	Rota de distribuição da alimentação escolas no município de São Francisco de Assis.....	43
5.5	PONTOS CRÍTICOS E SUGESTÕES.....	45
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
7	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
	ANEXOS	52

1 INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) teve origem em 1954, com o objetivo de atender às necessidades de nutrição dos alunos durante o período de aula, visando contribuir para a melhoria da aprendizagem e rendimento escolar. É um programa de caráter Nacional e procura suprir, no mínimo, 15% das necessidades nutricionais dos alunos durante o período escolar.

O programa apresenta, também, como objetivo, promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, pois uma alimentação equilibrada, além de propiciar o bom funcionamento do organismo, é um meio de socialização de qualquer ser humano e é, através dela, que vem a contribuição para o desenvolvimento do indivíduo, podendo assim influenciar outras áreas de sua vida e da sociedade. Com o PNAE é possível garantir pelo menos uma refeição saudável para o aluno, assim a alimentação escolar desempenha um papel importante no processo de ensino e aprendizagem do estudante.

A verba destinada para a execução do programa nos municípios é de trinta centavos por aluno, que deve ser utilizado exclusivamente para a compra de alimentos. Essa compra deve ter, no mínimo, 70% de alimentos de origem primária, isto é, que contribuam com o dinamismo de cada município, gerando renda local, propiciando mais empregos e valorizando o trabalho na área rural, uma vez que estimula a agricultura familiar, bem como incentiva os filhos dos produtores a permanecerem no campo, seguindo o trabalho de seus pais de forma a contribuir com a renda familiar e aprimorar as condições de preservação e investimento na indústria alimentar caseira.

Ao longo deste trabalho, serão detalhados os processos desenvolvidos na organização da logística pública local e do gerenciamento das ações que são desenvolvidas até que a merenda seja servida para cada aluno. No momento em que se busca avaliar o processo logístico dos alimentos para alimentação escolar, identificando o processo de compra, contratos, armazenamento e transporte da mesma no município de São Francisco de Assis, é preciso descrever cada etapa do processo apresentando a real situação, seja com aspectos positivos ou não, procurando apontar decisões com soluções viáveis sempre que houver necessidade.

Algumas experiências vivenciadas pela pesquisadora, no decorrer do trabalho de gestão na Secretaria Municipal de Educação, mostram que a eficiência nos processos de desenvolvimento de políticas públicas como o PNAE vêm fazendo a diferença, o que justifica a importância deste tipo de trabalho, podendo então mostrar a todos os envolvidos no processo de ensino-aprendizagem, como o gerenciamento da cadeia de suprimentos pode ser

considerado como instrumento de promoção da eficiência e de impactos significativos nos resultados dos processos decisórios da gestão dessa política pública.

É através dessa logística, da compra e contratos públicos através da licitação, do armazenamento e transporte de qualidade no setor público, que nos permite identificar situações concretas de aplicação do conhecimento, abrindo possibilidades de integração bem como otimização de esforços, elemento fundamental, neste novo modelo de Gestão Pública.

Esta pesquisa está organizada da seguinte forma: além deste parágrafo introdutório, apresentando uma visão geral, o capítulo dois trata da Logística da merenda escolar em São Francisco de Assis, seguido dos objetivos da referida pesquisa Revisão de Literatura, proporcionando embasamento teórico à pesquisa; seguido do capítulo cinco com os Procedimentos Metodológicos que se referem à alimentação escolar no município de São Francisco de Assis, especificando como foi realizada a pesquisa e apresentando os resultados da mesma em razão do que os objetivos solicitam. No capítulo sete, são apresentadas as Considerações Finais com a idéia conclusiva sobre o que a gestora pensa e o que pretende fazer para inovar e/ou aprimorar os dados descritos anteriormente.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar o processo logístico dos alimentos para a merenda escolar no Município de São Francisco de Assis.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descrever os processos de compra, transporte e armazenamento dos gêneros da alimentação escolar;
- Identificar os pontos críticos dos referidos processos;
- Sugerir ações para aperfeiçoamento dos referidos processos.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo são apresentados os aspectos teóricos que servirão de base para o desenvolvimento desta pesquisa, destacando, inicialmente, o que diz o Programa Nacional de Alimentação Escolar, formalizado pela Lei 11.947, abordando, também, conceitos sobre logística no que diz respeito aos processos de compras e contratos no setor público, armazenamento e transporte da alimentação escolar do município de São Francisco de Assis.

3.1 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com origem em 1954, através da criação da Comissão Nacional de Alimentação (CNA), vinculada ao setor de Saúde Pública do Ministério da Saúde, tem como objetivo principal, reduzir as deficiências nutricionais de estudantes carentes do Brasil (STURION, 2002). Com o passar do tempo, o Programa foi ganhando abrangência nacional, tanto que em 1988, a alimentação escolar passou a ser um direito garantido pela Constituição (STURION, 2002).

Em 1994, ocorreu um grande avanço com a descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar, porém o repasse financeiro ficou condicionado à criação dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) em cada município, que devem fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar (SPINELLI; CANESQUI, 2002).

Atualmente, o Programa Nacional de Alimentação Escolar é considerado o maior programa de suplementação alimentar no Brasil (TURPIN, 2008). Em termos de evolução da cobertura do programa, o PNAE atendia um total de 137 municípios em 1955, fornecendo refeições para 85 mil crianças, no ano de sua criação.

Passados 50 anos, o Programa cobre, praticamente, todos os municípios do País e atendeu no ano de 2005, 36,4 milhões de crianças e adolescentes da educação infantil e do ensino fundamental da rede pública de ensino (BELIK; CHAIM, 2009). Em 2009, o PNAE passou a atender também, obrigatoriamente, o ensino médio configurando-se como um dos maiores programas de atendimento universal na área de educação no cenário mundial (BELIK; CHAIM, 2009).

A transferência de recursos financeiros para o Programa é considerada de caráter suplementar, de forma a garantir, no mínimo, 15% das necessidades diárias dos alunos do

ensino infantil e fundamental e 30% das necessidades diárias dos alunos das creches, das escolas indígenas e daquelas localizadas em áreas remanescentes de quilombos (RES/CD/FNDE N° 38/2009).

Desta maneira o objetivo do Programa é de atender às necessidades nutricionais dos alunos e contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis durante sua permanência em sala de aula, colaborando para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar.

No ano de 2009, foi criada a Lei 11.947/09, que determina a compra de produtos da agricultura familiar para serem utilizados na alimentação escolar. Esta Lei torna obrigatória a utilização de, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) na compra de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar (Lei 11.947/09).

Segundo o artigo 14 da Lei 11.947/09, *do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar ou de suas organizações* (BRASIL, 2009).

Para PIRES (1998), a logística engloba o processo de planejamento, implementação e controle da matéria prima até o consumo, com a finalidade de atender aos requisitos do cliente. Neste contexto, cabe destacar que, para o bom desenvolvimento e implementação dessa política pública, faz-se necessário o envolvimento de um conjunto de profissionais, pessoas, entidades, setores, transporte, compras, licitação, inspeção, entre outros, que ocasiona um variado conjunto de conhecimentos e de saberes os quais justificam a importância da utilização de um completo e bem estruturado Processo Logístico.

3.2 ATIVIDADE LOGISTICA

Para falar em processos logísticos, precisa-se entender o que quer dizer o termo logística. Este termo, de acordo com o Dicionário Aurélio, vem do francês *logistique* e tem como uma de suas definições *a parte da arte da guerra que trata do planejamento e da realização de: projeto e desenvolvimento, obtenção, armazenamento, transporte, distribuição, reparação, manutenção e evacuação de material para fins operativos ou administrativos* (FERREIRA, 1986, p.1045).

O conceito de logística surgiu por volta do ano de 1670, quando o exército francês adotou uma nova estrutura organizacional, na qual o “marechal general des logis” passou a ser o responsável pelo planejamento, transporte, armazenamento e abastecimento das tropas (CHIAVENATO, 1991, p.36).

A importância da logística, segundo CHIAVENATO (1991), surgiu na década de 1960, quase trezentos anos após seu surgimento. Essa importância surge juntamente com a inovação nas idéias de armazenamento dos produtos acabados e sua distribuição até o cliente.

Atualmente, a atividade logística engloba a estocagem, o transporte, o armazenamento, os inventários e toda a movimentação dos materiais dentro da fábrica até a entrega dos produtos acabados ao cliente. Assim, a logística é responsável por todo o processo de coordenação dos materiais desde o estoque dos produtos até o recebimento da matéria-prima pronta ao cliente (CHIAVENATO, 1991; DIAS, 1996).

Um sistema logístico integrado, de acordo com DIAS (2009), deve ser desenvolvido dentro das necessidades dos produtos e da disponibilidade de recursos financeiros.

Com a evolução da logística, NOVAES (2004) observa que a mesma apresentou um salto qualitativo de grande importância na sua quarta fase, pois as empresas da cadeia de suprimento passaram a tratar a mesma de forma estratégica.

Em lugar de otimizar pontualmente as operações, focalizando os procedimentos logísticos como meros geradores de custo, as empresas participantes da cadeia de suprimentos, passaram a buscar soluções novas, usando a Logística para ganhar competitividade e para induzir novos negócios (NOVAES, 2004, p.47).

Essa quarta fase da logística se deu pela necessidade que as empresas sentiram em buscar novas estratégias em virtude do grande crescimento do mercado, da grande competição entre as empresas na era da globalização. Foi nessa fase também que o elemento *postponement* (postergação) passou a ser muito utilizado, pois através dela que se utilizava a redução dos prazos e as incertezas ao longo da cadeia de suprimento (NOVAES, 2004).

Ainda nessa fase da logística, destaca-se outra grande característica que é a preocupação com seus impactos no meio ambiente, fazendo com que as organizações tenham suas estratégias para a recuperação, através da reciclagem, de diversos materiais como alumínio, papel, plástico, pilhas, baterias, etc. (NOVAES, 2004).

Considerando-se a necessidade de ajudar na sustentabilidade globalizada, é importante que cada gestor se dê conta de sua responsabilidade no que diz respeito à forma como vai orientar seus funcionários para que contribuam para a melhoria do meio em que estão inseridos, através da conscientização da necessidade de reutilizar, reciclar, recuperar e aproveitar produtos que são reutilizáveis após o seu uso diário.

3.3 AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Atualmente, a administração da alimentação escolar é realizada de forma descentralizada. Essa forma de administração permite organizar a logística e os custos da distribuição dos produtos da alimentação escolar, além de melhorar a oferta de uma alimentação adequada com os hábitos regionais dos alunos. Através da descentralização das compras surgiu a possibilidade da inserção da pequena empresa, do comércio local, do pequeno produtor da agricultura familiar nesse mercado institucional (BELIK; CHAIM, 2009).

Existem muitos questionamentos em relação à aquisição de alimentos para a alimentação escolar, que é bastante complexa, devido às exigências legais e sanitárias, as quais devem ser seguidas criteriosamente. Tais questionamentos podem ser melhores entendidos através dos processos realizados para essa aquisição, que obedecem a uma série de requisitos legais, tanto com relação à qualidade como as formas de compra (edital, tomada de preços, carta convite ou compra direta), formas de pagamento, entrega da mercadoria e outros fatores (CALIL; AGUIAR, 1999).

Para a solicitação dos alimentos a serem adquiridos, é preciso ter uma listagem dos produtos com as devidas especificações técnicas, tipo de embalagem, peso, rótulo nutricional e demais características do produto (CALIL; AGUIAR, 1999).

Municípios com recursos financeiros de até 80.000 (oitenta mil) reais para a compra da alimentação escolar, devem obrigatoriamente utilizar a modalidade de licitação de carta convite. Já os municípios com recursos superiores, o processo de compra pode seguir outras modalidades de licitação, sendo o setor de Licitações o responsável pela execução dos processos de compra. Independente do processo realizado, a documentação necessária é a mesma para as diferentes modalidades (EMATER/ASCAR, 2006).

É preciso que cada pessoa responsável pelos setores da administração pública, que diz respeito à logística do Programa de Alimentação Escolar em cada município, saiba da importância e cuidados que cada passo exige e cumpra seus deveres com interesse e responsabilidade, para que não ocorram obstáculos que possam atrapalhar o bom desempenho do todo, isto é, aqueles que são responsáveis pela compra, os responsáveis pelo armazenamento e/ou os responsáveis pelo transporte os façam de maneira que não comprometa a função do outro, trabalhando em conjunto e de forma harmônica, cuidando para uma gestão de logística correta e clara.

3.4 PROCESSOS LICITATÓRIOS

Conforme o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública os princípios que regem as licitações, qualquer que seja a sua modalidade resumem-se em:

Procedimento formal; publicidade de seus atos; igualdade entre os licitantes; sigilo na apresentação das propostas; vinculação ao edital ou convite; julgamento objetivo; adjudicação compulsória ao vencedor. O Estatuto acrescentou, agora, dentre os princípios básicos da licitação, o da probidade administrativa (BRASIL, 1993, art. 3º).

Entende-se por publicidade dos atos licitatórios o princípio que abrange os avisos desde a abertura e conhecimento do edital e seus anexos. É em razão deste princípio, que se impõe a abertura dos envelopes da documentação e proposta em público e a publicação oficial das decisões dos órgãos julgadores e do respectivo contrato, ainda que resumidamente (MEIRELLES, 2001).

Os processos licitatórios são importantes porque dão chance a todas as empresas de participarem com clareza, apresentando propostas e expondo seus produtos, contribuindo para aumentar o comércio local e o desenvolvimento do município, assim como aumentar a arrecadação do ICMS na sua região.

3.4.1 Carta Convite e Tomada de Preços

A carta convite é considerada a modalidade de licitação mais simples. É muito utilizada em municípios pequenos, pois é utilizada para compras pequenas de até oitenta mil reais. É realizada entre interessados que atuam no ramo do objeto da licitação (obra, bem ou serviço), escolhidos e convidados pela Administração Pública em número mínimo de três.

A carta convite reúne algumas vantagens como o prazo do processo licitatório, que é menor, podendo ser em até oito dias úteis. Ainda a divulgação do convite pode ser feita, através da fixação do convite em quadro de avisos ou mural do órgão licitante, não havendo a necessidade de ser publicado na imprensa. Também possibilita a participação de fornecedores de menor porte, inclusive do agricultor familiar. Permitindo ainda, a participação de eventual fornecedor não convidado.

Segundo a Lei de Licitações, no convite são necessárias três propostas válidas, no mínimo, por item licitado, para que este possa ser adquirido. Caso isso não ocorra, a Administração Pública deve repetir o convite.

A modalidade de tomada de preços exige que os interessados estejam previamente cadastrados no Cadastro Geral dos Fornecedores da Prefeitura Municipal. Devem apresentar a documentação necessária para efetuar o cadastro no mínimo três dias antes das propostas e a divulgação além do mural da prefeitura deve ser feita em jornal de circulação estadual. O fornecedor não deve ser convidado. A Entrega das propostas deve ser por meio de envelope, um com a documentação e outro com a proposta financeira (EMATER/ASCAR, 1999).

Participar de uma licitação através da Carta-convite e da Tomada de Preço, de certa forma favorece a empresa interessada, entretanto esta empresa precisa cumprir devidamente com suas obrigações legais perante as normas que regem o edital lançado pelo poder público, que valorizará mais o seu trabalho perante a comunidade em que está inserida.

3.4.2 Pregão

O Pregão foi criado pela Medida Provisória 2.029/2000 DOU 30/05/2000, enquanto que a Lei 10.520/2002 – DOU 18/07/2002, institui o Pregão no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

Esta modalidade objetiva maior transparência e agilidade às compras do governo minimizam os custos da administração pública e dos fornecedores, pois a documentação prevista para a habilitação dos licitantes é a mesma requerida nas modalidades previstas na legislação geral (EMATER/ASCAR, 1999).

O pregão ainda possibilita outras vantagens, tais como: agilidade nas compras, procedimentos simplificados, desburocratização, transparência, competição, ampliação, participação e uso de novas tecnologias (pregão eletrônico e participação pela internet). Além do pregão eletrônico, existe o pregão presencial que tem se mostrado importante ferramenta na inclusão dos produtos da agricultura familiar na merenda escolar (EMATER/ASCAR, 1999).

Através do pregão, a aquisição dos produtos se torna mais viável à gestão, pois contribui muito na agilidade do processo de logística. É importante destacar que esta modalidade exige maior organização, capacitação e instrumentação dos agricultores que participam com seus produtos naturais da agricultura familiar.

3.4.3 Concorrência Pública

Concorrência Pública é a modalidade de licitação para municípios com recursos financeiros superiores a 650 mil reais para a alimentação escolar (EMATER/ASCAR, 1999). Segundo a Lei 8.666/93 (Art. 22. inciso 1º), a concorrência é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados que, na fase inicial de habilitação preliminar, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no edital para execução de seu objeto.

Como nas outras modalidades, a documentação é a mesma exigida para a participação no processo. Ressalta-se que o edital, nesta modalidade, poderá fazer exigências pertinentes ao objeto do processo licitatório e esta modalidade não exige prévio cadastramento em sistema de cadastros de fornecedores de acordo com a mesma lei que a caracteriza.

3.4.4 Sistema de Registro de Preços

O Sistema de Registro de Preços é *o conjunto de procedimentos para seleção da proposta mais vantajosa, visando o registro formal de preços para futuras e eventuais contratações de bens, produtos e serviços*, conforme definição do artigo 11 do Decreto Estadual nº 28.086, de 10/01/2006, D.O.E. de 12/01/2006.

Este Sistema de Registro de preços foi instituído pelo art. 15 da Lei federal n.º 8.666/93, que dispõe sobre normas gerais de Licitação e Contratação na esfera pública e deve ser precedido de licitação que pode ser realizada nas modalidades concorrência ou pregão.

Registro de preços é o sistema de compras pelo qual os interessados em fornecer materiais, equipamentos ou gêneros ao Poder Público concordam em manter os valores registrados no órgão competente, corrigidos ou não, por um determinado período e a fornecer as quantidades solicitadas pela Administração no prazo previamente estabelecido (MEIRELLES, 2001, p.68).

O procedimento licitatório acontece por meio da apresentação dos preços dos produtos listados, mantendo a garantia de preços por doze meses. Durante esse período não é necessário fazer novas licitações (EMATER/ASCAR, 1999).

Cabe a entidade executora solicitar a quantidade dos alimentos desejados ao fornecedor que apresentou o menor preço e pode ocorrer a adequação do preço dos produtos que sofrem variação de acordo com a sazonalidade, safras e clima, como verduras e

hortaliças, sem interferir no processo de compra dos demais produtos (EMATER/ASCAR, 1999).

Nesse processo licitatório deve haver a especificação das condições de entrega dos produtos a serem adquiridos e é caracterizado por ser ágil e desburocratizado, com várias vantagens na compra de produtos, principalmente da alimentação escolar, como por exemplo, a fixação dos preços por 12 meses; os processos licitatórios mensais são evitados; as irregularidades podem ser percebidas pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Não há formação de estoque excedente, pois os pedidos são de acordo com a necessidade do produto que deve apresentar maior qualidade nutricional; contudo garante uma melhor utilização e aplicação dos recursos do PNAE (EMATER/ASCAR, 1999).

A homologação do processo licitatório acontece por meio da proposta de menor preço por item, em separado ou global, cuja entrega deve ser realizada diretamente pelos fornecedores nos locais descritos no edital, facilitando, desta forma, o transporte e contribuindo com a logística de qualidade dos produtos.

3.5 AGRICULTURA FAMILIAR

A compra de produtos da agricultura familiar é realizada de acordo com o artigo 14 da Lei federal 11.947/09, em que a prioridade de compra é conferida aos assentamentos da reforma agrária, às comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. O Programa adquire alimentos, com isenção de licitação, por preços de referência que não podem ser superiores nem inferiores aos praticados nos mercados regionais. Essa compra que dispensa licitação é diretamente de agricultores familiares, sendo denominada Chamada Pública.

Os responsáveis pela aquisição dos alimentos são as Secretarias de Educação, as escolas federais ou as unidades executoras por meio de delegação, porém, prevê-se o envolvimento também das Secretarias de Agricultura e de Saúde, EMATER (Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural), organizações da agricultura familiar, nutricionistas, Conselhos de Alimentação Escolar, de Desenvolvimento Rural e de Segurança Alimentar e Nutricional. Essa participação é especialmente importante no mapeamento da disponibilidade e variedade da produção local, bem como na estrutura e no porte dos possíveis fornecedores a serem cadastrados pela Secretaria de Educação (MALUF, 2010).

Para a aquisição dos alimentos é necessário realizar uma pesquisa de preços dos gêneros a serem comprados da agricultura familiar. Para essa pesquisa de preços, devem-se levar em conta os preços de referência praticados no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA). Nos locais onde não existe o PAA (municipal e/ou estadual), os preços de referência para aquisições de até R\$ 100.000,00 (cem mil) reais por ano e devem levar em conta a média dos preços pagos aos produtos da agricultura familiar por três mercados varejistas locais (privilegiando feiras de agricultores familiares) ou os preços vigentes de venda no varejo local (MALUF, 2010).

Para aquisições com valores acima de R\$ 100.000,00 (cem mil) reais ao /ano, os valores podem ser a média dos preços praticados no mercado atacadista nos últimos 12 meses ou dos preços apurados em licitações de compra de alimentos, ou ainda os preços vigentes em três mercados atacadistas locais ou regionais. Por fim, os preços não poderão ser inferiores aos dos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços para Agricultura Familiar (RES/CD/FNDE Nº 38, Art.23; MALUF, 2010).

Segundo a Resolução Nº 38, artigo 22, da lei 11.947/09, podem participar do programa os agricultores familiares organizados tanto em grupos formais, na forma de cooperativas e associações, quanto em grupos informais, apoiados por entidades articuladoras não remuneradas e sem responsabilidade formal. Em ambos os casos, é requerida a declaração de aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Há um limite de compras, num valor de R\$ 9.000,00 anuais por agricultor, e também de um valor de até R\$ 100.000,00 dos grupos informais (MALUF, 2010).

Os pequenos agricultores interessados em vender para o programa devem apresentar um projeto de venda, cuja seleção será realizada pelo setor competente, o qual priorizará as propostas de grupos de produtores do município. Caso não se obtenha as quantidades de gêneros necessários para a solicitação do período, estes poderão ser complementados com propostas de outros grupos da região, do território rural, do estado, de outros estados e do país, nesta ordem de prioridade sem prejuízo ou interferência no mapa referencial da merenda prevista pelas nutricionistas.

3.6 ARMAZENAMENTO DE MATERIAL

O armazenamento de material reflete positivamente no processo logístico através da organização de um depósito ou outro local destinado à armazenagem, por ser um dos principais fatores para melhor aproveitamento de espaço (LACERDA, 2000).

Sendo o armazenamento um fator importante na estocagem dos materiais, é necessário que o almoxarifado tenha sua organização planejada corretamente de modo que haja um melhor aproveitamento de seu espaço, permitindo assim a movimentação da matéria prima na sua integralidade. Processo esse que, bem desenvolvido, pode assegurar *redução de perdas, o que refletirá na economia de custos desses materiais sobre os produtos acabados ou semiprocessados* (DIAS, 1996. p. 135).

O almoxarifado é considerado a peça mais importante no esquema de armazenagem de materiais, sendo este responsável pelo cuidado das matérias primas no início da produção, enquanto que o depósito se responsabiliza pela guarda e armazenagem dos produtos acabados no final da produção que, para isto, é necessário o planejamento do leiaute, isto é, a organização física dos materiais, das pessoas e dos equipamentos de maneira mais adequada ao processo produtivo.

Essa organização, para TOLEDO JR (1988), pressupõe planejamento do espaço físico que deverá ser ocupado e utilizado, representado através do Leiaute (do inglês, layout) que significa colocar, dispor, ocupar, localizar, assentar. É recomendável, para qualquer empresa, que visa reduzir custos e aumentar a produtividade e eficiência, o adequado planejamento de um arranjo físico.

De acordo com CHIAVENATO (2005), o sucesso de um layout depende fundamentalmente de:

- Espaço e arranjo físico (layout) do almoxarifado;
- Disposição dos materiais;
- Corredores;
- Portas de acesso;
- Prateleiras ou Empilhamento.

Ao programar o layout do almoxarifado, segundo BOWERSOX (2004), devem-se considerar alguns itens importantes, especialmente as entradas e saídas, devendo ser compatíveis com a dimensão dos produtos para que não haja bloqueios, a altura da área, o pavimento projetado de acordo com o peso dos materiais estocados, a largura, o comprimento, a altura e o volume dos materiais que serão transportados em veículos. Também deve ser estruturado o trânsito interno dos veículos dentro do almoxarifado, de acordo com as dimensões, tamanho dos produtos e circulação interna.

O Almoxarifado se incumbe de armazenar os materiais iniciais, como as matérias primas e outros materiais adquiridos de terceiros. O Depósito se incumbe de armazenar os produtos acabados (CHIAVENATO, 1991, p.116-117).

Para o sucesso na elaboração do layout, deve-se também observar o controle higiênico sanitário dos alimentos, pois é preciso considerar os três procedimentos básicos de armazenamento que são: Congelamento: quando os alimentos são armazenados à temperatura de -18°C ou menos (exemplo: freezer). Refrigeração: quando os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C a 08°C (exemplo: geladeira), de acordo com o tipo de produto. Recomendado para carnes em geral (até 4°C); pescados (até 2°C ou permanecer congelados); hortifrutigranjeiros (legumes, verduras, frutas e ovos): até 10°C ; frios e laticínios: até 8°C . E Estoque seco: quando os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações do próprio produto, sendo ideal a temperatura de no máximo 26°C (SILVA, 2002).

As matérias primas estando bem armazenadas, podem ser transportadas aos seus destinos, preservando a qualidade do alimento, que vai influenciar na recepção e visão da comunidade escolar em relação à receptividade da merenda e supostos comentários que os favorecidos fizerem em relação ao que está sendo servido nas escolas.

3.7 TRANSPORTE

A integração das informações entre os setores de transporte, estoque, armazenamento e movimentação, vem sendo considerada um importante fator estratégico na promoção de resultados positivos para a empresa, considerando-se a competência que a logística tem alcançado através de um alto nível de gerenciamento (VARGAS, 2005).

É nesse contexto que a complexidade do extenso ramo da logística é desafiada em toda a sua extensão, principalmente relativo à gestão do transporte, por ser este o grande responsável pela movimentação de mercadorias e estar sendo constantemente influenciado pelas tecnologias emergentes (VARGAS, 2005).

O sistema de transportes, segundo BALLOU (2007), é de importância fundamental na economia, pois este é um setor com grande capacidade de movimentar a economia. Além de outros sistemas intangíveis como a comunicações telefônicas, serviços médicos, a capacidade de movimentação também inclui carga e pessoas. Sendo que, a maior movimentação de carga se realiza por meio de cinco modais básicos de transportes que são: ferrovia, rodovia, hidrovia, dutos e aerovias.

Transportar quer dizer movimentar algo de um lugar para outro, assim o transporte para o propósito deste trabalho, pode ser entendido como uma referência exclusiva às cargas de produtos acabados (PAs), que saem dos depósitos com destino aos mercados,

chegando até os clientes ou da empresa intermediária, que terminará o processo vendendo ao consumidor final, sendo essa uma atividade essencial ao processo logístico (CHIAVENATO, 1996).

Ao transportar alimentos, é preciso certos cuidados como o empilhamento, os utensílios usados, a higiene, o comprometimento dos transportadores, enfim, uma série de pequenos atos que farão a diferença no final. Isto também faz parte da logística e muito mais na qualidade do processo de gestão, uma vez que tudo o que for ser consumido, deve mostrar a capacitação e responsabilidade de quem administra as ações.

3.7.1 Transporte Rodoviário de Cargas

No Brasil, segundo Novaes (2007), fica difícil utilizar todas as opções modais, por diversos motivos: as ferrovias não formam uma rede com boa cobertura no território nacional; o transporte marítimo também possui pouca amplitude; o transporte aéreo presta-se mais para transporte de passageiros, apesar de estar sendo procurado para transporte de carga internacional, com tendência ao crescimento, devido à globalização. Apesar disso, é o modal mais expressivo no território brasileiro.

O transporte rodoviário de cargas é o mais flexível, pois caminhão ou carreta pode entrar ou sair do Depósito da empresa e chegar até o cliente diretamente. É o que se costuma chamar de transporte porta a porta. Segundo Chiavenato (1991), seus custos operacionais, contudo, são elevados, pois cada caminhão ou carreta leva uma quantidade limitada de carga e requer um motorista e, muitas vezes, um ajudante adicional.

O transporte rodoviário ainda é o mais utilizado em todo o Brasil, e se destina a volumes menores de cargas ou ainda cargas com prazos de entrega mais curtos e a escolha de cada modalidade de transporte depende de dois fatores principais, conforme destaca CHIAVENATO (1991):

- A diferença entre o preço de venda do produto na produção e no local de consumo. Este é um fator conhecido;

- O custo do transporte entre o centro de produção e o local de consumo. Este precisa ser calculado e depende da característica da carga que será transportada, como tamanho, peso, valor unitário, condições de segurança, tipo de embalagem, distância, prazo de entrega, etc. também depende da característica da modalidade de transporte como: condições de infra-estrutura (rodovias, ferrovias, hidrovias, portos, etc.), condições de operação, tempo de viagem, custo e frete, mão-de-obra envolvida, etc.

Ainda um aspecto muito importante, que precisa ser considerado, é a possibilidade que a empresa tem de adotar sua frota própria para transportar seus PAs, como também contratar outras transportadoras especializadas para esse tipo de operação. Na prática, sempre que se tiver mais de 60% de utilização efetiva da capacidade operacional do equipamento, é conveniente utilizar frota própria para o transporte.

Ainda quanto ao processo de transportar a carga alimentícia, é importante destacar a Portaria CVS – 15, de 7.11.91, pois existem algumas normas para o transporte de alimentos, como por exemplo, os itens do Art. 1º:

1 - Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

2 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

3 - Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;

4 - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais;

5 - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

Vê-se, então, que o transporte é decisivo no processo logístico, porque depende dele o resultado final e a visão global da logística, transformando a gestão num ato de comprometimento com a sociedade, assim como demonstrar que o compromisso e a responsabilidade com o dinheiro público é sério e não podem ser desconsideradas pequenas ações que podem se transformar em grandes resultados.

4 MÉTODO

4.1 CLASSIFICAÇÃO DO ESTUDO

A pesquisa apresenta natureza exploratória e descritiva, pois visa um maior conhecimento em relação ao fenômeno investigado, com a finalidade de realizar uma descrição real e condizente ao seu funcionamento, através de uma comparação de como era a situação em anos anteriores, o que melhorou e o que ainda precisa ser melhorado para atender a demanda da alimentação escolar, relatando as expectativas da atual gestora e pesquisadora que realiza este trabalho.

4.2 COLETA DE DADOS

Os dados foram coletados junto ao Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, ao Depósito Municipal da Alimentação escolar e ao Setor de Licitações do Município de São Francisco de Assis.

Foram analisados documentos como os processos licitatórios do município e documentação elaborada pelas Nutricionistas da SMEC, como relatórios e controle de recebimento e distribuição da matéria prima. Estes documentos, como o Edital de licitação para a compra dos alimentos e as planilhas de controle, podem ser visualizados nos anexos deste trabalho.

4.3 TÉCNICA DE ANÁLISE DOS DADOS

A técnica de análise de dados utilizada no presente estudo foi uma comparação dos procedimentos, atualmente adotados pelo município de São Francisco de Assis, em relação à alimentação escolar com o que consta e é exigido pela Lei 11.947/09, que normatiza o PNAE, Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas brasileiras.

5 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

5.1 A LOGÍSTICA DA MERENDA ESCOLAR EM SÃO FRANCISCO DE ASSIS

O objeto de estudo desta pesquisa é a logística envolvida para realização dos processos de compras, armazenamento e transporte de todos os gêneros usados para a alimentação escolar da rede municipal de ensino do município de São Francisco de Assis. Fazem parte do desenvolvimento deste estudo, o Departamento da Alimentação Escolar, localizado na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, o Setor de Licitações do município e o Depósito Municipal, local reservado para recebimento e armazenagem dos produtos utilizados para a Alimentação Escolar. Esses setores são de fundamental importância para o bom desempenho dessa demanda e exercem um importante papel na logística da alimentação escolar.

O município de São Francisco de Assis possui em sua rede escolar 1.650 alunos matriculados em doze escolas municipais, desde a educação infantil até o ensino fundamental, sendo seis na zona urbana e seis na zona rural, além dos 182 alunos distribuídos em quatro Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIS) e duas creches municipais. Cada aluno da rede municipal do ensino fundamental recebe trinta centavos diários para a alimentação escolar e os alunos da educação infantil (creches) recebem sessenta centavos, desta maneira, o recurso repassado pelo Programa Nacional de Alimentação escolar é de 13.288 reais mensais, totalizando 110.760 reais ao ano (FNDE, 2011).

O transporte da merenda escolar é realizado desde o depósito até as escolas municipais, Creches ou EMEIs (Educação Infantil). Inicialmente, os fornecedores entregam de forma centralizada os gêneros alimentícios no depósito de alimentação escolar, conforme o cronograma enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar.

Existem dois destinos para a distribuição desses alimentos: o primeiro, é a distribuição para cada Escola Municipal, onde as merendeiras de cada uma preparam a refeição que será servida aos alunos, seguindo o cronograma pré-estabelecido pelas nutricionistas e distribuído às escolas; o segundo, é o destino para a cozinha industrial onde é preparada a alimentação escolar pelas funcionárias da mesma e supervisionada pelas nutricionistas e, após, entregues, diretamente, nas Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs) e creches (Figura 1).



Figura 1 – Preparação da alimentação para as EMEIS.
Fonte: Autora do trabalho.

O transporte da merenda para os alunos da Educação Infantil é realizado sob responsabilidade da Secretaria de Educação e Cultura, que conta com a ajuda de duas Nutricionistas que realizam as tarefas em conjunto, tanto na realização das compras como na elaboração de cardápios para as escolas. A merenda quente é transportada em cubas de inox com proteção térmica separada por unidade escolar e a merenda gelada, ou em temperatura ambiente, é transportada em potes individuais dentro de caixas térmicas, enquanto que os biscoitos, pães, doces, geléias, mel e frutas são acondicionados em sacos plásticos e em caixas térmicas.

Todos os utensílios utilizados para o transporte da alimentação das crianças são lavados e higienizados na própria unidade escolar pelas auxiliares de serviços gerais que trabalham nessas escolas e recolhidos pelo mesmo carro que faz esse transporte, num outro horário posterior, e na cozinha industrial é feita a última higienização pelas merendeiras sob a coordenação da Nutricionista que atende esse local (Figura 2).



Figura 2 – Cubas higienizadas. Fonte: Autora do trabalho.

5.2 COMPRAS DOS GÊNEROS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O processo de compra dos gêneros do Programa Nacional de Alimentação Escolar em São Francisco de Assis acontece, hoje, de forma mais acessível e prática, pois em anos anteriores, a burocracia atrapalhava bastante e, muitas vezes, impedia que os alimentos chegassem ao seu destino com boa qualidade.

O seguinte fluxograma (Figura 03), mostra como se processa, atualmente, o esquema de organização da logística de compra, entrega e distribuição dos produtos da merenda escolar:

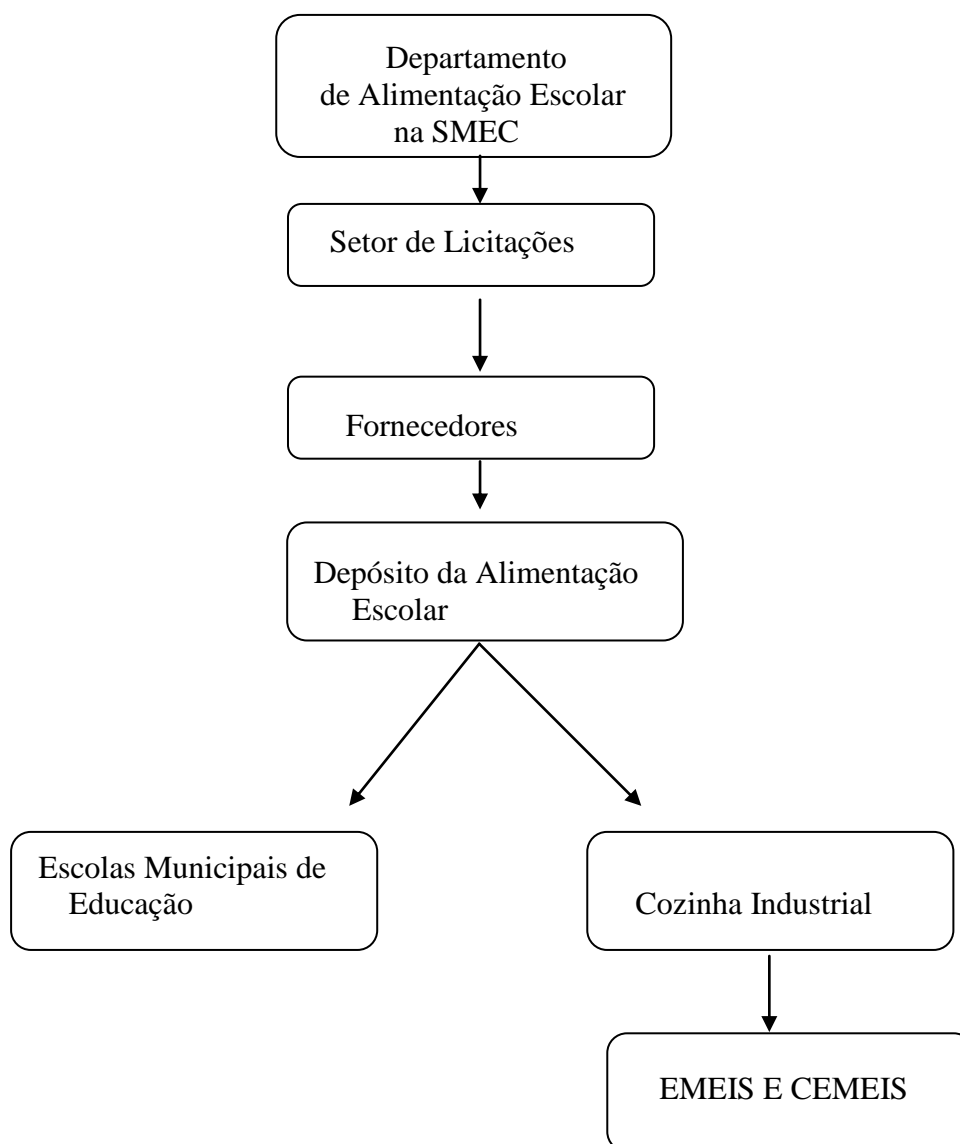


Figura 3 - Logística de compra, entrega e distribuição dos produtos da merenda escolar.

É através do processo de compras que se constitui o elemento de ligação entre a empresa e o seu ambiente externo. Esse setor é responsável pelo suprimento de insumos e materiais necessários ao funcionamento do sistema da empresa, isto é, o setor compras é a porta da entrada da empresa para o ingresso dos materiais e insumos necessários ao funcionamento diário da organização, neste caso a Alimentação Escolar (CHIAVENATO, 1991).

De acordo com o mesmo autor, existe uma grande importância no setor de compras, podendo ser considerado um centro de lucro e não simplesmente um centro de custo, por que, quando bem administrado, pode trazer consideráveis economias e lucros para a organização. A relevância se deve, não apenas pela segurança no abastecimento de insumos e materiais da empresa, garantindo o seu funcionamento normal, mas principalmente pelo fato comprovado de economia e lucratividade. Este fator foi uma das observações iniciais e que já obteve resultados com a mudança para processo licitatório para a modalidade Registro de Preços. Até o ano de 2010, o processo licitatório para a compra dos gêneros alimentícios era por meio de Tomada de Preços. Esta modalidade era realizada a cada três meses e ocasionava muitos transtornos como: atrasos na entrega, poucos fornecedores habilitados, falta de mercadoria, compras maiores que a necessidade aumentando a estocagem e conseqüentemente arriscando perder a validade de alguns produtos, mas sempre pensando em garantir a quantidade necessária de todos os gêneros que eram necessários a uma alimentação de qualidade, visto as desvantagens anteriormente citadas.

Atualmente, o processo licitatório para a compra é realizado por meio de Registro de Preços (ANEXO I). Este processo está adequado, segundo a Lei 8.666/93, pois o município recebe mais de 80 mil reais por ano, podendo, entretanto, realizar outros processos licitatórios, com exceção da carta convite.

A implementação do Registro de Preços, trouxe vantagens para a compra dos gêneros alimentícios, como: agilidade no processo; desburocratização; fixação de preços até 12 meses, o que garante a disponibilidade do alimento durante todo o ano, evitando assim falta dos gêneros; compra de acordo com a necessidade, evitando a estocagem dos produtos. Todas essas vantagens identificadas já foram descritas por autores (MEIRELLES, 1988; EMATER/ASCAR, 2006) que corroboram com os achados no município de São Francisco de Assis.

Conforme a Lei 8.666/93, o *registro de preços é precedido de licitação realizada nas modalidades concorrência ou pregão para a definição de preços*. No município de São Francisco de Assis, o procedimento é o pregão eletrônico e/ou presencial, onde as empresas

entregam as propostas de valores dos gêneros alimentícios, juntamente com uma amostra de cada produto, para o posterior laudo de aprovação da qualidade do mesmo, sendo este de responsabilidade das nutricionistas da Secretaria de Educação do município.

Os proponentes, que ganharem, comprometem-se com os preços que serão utilizados para os próximos doze meses. A empresa que ganha a proposta com preço mínimo, deve entregar os produtos de acordo com o cronograma de entrega ou conforme a necessidade. Fica a cargo das Nutricionistas da Secretaria de Educação a solicitação das quantidades e dos gêneros necessários para o período.

A solicitação dos alimentos conforme a necessidade é a grande vantagem descrita pelas nutricionistas, pois garante melhor utilização do produto e menor desperdício, pois, assim os produtos não ficam estocados por muito tempo, não havendo perdas por vencimento ou deteriorização do produto.

Outra importante vantagem, nesse processo licitatório, é que a Entidade Executora não fica obrigada a comprar todo o produto licitado, ela pode ou não efetuar a compra do gênero. Isso garante a possibilidade de ser licitada uma variedade de produtos para posterior escolha de acordo com os recursos financeiros disponíveis no momento. Este sistema também permite a especificação das condições de entrega dos produtos a serem adquiridos, garantindo a qualidade do produto.

O processo de compra, propriamente dito, inicia-se pela discriminação dos produtos a serem adquiridos devendo ser o mais específico possível, descrevendo-se as características, a padronização, a embalagem e a forma de entrega de cada gênero, como pode ser observado no Anexo I. Deve também constar no edital de compras as exigências sanitárias e de qualidade pertinentes a cada alimento a ser adquirido, como por exemplo, o alvará sanitário, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), para produtos de origem vegetal do município; Serviço de Inspeção Federal (SIF), para polpa de frutas e ovos.

A primeira etapa para estabelecer as quantidades de cada alimento é a elaboração do cardápio de acordo com as diretrizes propostas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O cardápio é elaborado mensalmente por nutricionistas e calculados de acordo com a faixa etária do aluno. Desta maneira, o cardápio é a base para o cálculo das quantidades necessárias dos gêneros alimentícios para o período de três meses. São calculadas as quantidades e os cronogramas de entregas desses gêneros, os quais são enviados ao setor de licitações.

As compras dos alimentos são feitas de forma centralizada pela Prefeitura. O setor responsável por essas compras é o setor de licitações que fica encarregado pela elaboração do

edital, pesquisa de preço máximo e conferência dos documentos necessários para a participação da empresa no edital.

Para a obtenção do preço máximo, é realizada uma pesquisa de preços, onde a mesma é realizada em no mínimo três locais diferentes e a partir da média de preços obtida se tem o preço máximo a ser aceito para cada produto, obedecendo a Lei 8.666.

Assim, a habilitação para a participação no processo licitatório, far-se-á mediante comprovação de capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, através de entrega do invólucro, contendo, obrigatoriamente, original ou cópia autenticada da documentação referida a seguir:

1 - Capacidade Jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

2 - Regularidade Fiscal:

a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;

c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal relativa à sede da licitante.

d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação dos certificados correspondentes.

e) declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, menores em lugares insalubres ou perigosos nos termos da Lei nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/02.

3 - Qualificação Técnica:

a) Atestado comprobatório de aptidão para fornecimento de bens compatíveis em características e quantidades com o objeto licitado, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado com base em fornecimento anterior, com identificação de quem assina.

b) Declaração formal, sob as penas da lei, firmada pelo representante legal da licitante, de possuir condições de fornecer, durante o prazo de validade do registro de preços, bens de iguais características ao que se encontram descritos no Anexo deste Edital, em quantidade compreendida entre as informadas como mínimas e máximas.

4 - Qualificação Econômico-financeira:

a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida nos últimos (10) dez dias pelo distribuidor da sede da licitante, anterior à data de abertura da licitação;

b) Balanço patrimonial e demonstrações financeiras contábeis do último exercício social, para as empresas com menos de um ano será aceito o balanço de abertura, já exigíveis e apresentadas na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, comprovando boa situação financeira mediante a obtenção de índices baseado em uma fórmula disponível no Anexo I.

Após os produtos serem licitados, os fornecedores ganhadores entregam os gêneros alimentícios, tanto os perecíveis quanto os não perecíveis, no depósito da alimentação escolar conforme o cronograma de entrega.

Neste setor existe o controle de todos os gêneros recebidos que são acompanhados até seu destino final, assim no recebimento dos alimentos são conferidas as quantidades, as temperaturas dos alimentos frios, a qualidade da matéria prima recebida, e, a partir daí são encaminhadas às Escolas Municipais e à cozinha industrial que é responsável pela elaboração de cardápios diários para as Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIS) e Centros de Educação Infantil (CEMEIS) da Rede Municipal de ensino.

5.2.1 Produtos da Agricultura Familiar

Os produtos da agricultura familiar fazem parte do cardápio da alimentação escolar desde o ano 2007 e, com a implementação da Lei 11.947/09, as compras dos alimentos vindos da agricultura familiar municipal aumentaram.

Segundo informações obtidas no departamento da Alimentação Escolar, no município de São Francisco de Assis, houve uma grande mobilização da Secretaria de Educação, através das Nutricionistas, com a Secretaria da Agricultura e Emater para implantação da Lei, o que posteriormente motivou a criação de uma cooperativa no município de São Francisco de Assis para a venda dos produtos coloniais, chamada de Cooperativa Jeito Caseiro.

Contudo, persiste-se, ainda, na batalha para ampliação da capacidade produtiva dos agricultores familiares, na variedade de produtos e, também, no incentivo para um número maior de agricultores participarem do programa.

Possibilitar esse desenvolvimento rural, segundo SCHNEIDER (2003), representa uma tentativa de ir além da modernização técnico-produtiva e se apresenta como estratégia de

sobrevivência das unidades familiares que buscam sua reprodução, em um modelo onde todos os integrantes da família tomam decisões sobre o modo de produzir e trabalhar.

Todo o esforço de viabilização do crescimento da Agricultura Familiar na produção de alimentos vêm a contribuir com o dinamismo socioeconômico do município, gerando renda para circulação local, criando mais oportunidades de trabalho e outras ocupações, mas a questão mais relevante é a fixação das famílias no meio rural, evitando assim o inchaço na periferia da cidade através do êxodo rural, o que só traz problemas para o desenvolvimento do município.

5.2.2 Conselho de Alimentação Escolar

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE), órgão ligado à entidade executora, fiscalizador e assessor no uso dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, acompanha todos os passos dos nossos processos de aplicação de recursos, respaldando nosso trabalho e zelando pela boa qualidade da merenda oferecida.

Este conselho, além das reuniões de trabalho com as nutricionistas, setor financeiro e licitações, ainda faz visitas periódicas na cozinha industrial onde são preparadas as refeições para as crianças das Creches e EMEIS, e também em todas as escolas da rede, o que certamente vem qualificar o nosso trabalho.

5.3 ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Segundo Dias (1996), um dos fatores importantes na estocagem de matérias primas é o adequado armazenamento, pois além de reduzir as perdas, gera economia. Desta maneira, é importante descrever o armazenamento dos gêneros alimentícios da alimentação escolar do município.

Além da organização dos gêneros no depósito, o controle higiênico-sanitário de alimentos é outro mecanismo para a garantia da qualidade do produto, sendo o armazenamento uma das etapas importantes no fluxo de preparo do alimento seguro. O armazenamento deve envolver três procedimentos básicos: Congelamento (Figura 4), Refrigeração (Figura 5) e Estoque seco (Figura 6), cujo controle de temperatura e verificação da distribuição dos alimentos em refrigeradores, freezer e câmara fria são de responsabilidade das nutricionistas.

No município de São Francisco de Assis, pode-se visualizar uma adequada estrutura no depósito de armazenamento de gêneros alimentícios, podendo ser observadas nas figuras que seguem:



Figura 4: Freezer do depósito da alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.



Figura 5: Refrigerador do depósito da alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.



Figura 6: Estoque seco.

Fonte: Autora do trabalho.

Os gêneros perecíveis são armazenados no estoque refrigerado e/ou congelado, dependendo da natureza do alimento e esses gêneros vão para as unidades escolares de acordo com o cronograma elaborado pelas nutricionistas do setor de Alimentação Escolar que após são entregues aos fornecedores para que façam as entregas semanais em cada escola.

O município de São Francisco de Assis possui um estoque seco específico para a alimentação escolar (Figura 6), onde são armazenados os gêneros não perecíveis. Este local conta com duas funcionárias responsáveis pelo recebimento desses alimentos que, após a conferência de quantidade e qualidade, lançam os dados em planilhas de controle.

Existem duas planilhas de controle, conforme apêndices I e II, sendo uma o controle de recebimento, onde a funcionária do depósito e o fornecedor assinam; e a outra, o controle de entrega (remessa) para as unidades escolares, onde a responsável da escola assina que recebeu os alimentos e as quantidades. O controle de recebimento (Apêndice I) e remessa dos gêneros alimentícios (Apêndice II), para as escolas, fica sob a responsabilidade das funcionárias do estoque que preenchem as planilhas fornecidas pelas nutricionistas para essa finalidade.

Essas planilhas são organizadas em pastas (Figura 7), as quais são de suma importância para o controle dos alimentos recebidos e enviados às escolas. Servem para a comprovação de que os gêneros alimentícios foram comprados e entregues às unidades escolares para a preparação da alimentação escolar. Como o PNAE é um programa federal, é

necessário fazer a prestação de contas de todos os valores e quantidades gastas com a alimentação escolar e as planilhas servem de comprovação.



Figura 7: Pastas de controles da alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.

O armazenamento no depósito também é da responsabilidade das duas funcionárias acompanhadas pelas nutricionistas, salientando que o depósito e suas instalações estão adequadamente corretos de acordo com a normatização da Lei: todas as aberturas são teladas e o mesmo está equipado com freezer, geladeira, caixas térmicas, estrados apropriados, estantes, armários, balança, etc.

As funcionárias do depósito devem seguir algumas regras de higiene e limpeza no local e com as mercadorias, a fim de reduzir os riscos de contaminação e/ou deteriorização dos alimentos, assim como o controle da data de validade dos produtos armazenados. Ainda, é aplicado o sistema chamado PEPS (Primeiro que Entra é o Primeiro que Sai), ou seja, o produto que entrou primeiro no estoque deve ser consumido primeiro para evitar desperdício e perda por vencimento e/ou envelhecimento dos gêneros alimentícios.

O depósito está organizado com estrados (figura 8) e prateleiras, onde os alimentos ou recipientes com alimentos, não ficam em contato com o piso, além de balanças (figura 9 e 10), prateleiras e freezer para o recebimento das mercadorias, tudo conforme legislação vigente. Não é permitida a permanência de caixas de madeira ou de papelão no depósito, pois são de materiais porosos, os quais não contribuem para a correta higienização, embora os estrados sejam de madeira; entretanto são trocados sempre que observados sinais de estragos. Sabe-se que a solução para esse problema é pintar os estrados com tinta óleo, o que permite a higienização e a durabilidade, o que ainda não está sendo feito, embora estejam sendo tomadas as devidas providências.



Figura 8: Estrados do depósito.

Fonte: Autora do trabalho.



Figuras 9 e 10: Balanças do depósito de alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.

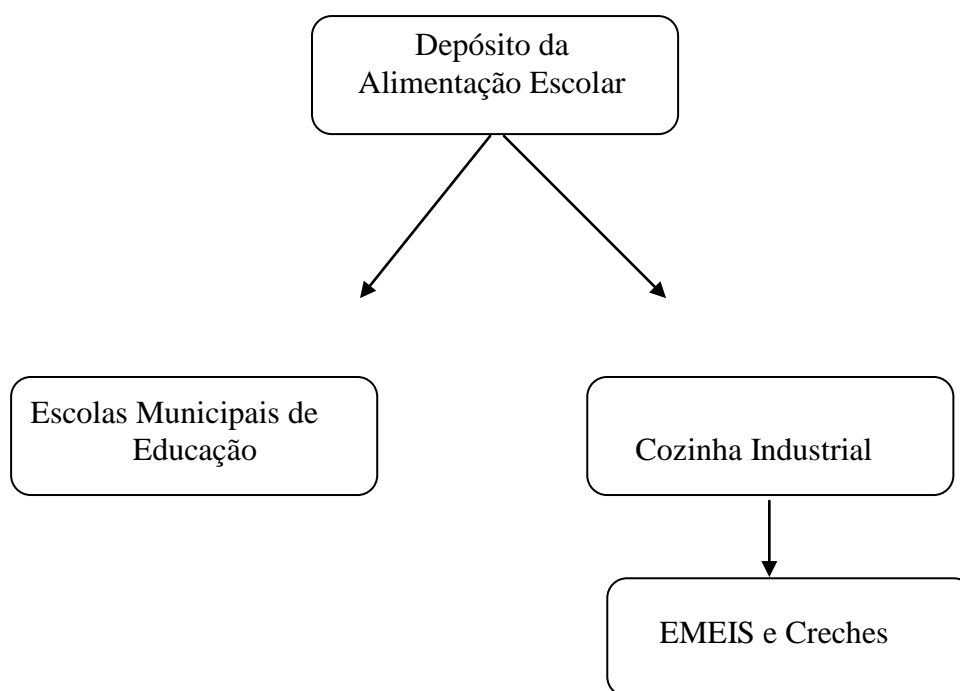
O empilhamento no estoque é alinhado e em altura que não prejudica as características do produto, cujas pilhas têm a amarração em forma de cruz para favorecer a ventilação e evitar acidentes, assim como os alimentos, nas prateleiras, estão afastados da parede e não atingem o teto, permitindo a circulação de ar.

Como prevê a legislação, no local onde são armazenados os alimentos, não ficam produtos de limpeza ou de outra natureza que não seja alimentar, assim como não há materiais em desuso ou estragados no depósito, ou seja, materiais em geral e estrados fora de uso, são retirados das áreas de armazenamento.

Contudo, pode-se dizer que o depósito da alimentação escolar do município de São Francisco de Assis está adequado segundo a portaria CVC 6/1999. Ainda, são realizadas vistorias periódicas, fazendo com que, aos poucos, aconteçam novos avanços, no sentido de melhorar a capacidade e qualidade do armazenamento. Assim, a atual gestão pública tem procurado aprimorar o processo logístico de armazenamento no que diz respeito à alimentação escolar.

5.4 TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A organização da distribuição dos gêneros para a alimentação escolar no município de São Francisco de Assis, Figura 11, mostra de forma simplificada e direta, como acontece o processo de chegada e saída dos gêneros alimentícios dentro das ações de logística atual, destacando o caminho percorrido pelo carro de transporte específico para a alimentação escolar:



OBS.: As setas indicam o transporte da alimentação escolar no carro da merenda.

Figura 11 – Logística do transporte da alimentação escolar

Atualmente, o transporte da alimentação escolar no município de São Francisco de Assis, é realizado em um carro próprio, específico para a alimentação escolar (Figura 13 e 14), conforme normas da Portaria CVS – 15, de 7.11.91, seguindo as recomendações da portaria em termos de normatização e padronização que, para melhor organização, os gêneros são transportados em caixas vazadas (Figura 12).



Figura 12: Caixas vazadas utilizadas no transporte de alimentos.

Fonte: Autora do trabalho.

A distribuição dos alimentos é realizada em transporte próprio (figuras 13,14 e 15) por dois funcionários capacitados, sendo um o motorista e o outro ajudante, que cumprem um horário de trabalho de 8 horas, ou seja, das sete e trinta às quinze e trinta horas, respeitando uma rotina diária de entregas, com base nos cronogramas previamente elaborados pelas nutricionistas, sendo que o mesmo transporte é também, utilizado para carregar a merenda para as escolas da zona rural do município.

Um dos pontos críticos, encontrados na logística da alimentação escolar, foi quanto ao carro utilizado para o transporte da alimentação escolar que, conforme Artigo 2º da Portaria que regulamenta o transporte de alimentos (Brasil, 1991), existem alguns aspectos a serem melhorados como, por exemplo, no que diz respeito ao estado de conservação e, conseqüentemente, a higiene, porque este veículo não oferece condições necessárias por ser um veículo antigo, com mais de 10 anos de uso.

E ainda, o mesmo artigo diz que os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, sob refrigeração, ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C; resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento: acima de 65°C e congelamento ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C), o que não está sendo possível no atual veículo.



Figuras 13: Carro antigo utilizado para o transporte da alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.



Figuras 14: Vista interna do carro antigo utilizado para o transporte da alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.

Entende-se que isto prejudica a qualidade dos alimentos e que o não cumprimento das normas para o transporte dos mesmos caracteriza infração sanitária, que pode causar punição na forma da Lei. Assim, foram tomadas as devidas providências para a aquisição de

um veículo novo, fechado, dentro das normas estabelecidas e com refrigeração para o transporte dos alimentos refrigerados. Essa compra é o resultado do trabalho realizado e do comprometimento da gestão pública com a rede municipal de ensino de São Francisco de Assis.

O estudo sobre a legislação vigente, os relatórios elaborados pelas nutricionistas referentes à segurança da alimentação ofertada aos alunos, salientando e comprovando a necessidade de maior cuidado com a qualidade da alimentação oferecida aos mesmos, vieram sensibilizar o gestor municipal para a aquisição de um carro novo e refrigerado (Figura 15 e 16), adequado às normas vigentes.



Figura 15: Carro novo adquirido para a alimentação escolar, com refrigeração.

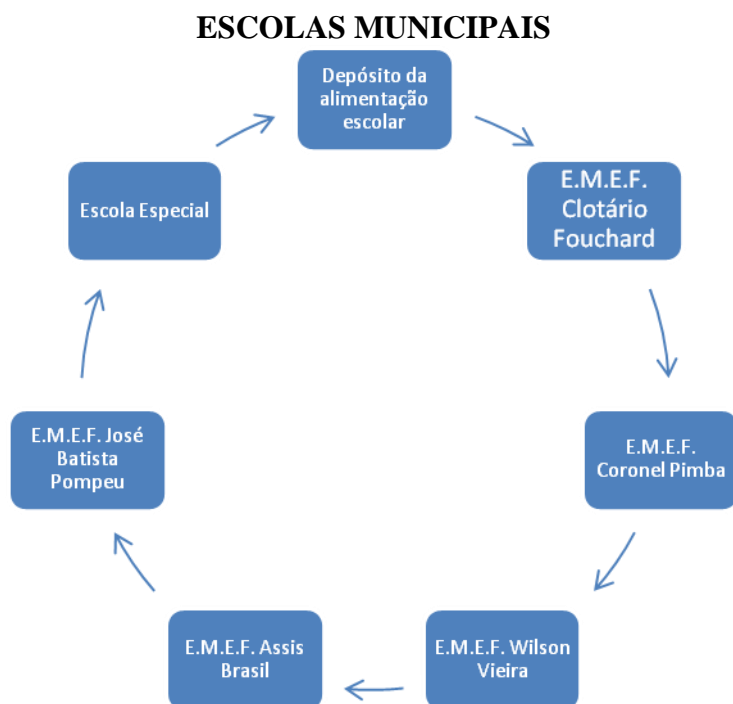
Fonte: Autora do trabalho.



Figura 16: Vista interna do carro novo adquirido para a alimentação escolar.

Fonte: Autora do trabalho.

5.4.1 ROTEIRO DA DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS

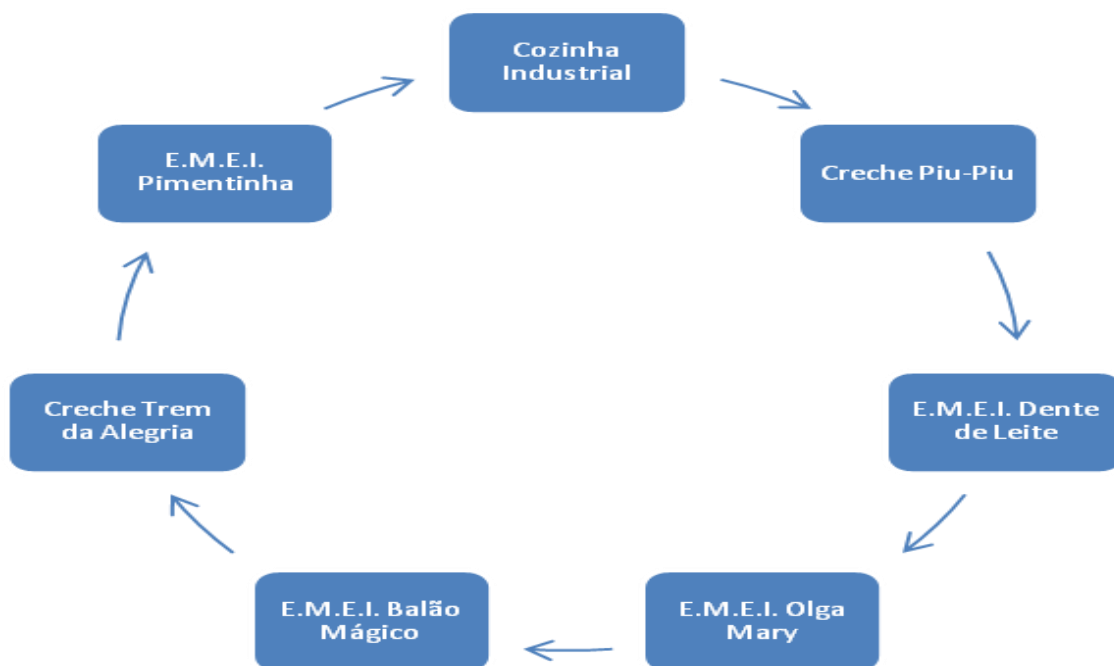


Rota de entrega de leite e bebida láctea para as Escolas Municipais.



Rota de entrega dos gêneros perecíveis e não perecíveis do depósito para as escolas municipais.

ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHES



Rota de entrega da alimentação escolar para as Creches e Escolas de Educação Infantil.

5.5 PONTOS CRÍTICOS E SUGESTÕES PARA APERFEIÇOAMENTO DA LOGÍSTICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM SÃO FRANCISCO DE ASSIS

O Programa Nacional de Alimentação Escolar envolve uma grande logística em seu desenvolvimento ao atender os alunos das escolas da rede municipal de São Francisco de Assis, assim como em qualquer outro município, entretanto, ao vivenciar, diariamente esta rotina, surgiu uma grande preocupação em entender como se processa a logística alimentar, apontando pontos críticos, isto é, que precisam ser melhorados, bem como apresentar sugestões para solucioná-los de forma que contribua para destacar, ainda mais, os aspectos positivos da mesma logística.

No desenrolar de todo o processo de pesquisa sobre a logística do PNAE em São Francisco de Assis, percebe-se que muitos avanços e melhorias já foram realizados pela Administração Municipal e Secretaria Municipal de Educação e Cultura. Contudo, não se pode negar que há alguns aspectos que se destacaram como negativos, como é o caso do processo licitatório, que devido a sua lentidão prejudicava um pouco o andamento do processo.

Atualmente, este processo passou a ser através de Registro de Preços, que pode ser considerado uma mudança positiva, pois, além de agilizar as compras, faz com que não sejam adquiridas grandes quantidades de gêneros da mesma espécie, facilitando, assim, o armazenamento e, também, a melhoria da qualidade da merenda pela variedade de gêneros oferecidos devido maior participação e interesse das empresas. Este processo gerou economia para o município, pois houve redução de perdas por validade vencida dos gêneros e da mercadoria armazenada.

Outro ponto considerado crítico, era o transporte dos alimentos, no que diz respeito ao carro que fazia este trabalho: sem refrigeração, sem as devidas formas de acondicionamento dos gêneros alimentícios e em regular estado de conservação. Este estudo serviu para que a gestora percebesse a urgente necessidade em adquirir um novo veículo para esta função, o que já está providenciado com equipamento adequado (Figura 15 e 16) conforme o que diz a Lei 11.947/09, contribuindo para que o município esteja organizado e conseguindo atingir seus objetivos.

Quanto ao lugar usado para depósito e armazenamento dos gêneros alimentícios, pode-se observar que não existem problemas com a estrutura física ou organizacional, entretanto, para o aperfeiçoamento do mesmo, e até por questões de estética, sugere-se uma pintura adequada nos estrados por serem de madeira e se apresentarem destoantes no local.

Como ponto positivo, destaca-se o bom relacionamento de trabalho entre a Secretaria de Educação e Cultura, Secretaria da Agricultura, Emater e Setor de Compras, porém, ainda existe a necessidade de maior mobilização e interesse por parte dos agricultores familiares na participação em oferecer seus produtos. Desta maneira, a sugestão é que sejam realizadas palestras e treinamentos a fim de melhorar as informações e orientações referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, objetivando que a compra dos produtos da agricultura familiar seja cada vez maior, gerando com isto, a garantia da agricultura sustentável em nosso município.

Entende-se, também, que houve mudanças no comportamento dos consumidores, entretanto, ao estudar o processo logístico, percebe-se a necessidade de investir em estratégias que reduzam os custos, que aumentem o nível e a qualidade dos produtos ofertados e, ao mesmo, que satisfaçam fornecedores e consumidores. Dentro desta perspectiva, destaca-se o trabalho das nutricionistas, orientando e sugerindo cardápios condizentes com a realidade e primando pela higiene e diversificação nutricional na alimentação escolar.

Ao ser, corretamente, empregada, a logística contribui para a melhoria de todos os aspectos de forma integradora, propiciando que os interesses e pontos relevantes sejam sempre analisados antes de tomadas de decisões. Com isto, pode-se dizer o quão válido foi este estudo da logística alimentar em São Francisco de Assis, pois possibilitou o crescimento da visão gestora neste âmbito, ajudando na resolução de problemas que impediam o desenvolvimento correto do referido processo.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Muitos são os desafios e oportunidades que se apresentam quando de um estudo mais aprofundado de análise da realidade em que uma equipe gestora se encontra. Os desafios se mostram diante da busca de soluções imediatas para os pontos negativos encontrados durante a pesquisa, pontos estes que dificultam ou impedem o desenvolvimento e a eficiência do processo logístico, enquanto que as oportunidades estão nos aspectos positivos e no amplo espaço para melhorias através de esforços comprometidos da equipe gestora capaz de romper barreiras e vencer ranços.

Durante este trabalho, foram descritos os processos de compra, transporte e armazenamento dos gêneros da alimentação escolar, identificando os pontos positivos e os críticos dos referidos processos, assim como, sugerindo ações para aperfeiçoamento dos mesmos sem desperdiçar aquilo que pode servir de experiência. Conforme citados no item 6.4 deste trabalho, os pontos positivos serviram para apontar meios na resolução dos pontos críticos, isto é, propiciou que os interesses e pontos relevantes pudessem ser analisados no intuito das tomadas de decisões como, a aquisição de um novo veículo de transporte da merenda escolar, mudança no processo licitatório e empenho em viabilizar a aquisição de gêneros da agricultura familiar, o que pode fazer a grande diferença na luta para melhorar, ainda mais, todos os outros aspectos envolvidos na logística, percebendo-se a sincronização dos setores do PNAE no Município de São Francisco de Assis.

Destaca-se, ainda, o trabalho realizado com a agricultura familiar e a parceria entre os órgãos e secretarias envolvidas na valorização do trabalho dos agricultores locais, o que certamente qualifica a alimentação oferecida aos alunos e engrandece a sustentabilidade dos produtores e de iniciativas que visem a melhoria das refeições dos alunos do Ensino Fundamental, Educação Infantil e Creches, e que demonstra o comprometimento do Gestor Público com a segurança da alimentação ofertada aos alunos da rede municipal de educação.

Como limitação do presente estudo, ressalta-se o pouco tempo para a aplicação de um trabalho de campo, no entanto sugere-se dar continuidade a pesquisa por meio da sua aplicação em toda a rede municipal.

Contudo, vale ressaltar, que a realização de um trabalho dessa natureza, se faz necessária para sensibilizar os gestores públicos de que um bom desenvolvimento logístico traz reflexos positivos em âmbito local e regional, minimizando custos e, principalmente, melhorando a eficiência no atendimento às necessidades do aluno.

7 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BALLOU, Ronald H. **Logística Empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2007. Disponível em: <http://logisticatotal.com.br/files/monographs/d4f04e9cf346ae4c14d9d5118bed1a30.pdf>>.

Acesso em 13 de Dez, 2011.

BELIK, Walter; CHAIM, Núria Abrahão. **O Programa Nacional da Alimentação Escolar e a gestão municipal**: Eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. Revista de Nutrição, v. 22, n.5, p. 595-607, set/out, 2009.

BOWERSOX, Donald J.; CLOSS, David J. **Logística Empresarial: o processo de integração da cadeia de suprimento**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em:

<http://logisticatotal.com.br/files/monographs/d4f04e9cf346ae4c14d9d5118bed1a30.pdf>>>.

Acesso em 13 de Dez., 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. 2001.

_____. **Lei 8.666, de 21 de Junho de 1993**. Publicada no DOU de 22 de julho de 1993.

Republicada no DOU de 06 de julho de 2007. Regulamenta o art. 37, Inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências, 1993.

_____. **Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências, 2009.

_____. **Leis. Portaria CVS 6 de 10 de março de 1999** – “Regulamento Técnico os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”, Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, 1999.

_____. **Lei nº 9.854, de 1999** - Presidência da República .Altera dispositivos da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, que regula o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos, 1999.

_____. **Lei Federal nº 10.520/02**, de 17 de Julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Licitação, 2002.

_____. **Portaria CVS - 15**, de 7 de novembro de 1991. **Normas para Transporte de Alimentos para Consumo Humano**, 1991.

CALIL, Ricardo; AGUIAR Jeanice. **Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar**. Ed. Marco Markovitch. 1999.

CHIAVENATO, Idalberto. **Iniciação à administração de materiais**. São Paulo: McGraw-Hill, 1991.

_____. **Os novos paradigmas: como as mudanças estão mexendo com as empresas**. São Paulo: Atlas, 1996.

_____. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

CRUZ, Lígia Maria. **Adeus ao fio de bigode: Negócios em Transporte**. São Paulo, ano 3, n. 28, p. 12-15, ago., 2005.

DIAS, Marco Aurelio Pereira. **Administração de materiais: uma abordagem logística**. São Paulo: Atlas, 1993.

_____. **Administração de materiais**. São Paulo: Atlas, 1995.

_____. **Administração de materiais: uma abordagem logística**. São Paulo: Atlas 1996.

_____. **Administração de Materiais: Princípios, Conceitos e Gestão** - 6ª Ed. Autor: Editora: Atlas, 2009

EMATER/RS – ASCAR . **Manual de Alimentação Escolar: A conquista da segurança alimentar**. 2. ed. rev. Porto Alegre;; Fetag RS, Prefeituras municipais do Vale do Rio dos Sinos e Paranhana/Encosta Superior da Serra, 2006.

LACERDA, L. (2000). **Armazenagem estratégica: analisando novos conceitos**, Anais eletrônicos. Disponível em: < <http://www.cel.coppead.ufrj.br/fs-public.htm> >. Acesso em 17 de fev de 2012.

MEIRELLES, Hely Lopes. **Direito administrativo brasileiro**. 16 ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1988.

_____. **Direito administrativo brasileiro**. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 5. ed. 2001.

MELO, Flávia. **Nutrição aplicada à enfermagem**. Goiania: AB, 2005.

MESSIAS, Sérgio B. **Manual da administração de materiais**. São Paulo: Atlas, 1989.

MUNIZ, Vanessa Messias; CARVAHLO, Alice Teles de. O Programa Nacional de Alimentação Escolar em município do estado da Paraíba: Um estudo sobre o olhar dos beneficiários do Programa. Revista de Nutrição. V.20, n.03, p. 785-796, Mai/ jun; 2007.

NETO, Francisco Ferraes; JUNIOR, Maurício Quehne. **Coleção gestão empresarial: Logística empresarial**. Curitiba. 2002.

NOVAES, Antônio Galvão. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição: estratégia, operação e avaliação**. 2.ed. Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2004.

_____. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição: estratégia, operação e avaliação**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

PIRES, S. **O modelo de consórcio Modular**. São Paulo : Universidade de São Paulo, 1999.

SESC, Mesa Brasil. **Manual dos manipuladores de alimentos**. São Paulo, 1997.

SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 254p., 2003.

SILVA JR., E. A. da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. 5. Ed. São Paulo, Livraria Varela, 2002.

SPINELLI Maria Angélica do Santos; CANESQUI, Ana Maria. **O Programa de alimentação escolar: da centralização à descentralização**. Revista de Nutrição. 2002.

STURION, G.L., **Programa de alimentação escolar: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros** [tese]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2002.

TOLEDO JR, Bueno de. **Layout – Arranjo Físico**. 5. ed. Mogi das Cruzes: Editora Itys-Fides, 1988.

TORRES, Patrícia Lupion; BOCHNIAK. **Uma leitura para os temas transversais: ensino fundamental**. Curitiba: SENAR-PR, 610p. 2003.

TURPIN, M.E. **A alimentação escolar como vetor de desenvolvimento local e garantia da segurança alimentar** (dissertação). Universidade Estadual de Campinas; 2008.

PASCOAL Janaína Araújo. **Gestão Estratégica de Recursos Materiais: Controle de Estoque e Armazenagem**. 61f. Monografia (Graduação em Administração) Centro Universitário de João Pessoa – UNIPÊ, 2008.

VARGAS, Robson. **Análise dos custos de transporte de produtos da distribuidora Polina e Cia Ltda. para atender os clientes da cidade de Guaíra**. 58 f. Monografia (Curso de Administração com Habilitação em Logística e Transportes) - Faculdade Assis Gurgacz. Cascavel, 2005.

ANEXOS

Anexo I

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2011 PARA REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2011 PARA REGISTRO DE PREÇOS

O MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS-RS, torna público, que fará realizar licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS para a aquisição parcelada de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E SIMILARES**, conforme descrito neste edital e seus anexos, nas dependências da Prefeitura Municipal na Sala de Licitações, localizada a Rua João Moreira esquina Rua 13 de Janeiro nº 583, nesta cidade. Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital deverão ser entregues ao Pregoeiro e Equipe de Apoio nomeado pela Portaria nº 71/2010, no endereço supracitado no dia **15/02/2011, às 09h00min horas**, quando será realizada a sessão pública de abertura. O processo será regido pelas disposições legais e condições estabelecidas no presente Edital, que se regerá pelas normas gerais da Lei Federal n.º 8.666/93 de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, pela Lei complementar 123/2006, pelo Decreto Municipal nº 410/2010, e as condições deste Edital.

Os documentos de habilitação e as propostas de preços serão recebidos e abertos em sessão pública a ser realizada conforme abaixo indicado:

DATA: 15/02/2011. HORA: 09 h 00 min. LOCAL: Sala de Licitações.

ITEM 01

DO OBJETO

1.1. A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preço unitário dos bens especificados no Anexo I deste Edital, para constarem em registro de preços, a serem fornecidos em quantidade compreendida entre aquelas informadas como mínimas e máximas, quando deles o Município tiver necessidade.

1.2. As quantidades e o prazo de entrega dos bens que vierem a ser adquiridos serão definidos na respectiva Autorização de Fornecimento, que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente – a (01) um ano contado da data de publicação da ata final.

DAS AMOSTRAS

1.2.2 – Os participantes desta licitação deverão enviar amostras dos produtos não perecíveis acompanhadas de Ficha Técnica com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo da Inspeção Sanitária dos produtos juntamente com a respectiva Autorização de Fornecimento, entregando-as na Secretaria Municipal de Educação sito à Rua 13 de janeiro, nº 1467, de Segundas a Sextas – Feiras no horário das 8.00 h. às 13.30 horas, para serem analisadas pela nutricionista responsável pela merenda escolar.

1.2.3 – Para os Produtos de Origem Animal deverá ser apresentado comprovante de Registro em Sistema de Inspeção seja ele Municipal, Estadual ou Federal, S.I.M (Sistema de Inspeção Municipal), CISPOA (Coordenaria de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SIF (Sistema de Inspeção Federal).

1.2.4 – As amostras enviadas deverão respeitar as especificações do edital quanto ao tipo das embalagens, independentemente do tamanho da embalagem da amostra.

ITEM 02

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

2.1. Os interessados em participarem da presente licitação, representados por pessoa credenciada autorizada à prática de todos os atos e termos do procedimento, deverão apresentar documentação e propostas em (02) dois Envelopes distintos, fechados e indevassáveis, contendo, em suas partes externas, além do nome da proponente, a modalidade e o número da licitação, identificados com a palavra DOCUMENTAÇÃO o invólucro nº 01 e, PROPOSTA, o invólucro nº 02.

AO
 MUNICIPIO DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS
 EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2011 PARA REGISTRO DE PREÇOS
 ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTAÇÃO
 PROPONENTE (NOME COMPLETO DA EMPRESA)
 CNPJ Nº
 FONE Nº
 ENDEREÇO:

AO
 MUNICIPIO DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS
 EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2011 PARA REGISTRO DE PREÇOS
 ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA FINANCEIRA
 PROPONENTE (NOME COMPLETO DA EMPRESA)
 CNPJ Nº
 FONE Nº
 ENDEREÇO:

2.1.1. Estará impedido de participar da licitação, sob as penas da lei, quem tiver sido declarado inidôneo para licitar e/ou contratar com a Administração Pública ou suspenso nos termos do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

2.2. A habilitação na presente licitação, far-se-á mediante comprovação de capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, através de entrega do invólucro nº 01, contendo, obrigatoriamente, original ou cópia autenticada da documentação referida a seguir:

2.2.1. Capacidade Jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

2.2.2. Regularidade Fiscal:

a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;

c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal relativa à sede da licitante.

d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação dos certificados correspondentes.

e) declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, menores em lugares insalubres ou perigosos nos termos da Lei nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/02.

2.2.3. Qualificação Técnica:

a) Atestado comprobatório de aptidão para fornecimento de bens compatíveis em características e quantidades com o objeto licitado, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado com base em fornecimento anterior, com identificação de quem assina.

b) Declaração formal, sob as penas da lei, firmada pelo representante legal da licitante, de possuir condições de fornecer, durante o prazo de validade do registro de preços, bens de iguais características ao que se encontram descritos no Anexo deste Edital, em quantidade compreendida entre as informadas como mínimas e máximas.

2.2.4. Qualificação Econômico-financeira:

a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida nos últimos (10) dez dias pelo distribuidor da sede da licitante, anterior a data de abertura da licitação;

b) Balanço patrimonial e demonstrações financeiras contábeis do último exercício social serão aceitos até 01 de março de 2011 exercício 2009, e para as empresas com menos de um ano será aceito o balanço de abertura, já exigíveis e apresentadas na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, comprovando boa situação financeira mediante a obtenção de índices conforme fórmula a seguir:

$$\frac{LIQUIDEZ\ INSTANT\ \grave{A}\ NEA}{PC} = \text{índice m\grave{a}ximo}$$

$$\text{LIQUIDEZ CORRENTE: } \frac{AC}{PC} = \text{índice mínimo:}$$

$$\text{LIQUIDEZ GERAL: } \frac{AC + ARLP}{PC + PELP} = \text{índice mínimo:}$$

$$\text{GERÊNCIA DE CAPITAIS DE TERCEIROS: } \frac{PL}{PC + PELP} = \text{índice mínimo:}$$

$$\text{GRAU DE ENDIVIDAMENTO: } \frac{AT}{PC + PELP} = \text{índice máximo:}$$

Onde: AC = Ativo Circulante; AD = Ativo Disponível; ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo; AP = Ativo Permanente; AT = Ativo Total; PC = Passivo Circulante; PELP = Passivo Exigível a Longo Prazo; PL = Patrimônio Líquido.”

2.5. Declaração de que a empresa não foi considerada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua participação no presente processo licitatório;

2.6. Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião, ou por servidor do Departamento da Secretaria Geral da Administração da Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis – RS, quanto a documentos emitidos via Internet será feita consulta quanto sua autenticidade pela comissão de licitação.

2.7. Os documentos necessários à habilitação poderão ser substituídos por **Certificado de Registro Cadastral** expedido pelo **Município de São Francisco de Assis-RS**, o qual substituirá os documentos previstos nos itens: 2.2.1- letras “a” ou “b”, 2.2.2, letras “a”, “b”, “c”, “d” e “e”, 2.2.3., “a” e “b”, 2.2.4. “a” e “b” do Edital, e deverá estar obrigatoriamente acompanhado de declaração assinada por seu representante legal de que, da data da sua expedição, não há superveniência de fato impeditivo da habilitação.

2.8. Os documentos que não indicarem seu prazo de validade deverão ter sido expedidos com até (10) dez dias de antecedência da data designada para recebimento de documentos e propostas.

2.9. A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar, no envelope de habilitação, declaração, firmada por contador, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, além de todos os documentos previstos neste edital.

2.10. As cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 2.400.000,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem, no envelope de habilitação, declaração, firmada por contador, de que se enquadram no limite de receita referido acima, além de todos os documentos previstos neste edital.

2.11. A microempresa e a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que atender ao item 2.9, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos neste edital, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em (02) dois dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

2.12. O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

2.13. O prazo de que trata o item 2.11 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

2.14. A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 2.11, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

3 – DA HABILITAÇÃO – PRODUTOR RURAL

3.1 – Cédula de Identidade;

3.2 – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

- 3.3 – Prova de inscrição de Produtor Rural;
- 3.4 – Certidão Negativa de Débitos de Imposto Territorial Rural (ITR);
- 3.5 – “DAP” Declaração de Aptidão do Pronaf;

3.6 – Os produtores rurais poderão substituir (no envelope nº 01) os documentos solicitados no **item 3** subitens **3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5, pelo Certificado de Registro Cadastral do Município de São Francisco de Assis- RS.**

ITEM 04

DA PROPOSTA

4.1. O invólucro de nº 2 deverá conter a proposta de preços, em uma via, datada e assinada pela proponente, isenta de emendas, rasuras, ressalvas e/ou entrelinhas, contendo, necessariamente, além dos elementos mencionados no Anexo I, as seguintes condições:

a) Orçamento discriminativo dos bens a serem fornecidos, já incluídas as despesas com encargos fiscais, comerciais e trabalhistas de qualquer espécie, com atendimento integral das especificações técnicas e condições de fornecimento constantes no Anexo deste Edital, indicando a cotação do preço unitário correspondente, em moeda nacional, **só será aceito duas casas decimais após a vírgula.**

b) Os preços serão básicos para a data de recebimento das propostas e abrangerão o que for necessário para o fornecimento completo e satisfatório dos bens correspondentes, desclassificando-se a oferta que informar condição diversa.

c) Os preços deverão ser cotados com os impostos INCLUSOS, devidamente identificados (ICMS, IPI, ISS, etc.).

d) Quando a proponente informar isenção de imposto, obrigatoriamente, deverá comprovar o benefício, sob pena de suportar o eventual prejuízo decorrente.

e) Os preços deverão ser cotados na condição e modalidade de transporte “CIF”, considerando que os bens deverão ser entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal, sito no seguinte endereço: Rua João Moreira, nº 1707 em São Francisco de Assis, de Segundas as Sextas – Feiras no horário das 7 h 30 min às 11.00 horas e das 13 h 30 min às 16.00 horas, após fiscalização do setor será indicado o local para descarga dos mesmos, e deverão seguir o anexo I, e Cronogramas de entregas que serão enviados juntamente com as **AF (AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO)**, sem ônus para a Administração Municipal.

ITEM 05

DO PAGAMENTO,

5.1. Os pagamentos serão efetuados através do Setor Financeiro/Tesouraria, mediante apresentação à Prefeitura dos documentos de cobrança, devendo ocorrer:

Pagamento (15) quinze dias após a entrega total, conforme todas as solicitações nas Autorizações de Fornecimento e apresentação da Nota de Fatura – Eletrônica, no Setor Financeiro da Secretaria da Fazenda.

ITEM 06

DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. O julgamento das propostas será realizado em função do **MENOR PREÇO POR ITEM, só será aceito duas casas decimais após a vírgula**, classificando-se em primeiro lugar aquela que estiver de acordo com as especificações do Edital e ofertar o menor preço unitário.

6.2. Serão sumariamente desclassificadas as propostas cujos preços exorbitarem daqueles praticados no mercado, para fornecimento semelhante, ou forem manifestamente inexecutáveis, na forma da lei (Lei nº 8.666/93, art. 48, II).

6.3 Como critérios de desempate será assegurada preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que atenderem ao item 2.9, deste edital.

6.4 Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, bem como pela cooperativa, sejam iguais ou superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor valor.

6.5 A situação de empate somente será verificada após ultrapassada a fase recursal da proposta, seja pelo decurso do prazo sem interposição de recurso, ou pelo julgamento definitivo do recurso interposto.

6.6 Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de (02) dois dias, nova proposta, por escrito, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 2.9 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo e na forma prevista na alínea *a* deste item.

c) Se houver duas ou mais microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou cooperativas com propostas iguais, será realizado sorteio para estabelecer a ordem em que serão convocadas para a apresentação de nova proposta, na forma das alíneas anteriores.

6.7 Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, satisfizer as exigências do item 6.6 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

6.8 O disposto nos itens 6.3 à 6.7, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa (que satisfaça as exigências do item 2.9, deste edital).

6.9 As demais hipóteses de empate terão como critério de desempate o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.

ITEM 07

DO PRAZO DE ENTREGA E DAS PENALIDADES

7.1. Os bens cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até (02) dois dias após a data de assinatura da Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente).

7.2 multa de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a (05) cinco dias, após o qual será considerado inexecução contratual;

7.3 multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

7.4 multa de 10 % (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

Observação: As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

ITEM 08

DO PROCEDIMENTO

8.1. No local, dia e horário indicados neste Edital, serão recebidos os invólucros de nº 01 (Documentação) e nº 2 (Proposta de Preços), entregues por representante autorizado da licitante.

8.2. Após o presidente da Comissão declarar encerrado o prazo para entrega dos invólucros, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer adendos ou modificações à documentação e propostas já entregues, salvo quando requisitados pela Comissão, com finalidade meramente elucidativa.

8.3. Os representantes presentes serão credenciados e iniciada a abertura dos envelopes.

Abertos os invólucros de nº 1, os documentos neles contidos serão examinados e rubricados pelas licitantes presentes e pela Comissão.

8.4. Serão consideradas automaticamente inabilitadas as licitantes que não apresentarem a documentação solicitada ou apresentarem-na com vícios ou defeitos que impossibilitem o seu entendimento ou não atendam, satisfatoriamente, as condições deste Edital.

8.5. Promulgado o resultado final da fase de habilitação, a Comissão procederá à abertura dos invólucros de nº 2, em sessão pública previamente designada, que poderá ser a mesma prevista no subitem 8.1., se presentes os prepostos de todas as licitantes e habilitadas ou não, desistirem da faculdade de interposição de recurso, de modo expresso, mediante o registro da circunstância em ata.

8.6. Após decorrida a fase de habilitação, não caberá desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente, aceito pela Comissão. 8.7. Os invólucros contendo as propostas dos licitantes não habilitados ser-lhes-ão devolvidas em seus envelopes fechados, ou mantidos à disposição dos mesmos se ausentes no prazo Máximo de (30) trinta dias após esta data serão incinerados pela Comissão de Licitação.

8.8. Abertos os invólucros de nº 2, contendo as propostas, estas serão examinadas e rubricadas pelas licitantes presentes e pela Comissão.

8.9. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem irregularidades, vícios ou defeitos que impossibilitem o seu entendimento, não atendam às especificações do edital ou contenham preços exorbitantes ou manifestamente inexequíveis, na forma da lei.

8.10. A Comissão de Licitação reserva-se o direito de realizar, a qualquer momento, por si ou através de assessoria técnica, diligências ou verificações no sentido de aquilatar a consistência dos dados ofertados pelas licitantes, nela compreendida a veracidade de informações e circunstâncias pertinentes.

8.11. Não constituirá causa de inabilitação ou desclassificação a irregularidade formal que evidencie lapso isento de má-fé e não afete o conteúdo ou a idoneidade do documento.

8.12. De cada fase do procedimento será lavrada ata circunstanciada, que será assinada pela Comissão de Licitação e, quando for o caso, pelas licitantes presentes.

ITEM 09

DA PUBLICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. Concluída a análise das propostas, lavrar-se-á a correspondente Ata de Julgamento e Classificação das Propostas, cujo resumo contendo o resultado classificatório será publicado na imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.

9.2. Homologado, pelo Prefeito Municipal, o resultado classificatório, os preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços do Departamento de Compras da Secretaria Municipal da Fazenda, que poderá convocar, quando necessário, à celebração das contratações decorrentes, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, durante o período da sua vigência e nas condições deste Edital.

9.2.1. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

9.3. Não será permitida a participação de licitantes sob forma de consórcio.

9.4. As condições expressas no presente Edital e em seus anexos são básicas para o contrato que deles decorrer.

9.5. Informações complementares sobre o presente Edital poderão ser obtidas através do telefone nº (55) 3252. 3257 ou no site municipal www.saofranciscodeassis.rs.gov.br Se referentes a condições específicas para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, deverão ser solicitadas à Comissão, por escrito, no endereço indicado para recebimento das propostas.

9.6. Os recursos deverão ser interpostos em conformidade com o previsto no Art. 109 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, dirigidos à Comissão Permanente de Licitação, por intermédio do Protocolo Geral da Secretaria de Administração, sendo admitida a remessa por fax, com a juntada dos originais no prazo máximo de (5) cinco dias.

9.7. As questões não previstas neste Edital serão resolvidas pela Comissão com base nas normas jurídicas e administrativas que forem aplicáveis e nos princípios gerais de direito.

9.8. Os autos do processo desta licitação estarão com vista franqueada aos interessados a partir da divulgação/intimação das decisões recorríveis, na repartição incumbida do procedimento.

EDITAL DE CONCORRÊNCIA PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2011 ANEXO I DO OBJETO

O registro de preços unitários a que diz respeito esta concorrência tem por objeto o fornecimento descrito e especificado abaixo, contratável sob as seguintes condições, dentre outras previstas neste edital:

1. Prazo de entrega:

Os bens cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até (02) dois dias após a data de assinatura da Autorização de Fornecimento.

2. Condições de recebimento e aceitação:

Estar os produtos de acordo com o exigido no edital, como prazo de validade, embalagem, quilogramas, unidades ou caixas.

3. Garantia:

De acordo com a validade do Produto

4. Frete/seguro de transporte:

Por conta da empresa contratada, sem Ônus nenhum para o Município.

5. Condições de Pagamento:

Pagamento (15) quinze dias após a entrega total, conforme todas as solicitações nas Autorizações de Fornecimento e apresentação da Nota de Fatura – Eletrônica, no Setor Financeiro da Secretaria da Fazenda. Respeitadas as determinações do art. 5º da lei 8.666/93 e suas alterações e as normas da Prefeitura Municipal

6. Relação de materiais objeto do **REGISTRO DE PREÇOS**:

Item	Produtos	Unid.	Quant. Mínima	Quant. Máxima
1	Abacaxi de 1ª qualidade, embalados conforme cronograma em anexo.	kg	96	192
2	Abacaxi em calda peso liquido 820g-drenado 400g	Unidade	10	20
3	Açúcar cristal especial, onde deverá conter validade e peso na embalagem	kg	4.615	9.270
4	Adoçante dietético, embalagem de 200ml. Onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	Unidade	10	32
5	Adoçante Líquido com Ciclamato ou Sacarina, validade e data de fabricação impressas na embalagem.	Unidade	6	12
6	Alho em cabeças, de 1ª qualidade, em bom estado de conservação.	kg	20	40
7	Alimento achocolatado instantâneo – Pacotes de 400 g – com fabricação e validade impressa na embalagem	Pacote	1.465	2.930
8	Ameixa preta com caroço pacotes de 200gramas com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	6	12
9	Amendoim descascado embalagem de 500g, com validade e data de fabricação impressas na embalagem.	Unidade	124	248
10	Amido de milho, em pacotes de 1 kg com data de fabricação e validade impressa na embalagem,	kg	173	346
11	Apresentado fatiado com data de validade impressa na embalagem	kg	28	56
12	Arroz Parboilizado tipo 1, embalado em pacotes de 5 kg, onde deverá conter validade, tipo e peso na embalagem e reembalados em fardos de 30 kg.	kg	2.600	5.200
13	Arroz tipo 1, embalado em pacotes de 5 kg, onde deverá conter validade, tipo e peso na embalagem	kg	245	490
14	Arroz tipo 2, onde deverá conter validade, tipo e peso na embalagem e reembalados em fardos de 30 kg.	kg	2.700	6.000
15	Aveia em flocos finos, caixa com 250 gramas data de fabricação e validade impressa na embalagem.	caixa	58	128
16	Aveia em flocos, embalagem com 500 gramas, data de fabricação e validade impressa na embalagem.	Unidade	168	370
17	Bala com 300g sabores variados	Pacote	39	78
18	Bala de goma embalados em Tubete com 08 balas de goma	Unidade	350	700
19	Bala sabor banana, embalagem com até 1kg, validade mínima de 06 meses	kg	30	60
20	Balas macias, tipo iogurte, embalagens de até 1 Kg, com validade e data de fabricação impressas na embalagem.	kg	35	90
21	Banana caturra de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras. conforme cronograma em anexo.	kg	1.000	2.000
22	Banana prata de 1ª qualidade, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas.	kg	5.000	10.000
23	Banha, pacotes de 1 kg, data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	9	18
24	Batata doce de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras.	kg	172	344
25	Batata inglesa de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	kg	2.611	5.222
26	Bebida láctea fermentada com sabor a definir, produto refrigerado entre 1°C até 10°C, validade impressa no rótulo, embalados em polietileno leitoso de 1 litro. Devidamente rotulados.	Litro	5.820	11.640
27	Beterraba de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe	kg	678	1.356

	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras.			
28	Bicarbonato de sódio embalagem de 50 gramas, peso e data de fabricação	Unidade	9	18
29	Bicarbonato de sódio, embalagens de 150g, e data de validade de no mínimo 3 meses.	Unidade	10	30
30	Biscoito doce , pacote de até 1 kg – validade 3 de meses	kg	350	700
31	Biscoito doce tipo caseiro, sortido, embalagem de 1 kg, validade, peso e data de fabricação impressos na embalagem.	kg	1.000	2.100
32	Biscoito doce tipo Maria, embalagem de até 1 kg. Com peso, validade e data de fabricação impressa na embalagem.	kg	60	140
33	Biscoito Doce tipo rosquinha, embalagem de 400 gramas com data de validade impressa no rotulo.	kg	100	200
34	Biscoito doce tipo sortido, embalagem de 400 gramas, validade, peso e data de fabricação.	kg	30	60
35	Biscoito doce, tipo colonial, embalagem de 500 g, validade mínima de 06 meses, data de fabricação e validade impressas na embalagem.	Pacote	124	248
36	Biscoito doce, tipo Maria, pacote com 400g, validade mínima de 06 meses, data de fabricação e validade impressa na embalagem.	Pacote	124	248
37	Biscoito Integral Salgado, pacote com 400g - validade mínima de 6 meses.	Pacote	131	262
38	Biscoito salgado cream craker , pacote de até 1 quilo - validade de 3 meses	kg	1.350	2.700
39	Bolo doce com sabor de cenoura e laranja, sendo uma entrega de cada sabor, individual, peso 400 gramas, ser produzido com farinha de trigo especial, embalados individualmente, e reembalados em sacos de polietileno, lacrados por pressão ou calor, contendo quantidades definidas pelo setor de merenda escolar e com etiqueta indicativa do nome da escola e o peso do produto.	kg	810	1.620
40	Bombom (chocolate) pacotes de 1 kg – com fabricação e validade impressa na embalagem	kg	23	46
41	Café granulado solúvel em sachet embalagem de 100g, validade peso e data de fabricação	Unidade	60	120
42	Café granulado solúvel, peso 200 gramas a unidade com data de fabricação e validade no rotulo com selo de pureza ABIC	Vidro	102	204
43	Café torrado e moído embalado a vácuo, peso 500 gramas a unidade, com data de fabricação e validade no rotulo com selo de pureza ABIC	caixa	39	88
44	Café torrado e moído, embalado á vácuo, peso de 1 kg, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	66	132
45	Caldo de galinha, embalagem com 114g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	caixa	70	140
46	Canela em pó em potes de 25 gramas, validade, peso e data de fabricação	Unidade	15	30
47	Canela em pó, pacotes de 100g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	Unidade	35	100
48	Canela em rama em potes de 25 gramas, validade, peso e data de fabricação	Unidade	15	30
49	Canela em rama pacotes de 100g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	Unidade	10	20
50	Canjica de milho amarelo tipo 1, pacotes de 500 gramas, despeliculada, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.,	kg	65	170
51	Carne bovina com osso de 2ª, - produto de 1ª qualidade, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº 23430/74) conforme cronograma em anexo.	kg	380	760
52	Carne bovina moída resfriada de primeira - produto de 1ª qualidade,	kg	1.248	2.496

	carne limpa e sem gordura e similares – embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74)			
53	Carne de frango coxa e sobrecoxas - sem dorso - congelados e embalados conforme cronograma, com peso impresso na embalagem e data de validade de no mínimo 20 dias. O transporte deve ser feito sob refrigeração.	kg	1.752	4.000
54	Carne de frango, inteiro, tamanho médio, congelada, com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data da embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde	kg	1.434	2.868
55	Carne pura de 1ª qualidade, embalada e rotulada, com data de fabricação impressa na embalagem.	kg	144	288
56	Cebola branca de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma.	kg	1.817	3.634
57	Cenoura de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras. conforme cronograma em anexo.	kg	1.648	3.296
58	Chá de camomila em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	caixa	150	300
59	Chá de maçã, em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	caixa	38	76
60	Chá de marcela em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	caixa	35	70
61	Chá preto em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	caixa	60	110
62	Chá preto em saches, embalagem com 48 saquinhos, peso de 86,400 gramas.	caixa	36	72
63	Charque de carne bovina, produto picado e embalado á vácuo, com validade e data de fabricação impressas na embalagem. Embalados conforme cronograma.	kg	15	65
64	Chocolate em pó – Pacotes de 400 g – com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	21	42
65	Chocolate em barra de 1kg, validade ,peso e data de fabricação .	kg	14	28
66	Chocolate em pó solúvel – Embalagens de 1 kg, com fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	160	320
67	Chocolate granulado embalagem de 100 gramas, validade peso e data de fabricação.	Unidade	54	108
68	Chocolate granulado, embalagens de 1 kg, com fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	6	20
69	Coco ralado médio sem adição de açúcar, embalagens com aproximadamente 100g, com prazo de validade mínima de 06 meses.	Unidade	30	90
70	Coco ralado médio sem adição de açúcar, embalagens com aproximadamente 100g, com prazo de validade mínima de 06 meses.	Unidade	30	90
71	Coco ralado úmido embalagem de 100 gramas – com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	41	82
72	Corante a base de urucum, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação	kg	73	146
73	Couve tipo manteiga, em maços de aproximadamente 500g, em bom estado de conservação, produto em boas condições para o consumo.	kg	100	200
74	Cravo da índia em potes de 25 gramas, validade, peso e data de fabricação	Unidade	15	30
75	Cravo da índia em pacotes de 100g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	Unidade	10	25
76	Creme de leite em embalagem tetra Pack com peso de 200gr Validade,	Unidade	87	174

	peso e data de fabricação.			
77	Creme de leite pasteurizado (nata) pote com 350g validade ,peso e data de fabricação .	Unidade	30	60
78	Creme Vegetal com sal, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	kg	95	190
79	Doce de abóbora, embalagem de 1 kg com data de fabricação e validade mínima de 3 meses.	kg	65	130
80	Doce de Frutas, sabor variados, embalagem de 400g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	Unidade	38	76
81	Doce de leite em pasta, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem de até 1 kg	kg	46	92
82	Doce de leite cremoso, embalagem de 1 kg com data de fabricação e validade mínima de 3 meses, .	kg	50	120
83	Doce de leite tradicional potes de 400gramas – com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	16	32
84	Empadinhas de frango, tipo frios, embalados em bandejas de isopor recobertas por papel filme, numa quantidade aproximada de 30 frios por bandeja. Contendo rótulo com data de fabricação. Entregue conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde.	Unidade	600	1.200
85	Erva mate para chimarrão, de primeira qualidade, com prazo de validade mínima de 06 meses.	kg	48	96
86	Ervilha desidratada, embalagem de 500g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	Unidade	24	48
87	Ervilha em conserva, embalagem de 2 kg. com validade, peso e data de fabricação.	Lata	50	100
88	Ervilha reidratada em conserva, peso líquido 300g – peso drenado 200g validade ,peso e data de fabricação .	Lata	135	270
89	Extrato de soja, embalagem de 250g. Com validade e data de fabricação impressas na embalagem e validade mínima de 3 meses.	Unidade	8	120
90	Extrato de tomate, embalagem com 200 gramas, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	Unidade	80	160
91	Extrato de tomate, embalagem com 850 gramas, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	Unidade	48	96
92	Extrato de tomate, embalagem em sachê de 1,100 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	Unidade	360	720
93	Farinha de mandioca, em pacotes de 1 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	5	10
94	Farinha de milho média em pacotes de 1 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	737	1.474
95	Farinha de rosca pacotes de 500 gr. com data de validade impressa na embalagem	Unidade	10	20
96	Farinha de trigo especial, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	2.050	4.100
97	Farinha de trigo integral, especial em pacotes de 1kg, prazo de validade e data de fabricação impressa na embalagem	kg	10	20
98	Feijão preto tipo 1, embalados em fardos de até 30 kg com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	2.118	4.236
99	Fermento biológico seco instantâneo, embalagem com aproximadamente 100 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	Unidade	5	10
100	Fermento biológico seco instantâneo, peso de 500 gramas com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	Pacote	65	130
101	Fermento em pó químico em latas de 250 gramas com data de fabricação e validade impressa na embalagem	Lata	129	258
102	Fervido de gado	kg	30	60
103	Fígado de galinha, produto congelado, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	kg	54	108
104	Filtro de papel para café n° 103, caixa com 30 unidades	caixa	5	10
105	Filtro de papel para café n° 102.	caixa	33	72

106	Frutas cristalizadas mistas em cubinhos	kg	3	6
107	Goiabada tablete de 300 gramas, - com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	41	82
108	Gordura vegetal embalagem de 500gr. com data de validade impressa na embalagem	Unidade	10	20
109	Guisado de carne bovina de 2ª, produto fresco, embalados com etiqueta indicativa do nome da escola e o peso do produto conforme cronograma pré-determinado e com a validade impressa na embalagem, conforme cronograma em anexo e transportado sob refrigeração.	kg	2.000	4.000
110	Laranja – De 1ª qualidade, embalados conforme cronograma pré-determinado, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras.	kg	126	252
111	Leite condensado em embalagem tetra Pack com peso 395gr, com data de validade impressa na embalagem.	Unidade	104	230
112	Leite em pó integral e instantâneo, embalagem de até 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rótulo.	kg	350	700
113	Leite em pó integral, embalagens de 400g, com data de validade mínima de seis meses e impressa na embalagem.	Unidade	40	80
114	Leite integral pasteurizado, embalagem de polietileno leitoso de um litro, validade impressa no rótulo dentro do prazo de consumo do produto. Produto refrigerado entre 1 a 10 ° C, conforme cronograma em anexo.	Litro	22.320	44.640
115	Lentilha desidratada, embalagem de 500g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	kg	12	24
116	Lingüiça de carne bovina resfriada, produto refrigerado entre 0 a 5 ° C, validade mínima de 60 dias.	kg	100	200
117	Maçã – De 1ª qualidade, embalados conforme cronograma pré-determinado	kg	5.376	10.752
118	Maionese em sachê de 1 kg, Com validade e data de fabricação impressas na embalagem.	kg	20	40
119	Maionese sachê embalagem de 200 gramas – com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	49	98
120	Maionese, embalagem com 400g, validade e data de fabricação impressas na embalagem, validade mínima de 03 meses, para ser entregue conforme a necessidade da secretaria.	Unidade	37	74
121	Mamão – De 1ª qualidade, embalados conforme cronograma pré-determinado, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras.	kg	294	938
122	Mandioca de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras. conforme cronograma em anexo	kg	406	812
123	Manga de 1ª qualidade, adequadamente embalada e conservada, conforme cronograma em anexo.	kg	96	192
124	Margarina cremosa com sal, peso de 1 kg, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	61	122
125	Mariola de banana embalagem com 50 unidades	Pacote	15	30
126	Massa com ovos em ninhos finos para sopa, embalagem de 500 gramas, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	260	580
127	Massa com ovos em ninhos larga e chata, embalagem de 01 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	1.352	2.704
128	Massa com ovos tipo parafuso, embalagem de 01 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	190	380
129	Massa espaguete, embalagem de 500g, com data de fabricação e validade impressos na embalagem com validade mínima de 6 meses.	kg	60	120

130	Massa parafuso colorida, embalagem de até 01 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	kg	140	380
131	Mel de abelha, obedecendo aos cronogramas pré-determinados.	kg	42	84
132	Melhorador para farinhas, embalagens de no mínimo 500g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	kg	5	10
133	Milho em conserva, embalagem de 2 kg. Com peso, validade e data de fabricação impressas na embalagem.	Unidade	50	100
134	Milho para canjica, embalagem com no mínimo 500g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	kg	13	26
135	Milho para pipoca embalagem de 500gr Validade, peso e data de fabricação	kg	111	222
136	Milho verde reidratado em conserva, peso líquido 300g – peso drenado 200g validade ,peso e data de fabricação .	Unidade	135	270
137	Moranga cabotia em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma.	kg	1.224	2.448
138	Moranga de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e lavras.	kg	115	230
139	Mucilon de milho embalagem de 400 gramas - com fabricação e validade impressa na embalagem	Unidade	33	66
140	Noz moscada em grão, embalagem de 10 gramas, com data de validade e fabricação.	Unidade	10	30
141	Noz moscada em potes de 25 gramas, validade, peso e data de fabricação	Unidade	25	50
142	Óleo de soja refinado sem colesterol, embalagem pet de 900 ml, com validade impressa na embalagem.	Unidade	1.654	3.308
143	Óleo vegetal, em embalagem de 900 ml, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	Lata	24	48
144	Orégano em embalagem de 100 gramas, validade, peso e data de fabricação.	Unidade	68	136
145	Orégano seco, embalagem com 500g, com data de validade impressa na embalagem	Unidade	10	20
146	Ovos brancos, tamanho grande - íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca – embalagens ou bandejas que contenham data da classificação e validade – produtos com no máximo 05 dias de classificação	Dúzia	790	1.580
147	Pão cachorro quente, peso 50 gramas, produzido com farinha de trigo especial, embalados em sacos de polietileno, lacrados por pressão ou calor, contendo quantidades definidas pelo setor de merenda escolar, obedecendo aos cronogramas pré-determinados e as necessidades de cada escola.	kg	510	1.020
148	Pão de sanduíche fatiado, produzido com farinha de trigo especial, embalados em sacos de polietileno, lacrados por pressão ou calor, contendo quantidades definidas pelo setor de merenda escolar, obedecendo aos cronogramas pré-determinados.	kg	245	490
149	Pão doce sovado, individual, peso 50 gramas, ser produzido com farinha de trigo especial, embalados em sacos de polietileno, lacrados por pressão ou calor, contendo quantidades definidas pelo setor de merenda escolar e com etiqueta indicativa do nome da escola e o peso do produto conforme cronograma pré-determinado.	kg	1.550	3.100
150	Pão francês, produzido com farinha de trigo especial, embalado em sacos de polietileno, lacrados por pressão ou calor, contendo quantidades definidas pela secretaria, obedecendo às necessidades da mesma.	kg	288	576
151	Pão para cachorro quente, peso 50g, produzido com farinha de trigo especial, embalados em sacos de polietileno, lacrados por pressão ou calor, para ser entregue conforme cronograma anexo.	kg	1.308	2.616

152	Pastel assado de carne, tipo frios, embalados em bandejas de isopor recobertas por papel filme, numa quantidade aproximada de 30 frios por bandeja. Contendo rótulo com data de fabricação. Entregue conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde.	Unidade	1.200	2.400
153	Pastel frito de carne, tipo frio, embalado em bandejas de isopor recobertas por papel filme, numa quantidade aproximada de 30 frios por bandeja. Contendo rótulo com data de fabricação. Entregue conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde.	Unidade	600	1.200
154	Peito de frango, congelados e embalados conforme cronograma, com peso e validade, impresso na embalagem e transporte sob refrigeração. Validade de no mínimo 20 dias.	kg	500	1.000
155	Pêssego em calda peso líquido 820g-drenado 400g	Unidade	29	58
156	Pirulito embalagem com 190 g, sabores variados.	Pacote	40	80
157	Pirulitos sabor morango, embalagens de até 1Kg, com validade e data de fabricação impressas na embalagem.	kg	30	60
158	Pó para gelatina dietética, sabor morango, embalagem com 85g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses	caixa	20	40
159	Pó para Gelatina sabores variados em pacotes de 24 gramas, validade, peso e data	Unidade	90	180
160	Pó para gelatina, embalagem de 1 kg no sabor a definir, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	330	660
161	Pó para gelatina, sabor morango, embalagem com 85g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses	caixa	60	120
162	Pó para pudim, sabor caramelo, coco, baunilha e chocolate embalagem com 85g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses	caixa	147	294
163	Pó para refresco solúvel, embalagem de 1 Kg, sabor uva e laranja, com data de validade impressa na embalagem.	kg	94	188
164	Polpa de frutas, produto natural sem conservantes congelado. Sabor a ser definido conforme a época de produção de frutas e da solicitação mensal. O produto deve ser embalado conforme cronograma, com os kg e nome da escola com data de fabricação e validade mínima de 4 meses.	kg	1.400	2.800
165	Polvilho de mandioca na forma de sagu, embalagem de 500g com data de validade impressos na embalagem, validade mínima de 06 meses.	kg	9	18
166	Preparado sólido artificial para refresco sabor a definir embalagem de polietileno leitoso até 1 quilo, rendimento 10 litros – prazo de validade impresso no rótulo.	kg	695	1.390
167	Presunto fatiado, embalado com polietileno, com rotulagem e data de validade impressa na embalagem.	kg	40	80
168	Proteína texturizada de soja, produto natural em embalagem de até 1 kg com data de validade impressa na embalagem.	kg	100	200
169	Queijo prato fatiado, embalado com polietileno, com rotulagem e data de validade impressa na embalagem.	kg	40	80
170	Queijo ralado parmesão embalagens de 500g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	Unidade	6	12
171	Queijo tipo mussarela fatiado com data de validade impressa na embalagem	kg	28	56
172	Refrigerante embalagem de 2 litros sabor guaraná, com data de validade 6 meses	Unidade	210	420
173	Refrigerante embalagem de 2 litros sabor laranja com data de validade 6 meses	Unidade	30	60
174	Refrigerante embalagem de 2 litros sabor uva com data de validade 6 meses	Unidade	30	60
175	Refrigerante, embalagem Pet de 2,5 litros cada, validade impressa no rótulo dentro do prazo de consumo do produto, sabor de cola.	Unidade	70	140
176	Refrigerante, embalagem Pet de 600 ml cada, validade impressa no rótulo dentro do prazo de consumo do produto, sabor laranja e	Unidade	250	500

	guaraná.			
177	Repolho branco de 1ª qualidade, em tamanho médio, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma.	kg	778	1.556
178	Risoles de frango, tipo frios, embalados em bandejas de isopor recobertas por papel filme, numa quantidade aproximada de 30 frios por bandeja. Contendo rótulo com data de fabricação. Entregue conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde.	Unidade	600	1.200
179	Sagu de mandioca, embalagem de 500 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	132	264
180	Sal iodado refinado, embalagem de 1kg com data de validade impressos na embalagem, validade mínima de 06 meses.	kg	16	32
181	Sal moído iodado embalagem de 1 kg com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	367	734
182	Salsicha de frango a granel, refrigerado a 5 °C, com data de fabricação e validade impressas na embalagem, validade mínima de 60 dias.	kg	731	1.462
183	Sardinha em óleo 130gr, embalagem contendo especificado o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	Lata	40	80
184	Sardinha em óleo, lata com 250g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem, validade mínima de 06 meses.	Lata	92	220
185	Sustagem, em embalagens de 400g, com data de validade mínima de seis meses e impressa na embalagem.	Unidade	30	60
186	Tempero completo sem pimenta embalagem com 300 gr	Unidade	31	62
187	Tempero completo sem pimenta, embalagem de 1 kg com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	kg	10	20
188	Tomate de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma.	kg	2.192	4.384
189	Uva passa preta com data de validade	kg	3	6
190	Vinagre de maçã, embalagem de 750 ml, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	Unidade	49	98
191	Chá verde sabor laranja em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem	caixa	20	40
192	Chá preto com cravo e canela em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem	caixa	60	100
193	Chá cidreira em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem	caixa	10	20
194	Chá boldo em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem	caixa	04	08
195	Chá frutas vermelhas, em saches, 10 gramas , com data de fabricação e validade impressa na embalagem	caixa	20	50

Maiores informações serão prestadas aos interessados na Sala de Licitações em São Francisco de Assis sito à Rua João Moreira, esquina Rua 13 de Janeiro nº 583, ou pelo fone (fax) (55) 3252-3257, no horário 8.00h às 13:3 h, ou no site municipal www.saofranciscodeassis.rs.gov.br.

São Francisco de Assis, 12 de janeiro de 2011.

Dr. Jorge Ernani da Silva Cruz
Prefeito Municipal

Parecer do Jurídico.
Assinatura e carimbo.

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
(Contrato Simplificado de Fornecimento por Registro de Preços)

O Município de São Francisco de Assis-RS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CGC/MF sob nº 87.896.882/0001-01, por seus representantes legais abaixo firmados, pelo presente instrumento contrata com o fornecedor adiante qualificado, o fornecimento dos bens especificados neste documento, nas condições do edital (e seus anexos) da concorrência nº 001/2011 para REGISTRO DE PREÇOS realizada conforme a legislação municipal e normas gerais da Lei nº 8.666/93 aplicáveis, indicado abaixo,

comprometendo-se as partes pelas obrigações de fornecimento e pagamento consignadas neste documento, que serve de instrumento contratual para os fins de lei, como segue:

EDITAL Nº 001/2011; Preço válido até: ___/ ___/ ___; Data-base: ___/ ___/ ___

1. OBJETO: (O quantitativo máximo indicado no edital poderá chegar até 100% (cem por cento) da quantidade demandada nesta AF ou no somatório das que forem emitidas para o mesmo item)

2. PRAZO DA ENTREGA: (O prazo de entrega é contado da data da emissão desta AF, incidindo MULTA de até 10% sobre o valor do fornecimento, por atraso na entrega, conforme, itens nº 6.2, 6.3 e 6.4 do edital.

3. PREÇO/CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: (Os pagamentos serão efetuados exclusivamente através do Setor Financeiro da Secretaria da Fazenda, mediante apresentação ao Município dos documentos de cobrança N.F- e, conforme o edital.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Os recursos orçamentários, para fazer frente às futuras aquisições decorrentes da presente licitação, serão alocados quando da emissão das Notas de Empenho.

5. Poderão utilizar os preços registrados oriundos deste processo de licitação, os órgãos desta Administração a seguir relacionados: *GABINETE DO PREFEITO, GABINETE DO VICE – PREFEITO, SECRETARIAS DE: ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, SAÚDE, EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL e, FAZENDA.*

6. Fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição, o edital de licitação e seus anexos, acima indicado, bem como a ata de julgamento correspondente, que explicitam as demais condições deste fornecimento, processado na forma do inciso II do Art. 15 da Lei nº 8.666/93, com as quais o Fornecedor/Contratado, abaixo assinado, se obriga, sob as penas da lei. E por assim estarem de acordo, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor e forma, elegendo o Foro do Município de São Francisco de Assis -RS, com renúncia de qualquer outro, para dirimir as eventuais questões dele decorrentes.

São Francisco de Assis, ----- de ----- de 2011.

Dr. Jorge Ernani da Silva Cruz
Prefeito Municipal
Contratante

Empresa: -----
Fornecedor/Contratado
CGC/MF nº _____

Dr.(ª) -----
----- Jurídico do Município
OAB-RS nº -----

Apêndice I: CONTROLE DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
 SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR
RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS NO DEPÓSITO CENTRAL
 ESCOLAS MUNICIPAIS RP 01/ 2011 - 4º pedido

FORNECEDOR: _____

PRODUTOS	PESO TOTAL	QUANT RECEB.	DATA	RUBRICAS		QUANT. RECEB.	DATA	RUBRICAS		QUANT RECEB.	DATA	RUBRICAS	
				FIRMA	SMED			FIRMA	SMED			FIRMA	SMED
ALHO													
BANANA PRATA													
BANANA PRATA													
BATATA INGLESA													
BATATA INGLESA													
BATATA INGLESA													
TOMATE													
TOMATE													
TOMATE													
TOMATE													
MAÇÃ													
MAÇÃ													

Apêndice II: REMESSA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS DEPÓSITO CENTRAL

ESCOLAS MUNICIPAIS RP Nº 01 / 2011 PEDIDO Nº ____ - VERBA: PNAEF E PNAEP-

Produtos	Peso total	Fornecedor	Quantidade Recebida	Data	Rubricas	
					Firma	SMEC
AÇÚCAR CRISTAL, embalagem de 5 kg.	300 Kg					
ARROZ tipo 2, embalagem de 5 Kg	300 Kg					
ALIMENTO ACHOCOLATADO instantâneo pac. de 400 g	140 Kg					
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, embalagem de 1 Kg	20 Kg					
CREME VEGETAL, com sal.	30 Kg					
DOCE DE ABÓBORA, embalagem de 1 kg.	30 Kg					
FEIJÃO PRETO	100 kg					
SAL IODADO REFINADO, 1 Kg	40 Kg					
FERMENTO EM PÓ QUMICO	10 UN					
PÓ PARA GELATINA	80 Kg					

Anexo 04: Notícia retirada do Jornal Expresso Ilustrado, de 06 de janeiro de 2012.

Carro para transportar a merenda escolar

A secretaria de Educação e Cultura comprou um veículo Fiat Fiorino, totalmente equipado e com refrigeração para transportar a merenda escolar. O veículo era aguardado pela se-



cretária Maria Jaci Bittencourt que destacou a importância de um carro adequado às condições e normas de higiene para o transporte de alimentos. O investimento foi de 59 mil reais.