

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal da Educação, 14.790.822/0001-28



Alinhamento com o Planejamento Anual

No que diz respeito ao Plano de Contratações Anual (PCA) do município de Iguatu-Ce, o mesmo se encontra publicado no PNCP em conformidade com a lei 14.133/2021, bem como levando em consideração a previsão contida no decreto municipal 018/2023, o qual regulamentou a aplicação da Nova Lei de Licitações (NLL) no âmbito do município de Iguatu-Ce, e dispôs em seu art. 6º que o município poderá elaborar o seu plano anual em um exercício para a execução no exercício seguinte.



Equipe de Planejamento

Nayara Kelly de Jesus Alencar, Anne Karine Maia Duarte, Levir de Araújo Silva, Andresa do Nascimento Rolim



Problema Resumido

A Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Iguatu enfrenta dificuldades na garantia do fornecimento adequado e contínuo de merenda escolar para os alunos da rede pública.

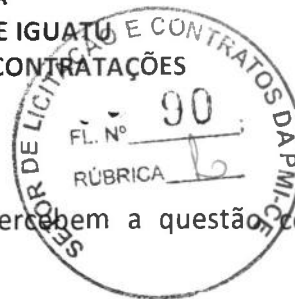
Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Iguatu está enfrentando desafios significativos para assegurar o fornecimento contínuo e adequado de merenda escolar aos alunos da rede pública. Este problema afeta diretamente a qualidade da alimentação oferecida, comprometendo o bem-estar e o desempenho escolar dos estudantes. A interrupção ou inadequação no fornecimento de merenda pode resultar em prejuízos nutricionais e afetar negativamente a concentração e o aprendizado dos alunos.

Os principais envolvidos são os alunos da rede pública, que dependem da merenda escolar como uma fonte essencial de nutrição diária, e a equipe gestora da Secretaria de Educação, responsável por garantir que os processos de aquisição e distribuição sejam eficientes e eficazes. A percepção do problema por parte dos gestores é de uma necessidade urgente de otimização dos processos logísticos



e de aquisição, enquanto os alunos e suas famílias percebem a questão como uma falha no atendimento das necessidades básicas de alimentação.

Resolver este problema é de interesse público, pois a garantia de uma merenda escolar de qualidade contribui para a saúde e o desenvolvimento integral dos alunos, além de promover a equidade social. Espera-se, com a solução deste problema, alcançar benefícios como a melhoria do desempenho escolar, a redução de desigualdades sociais e o fortalecimento da confiança da comunidade nos serviços públicos. A eficiência no fornecimento de merenda escolar também pode resultar em uma gestão mais eficaz dos recursos públicos, evitando desperdícios e melhorando o uso do orçamento disponível.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Garantir o fornecimento adequado e contínuo de merenda escolar é essencial para o bom funcionamento das atividades educacionais e para o bem-estar dos alunos. A definição precisa dos requisitos da contratação é fundamental para assegurar que a solução atenda às necessidades identificadas de maneira eficaz e eficiente.

- **Diversidade de Alimentos:** A solução contratada deve incluir um catálogo abrangente de alimentos, garantindo variedade nutricional conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Qualidade Nutricional:** Todos os alimentos fornecidos devem atender aos padrões de qualidade nutricional estabelecidos, garantindo uma dieta equilibrada e saudável para os alunos.
- **Regularidade de Entrega:** O fornecedor deve assegurar entregas regulares e pontuais, de modo a evitar interrupções no fornecimento de merenda escolar.
- **Capacidade de Armazenamento:** A solução deve prever condições adequadas de armazenamento, garantindo a conservação dos alimentos até o momento do consumo.
- **Controle de Qualidade:** Implementação de um sistema de controle de qualidade para verificar a conformidade dos alimentos com as especificações contratuais.
- **Flexibilidade de Ajustes:** A solução deve permitir ajustes no cardápio conforme a necessidade, respeitando as sazonalidades e preferências alimentares regionais.
- **Sustentabilidade e Responsabilidade Social:** Priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis e de responsabilidade social, incentivando o desenvolvimento local.
- **Conformidade Legal:** Todos os processos devem estar em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Lei 14.133/21, garantindo transparência e legalidade na contratação.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR

Descrição: Contratação de uma empresa especializada para gerenciar o fornecimento de merenda escolar, incluindo compra, preparo e distribuição dos alimentos nas escolas.

Vantagens:

- Experiência e expertise no setor, garantindo qualidade e eficiência.
- Redução de carga administrativa para a Prefeitura.
- Possibilidade de contratos com cláusulas de desempenho, assegurando cumprimento de prazos e qualidade.
- Flexibilidade para ajustes de cardápio conforme necessidades nutricionais.

Desvantagens:

- Dependência de um fornecedor externo.
- Possíveis custos adicionais em caso de reajustes contratuais.
- Risco de interrupção em caso de problemas com o fornecedor.

PARCERIA COM COOPERATIVAS LOCAIS DE AGRICULTURA FAMILIAR

Descrição: Estabelecimento de parcerias com cooperativas locais para o fornecimento de alimentos frescos e saudáveis, promovendo a agricultura familiar.

Vantagens:

- Incentivo à economia local e agricultura sustentável.
- Produtos frescos e de qualidade, com menor impacto ambiental.
- Possibilidade de preços mais competitivos devido à eliminação de intermediários.
- Fortalecimento da comunidade local e geração de empregos.

Desvantagens:

- Necessidade de gestão logística eficiente para garantir a entrega contínua.
- Dependência da capacidade de produção das cooperativas.
- Possíveis variações na oferta de produtos devido a condições climáticas.

IMPLANTAÇÃO DE COZINHAS COMUNITÁRIAS NAS ESCOLAS

Descrição: Criação de cozinhas comunitárias dentro das escolas para preparo local das refeições, utilizando mão de obra local.

Vantagens:

- Controle direto sobre a qualidade e higiene dos alimentos.
- Flexibilidade para adaptar cardápios conforme necessidades específicas.
- Criação de empregos locais e capacitação de mão de obra.





- Redução de custos com transporte e logística.

Desvantagens:

- Necessidade de investimento inicial em infraestrutura e equipamentos.
- Requer gestão eficiente para evitar desperdícios.
- Demanda por treinamento contínuo da equipe.

UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOGÍSTICA INTEGRADA

Descrição: Contratação de serviços de logística integrada para otimizar a distribuição de merenda escolar, garantindo eficiência no transporte e armazenamento.

Vantagens:

- Melhoria na eficiência e pontualidade das entregas.
- Redução de custos operacionais com transporte.
- Monitoramento em tempo real das entregas, aumentando a transparência.
- Possibilidade de ajustes rápidos em caso de imprevistos.

Desvantagens:

- Dependência de um fornecedor externo para logística.
- Custos adicionais em caso de necessidade de serviços emergenciais.
- Risco de falhas logísticas impactando o fornecimento contínuo.



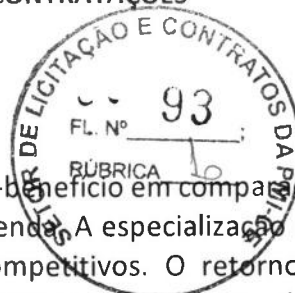
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução escolhida para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de merenda escolar visa garantir o desempenho esperado em termos de qualidade e regularidade no abastecimento dos alimentos. A empresa será responsável por assegurar que os produtos atendam aos padrões nutricionais exigidos, contribuindo para a saúde e o desenvolvimento dos alunos. Além disso, a solução é compatível com a infraestrutura existente nas escolas, facilitando a integração com os processos de distribuição e armazenamento já estabelecidos pela Secretaria de Educação.

A implementação da solução é facilitada pela experiência e especialização da empresa contratada, que possui expertise comprovada na área de merenda escolar. Isso garante uma transição suave e minimiza interrupções no fornecimento. A escalabilidade da solução é outro ponto forte, permitindo que o serviço se adapte a um aumento no número de alunos ou a mudanças nas necessidades nutricionais, sem comprometer a qualidade ou a continuidade do fornecimento.

Do ponto de vista operacional, a empresa contratada oferece manutenção e suporte contínuos, assegurando a confiabilidade e a continuidade do serviço. A solução é adaptável ao contexto específico da região de Iguatu, levando em consideração fatores logísticos e culturais que podem influenciar a aceitação e o sucesso do programa de merenda escolar. A confiabilidade do serviço é reforçada por um sistema de monitoramento e controle de qualidade, que garante a conformidade com os padrões estabelecidos.





Economicamente, a solução apresenta um excelente custo-benefício em comparação com alternativas possíveis, como a gestão interna do fornecimento de merenda. A especialização da empresa permite economias de escala que resultam em preços mais competitivos. O retorno esperado sobre o investimento se manifesta na melhoria da eficiência administrativa, redução de custos indiretos e minimização de desperdícios, contribuindo para uma gestão mais eficaz dos recursos públicos.

A solução atende de forma eficiente e eficaz o interesse público, garantindo que todos os alunos tenham acesso a refeições de qualidade, o que é fundamental para o desempenho escolar e o bem-estar geral. Esta alternativa se mostra mais adequada em relação às demais opções do mercado devido à sua capacidade de oferecer um serviço especializado, adaptável e sustentável, alinhado com os objetivos da Prefeitura Municipal de Iguatu de promover a educação e a saúde das crianças na rede pública.

1
2

QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	BATATA INGLESA - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO.	KG	15.135,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	BETERRABA - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FIRME E COMPACTA, COM FOLHAS E TALOS, NÃO PERFURADAS, SEM MATERIAL TERROSOS E SUJIDADES, SEM PARASITAS ADERIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TRANSPORTADA DE FORMA ADEQUADA.	KG	10.331,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	REPOLHO BRANCO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	3.707,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	CEBOLA, BRANCA - TIPO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, CONSISTÊNCIA FIRME, CASCA LIVRE DE FUNGOS, INTEIRA, ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO.	KG	12.097,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	CENOURA - TIPO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO. LIVRE DE IMPUREZAS, INTEIRA. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO.	KG	9.346,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	MAÇA FUJI - TIPO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO (100G). LIVRE DE IMPUREZAS, INTEIRA. ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO.	KG	15.901,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	ALHO - GRAÚDO DO TIPO COMUM, CABEÇA INTEIRA, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, COM BULBOS CURADOS, SEM CHOCAMENTO, DANOS MECÂNICOS OU CAUSADO POR PRAGAS. ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO.	KG	1.640,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	LARANJA - TIPO IN NATURA TAMANHO MÉDIO, PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADAS OU BATIDAS. CASCA LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES OU OBJETOS ESTRANHOS QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO HUMANO.	KG	12.783,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	MELÃO - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, ASPECTO, COR E CHEIRO E	KG	11.469,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, DEVENDO SER TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA.				
10	MAMÃO - TIPO IN NATURA TAMANHO MÉDIO, PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADAS OU BATIDAS. CASCA LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES OU OBJETOS ESTRANHOS QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO HUMANO.	KG	14.294,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	PIMENTÃO VERDE - IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, ÍNTEGRO E FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA.	KG	3.283,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	TOMATE - TIPO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, CASCA LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES OU OBJETOS ESTRANHOS, QUE IMPOSSIBILITE O CONSUMO HUMANO.	KG	4.656,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Lote 02

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA FLOCÃO - PCT 500GR, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES E/OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 06 (SEIS) MESES.	UND	39.219,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	POLPA DE FRUTAS SABOR DIVERSOS - PCT 01 KG - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, DATA DE EMPACOTAMENTO E VALIDADE. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES NEM AROMATIZANTES EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER APRESENTADA E ENTREGUE CONGELADA, COM RÓTULO.	PCT	7.704,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	FARINHA DE TRIGO - FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL, TIPO 1, ENRIQUECIDO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. EMBALAGEM DE 1 KG, LIMPAS, NÃO VIOLADAS E RESISTENTES, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO LÍQUIDO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	4.783,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	FARINHA MANDIOCA - EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRAS E COM SOLDA REFORÇADA, DE 01KG E QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS E RANÇOSAS. NÃO PODEM TER CHEIRO DE AZEDO, MANCHAS ESCURAS (MOFO). ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	6.438,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	FARINHA DE ARROZ - COMPOSIÇÃO: FARINHA DE ARROZ. PRODUZIDA PELA SIMPLES MOAGEM DOS GRÃOS DE ARROZ. LIVRE DE QUALQUER ALERGÊNICO, INCLUSIVE LEITE E DERIVADOS. SEM ADIÇÃO DE NENHUM OUTRO INGREDIENTE, ISENTA DE ADITIVOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES. O PROCESSO DE MOAGEM FEITO DE MANEIRA QUE A FARINHA FIQUE COM UMA GRANULOMETRIA EXTREMAMENTE FINA. EMBALAGEM 1 KG.	KG	1.397,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	FERMENTO QUÍMICO - PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA,	UND	2.247,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM ROTULADA COM NO MÍNIMO 100G NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO FERMENTO QUÍMICO E A RECOMENDAÇÃO CONSERVE AO ABRIGO DE UMIDADE OU CONSERVE EM AMBIENTE SECO. NECESSÁRIA ROTULAGEM NUTRICIONAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
Lote 03					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	COLORAU - A BASE DE URUCUM, FARINHA DE ARROZ E ÓLEO VEGETAL, DISTRIBUÍDOS EM PACOTES DE 100 G CADA E APRESENTADOS EM SACOS DE 10 PACOTES ACONDICIONADOS EM FARDOS, TOTALIZANDO 10 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE. PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA NÃO SUPERIOR 06 (SEIS) MESES.	KG	1.543,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	ÓLEO DE SOJA - EMBALAGEM PET 900 ML, SEM AMASSADURAS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO, COM PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO NÃO INFERIOR A 06(SEIS) MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE.	UND	13.969,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU ENLATADO, CONTENDO 250 ML, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	4.065,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	SAL REFINADO IODADO - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG, ACONDICIONADAS EM FARDOS DE 30 KG, LIVRE DE IMPUREZAS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES.	KG	2.393,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	VINAGRE DE ÁLCOOL - EMBALAGEM DE 500 ML, TRANSPARENTE, COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	2.495,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	EXTRATO DE TOMATE - EMBALAGEM COM 340 G E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZAM O PRODUTO E ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS E SÃO DO TOMATEIRO, SEM PELES E SEM SEMENTES, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO SERÁ DESIGNADO POR EXTRATO DE TOMATE, PODENDO TAMBÉM SER DENOMINADO MASSA DE TOMATE OU CONCENTRADO DE TOMATE. VALIDADE MÍNIMA: 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UND	6.254,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	HIPOCLORITO DE SÓDIO - LÍQUIDO LÍMPIDO, LEVEMENTE AMARELADO E DE ODOR CARACTERÍSTICO (ODOR DE CLORO), NA CONCENTRAÇÃO DE 2% A 2,5%. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER QUAISQUER SUBSTÂNCIA TOXICA AOS SERES VIVOS EM GERAL. O PRODUTO NÃO DEVE FERIR A LEGISLAÇÕES PERTINENTES, RESOLUÇÃO-RDC Nº 59, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2010. O MESMO DEVERÁ TER EMBALAGEM, REGISTRO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO.	LITRO	409,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	PIMENTA DO REINO MOÍDA - EMBALAGEM COM 100 GR, PIMENTA MOÍDA EM PÓ FINO, OBTIDA DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, GRÃOS SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE IMPUREZAS E MATERIAL ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	UND	3.116,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



9	PÁPRIÇA DOCE MOÍDA, QUALIDADE PRIMEIRA, CONSTITUÍDA DE PIMENTÃO VERMELHO DESIDRATADO E MOÍDO, ISENTA DE GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CARUNCHOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1KG, SELADO, RESISTENTE, COM INFORMAÇÕES CLARAS DE LOTE, VALIDADE E TABELA NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRODUTO PARA USO EM PREPARAÇÕES DA MERENDA ESCOLAR, SEGUINDO AS DIRETRIZES DO PNAE.	UND	13.550,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	TEMPERO NATURAL LEMON PEPPER, EM PÓ OU FLOCOS FINOS, PARA USO CULINÁRIO EM GERAL. COMPOSIÇÃO: MISTURA DE TEMPEROS À BASE DE SAL, PIMENTA-DO-REINO PRETA E RASPAS/AROMA NATURAIS DE LIMÃO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMO CEBOLA GRANULADA, ALHO, CÚRCUMA, COENTRO, SALSA DESIDRATADA. EMBALAGEM OU PACOTES DE 1 KG OU POTES DE 500G.	UND	12.818,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Lote 04

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	ARROZ BRANCO - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG, LIVRE DE IMPUREZAS E SEM CARACTERÍSTICAS OU INDÍCIOS DA PRESENÇA DE MICROORGANISMO OU INSETOS QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO HUMANO. O MESMO DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM ENDEREÇO DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 06(SEIS) MESES.	KG	36.906,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	ARROZ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	4.851,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	AÇÚCAR CRISTAL - ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG, LIVRE DE IMPUREZAS, UNIDADES OU QUALQUER OUTRO FATOR QUE O TORNE IMPROPRIO AO CONSUMO HUMANO. O MESMO DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM, ENDEREÇO DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES.	KG	22.219,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% SÓ STEVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 90ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 2 ANOS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	258,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	FEIJÃO DE CORDA - TIPO I, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1KG. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES E/OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO EMPACOTAMENTO E LOTE. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA NÃO DEVE SER INFERIOR A 06 (SEIS) MESES.	KG	11.469,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	FEIJÃO PRETO TIPO 1, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO 1 QUILOGRAMA COM PROCEDÊNCIA NOME DO PRODUTO; GRUPO/CLASSE/TIPO DE FEIJÃO; NOME DO PRODUTOR, LOCALIDADE, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	7.674,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



7	MACARRÃO DE TRIGO - COMUM TIPO ESPAGUETE, PCT 500 GR, EM FARDOS DE 10 PCT, EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE DE 500G SEM A PRESENÇA DE CARUNCHOS, INSETOS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO COM PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO NÃO INFERIOR A 04 (QUATRO) MESES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO/EMPACOTAMENTO E LOTE.	UND	53.969,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	8.844,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE/PARAFUSO (SEM GLÚTEN): PRODUTO FABRICADO COM FARINHA DE ARROZ DE ALTA QUALIDADE, CLASSE LONGO FINO, ISENTO DE GLÚTEN, GRÃOS INTEIROS, COR CLARA E UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, CARUNCHOS, PEDRAS, CHEIRO OU SABOR ESTRANHO. TEXTURA FIRME PARA COZIMENTO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 500G, ATÓXICA, COM SELO DE SEM GLÚTEN, RÓTULO COMPLETO (INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE). VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UND	12.206,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Lote 05

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, EMBALAGEM PRIMÁRIA LAMINADA CONTENDO 200G. DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE, ASSIM COMO TAMBÉM, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM).	PCT	88.719,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL UHT. LEITE LONGA VIDA INTEGRAL TETRAPAK, CAIXAS DE 1000 ML, FONTE NATURAL DE PROTEÍNAS E CÁLCIO, MANTER TODAS AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO LEITE IN-NATURA, INCLUSIVE TEOR DE GORDURA. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS PODENDO FICAR ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE. CONTENDO O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE).	CX	42.079,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	LEITE COM BAIXA LACTOSE - PRODUTO FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO, VITAMINA A, C E D, EMBALAGEM EM LATA COM 380 GRAMAS. DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE, ASSIM COMO TAMBÉM, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM).	UND	2.361,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	BEBIDA VEGETAL DE CASTANHA DE CAJU (OU MIX DE CASTANHAS), LÍQUIDA, LONGA VIDA UHT, EMBALAGEM DE 1000ML. PRODUTO 100% VEGETAL, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E CONSERVANTES. INGREDIENTES: ÁGUA E AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU ORGÂNICA (OU CONFORME A NECESSIDADE). VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. CONTENDO O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE).	UND	22.088,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES - EMBALADOS EM LATAS DE ALUMÍNIO DE 400 G DO PRODUTO E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. AS LATAS NÃO DEVERÃO APRESENTAR FERRUGEM OU ESTAREM AMASSADAS. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES.	UND	2.798,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES SEM LACTOSE E A BASE DE SOJA - FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS	UND	1.052,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	(FERRO). INDICADA PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. LATA DE 400 GRAMAS.				
7	AVEIA EM FLOCOS, - ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 170G, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA. PRAZO DE VALIDADE 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	5.426,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	CACAU EM PÓ ALCALINO - PRODUTO SOLÚVEL COMPOSTO DE PURO (100%) PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM AROMATIZANTES EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA E QUE CONTENHAM A ORIGEM E DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. PRODUTO COM NO MÍNIMO 1 ANO DE VALIDADE. EMBALAGENS DE 200 G.	UND	6.564,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	MILHO PARA MUNGUNZÁ - PRODUTO PROVENIENTE DE GRÃOS SADIOS DE MILHO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO DANIFICADOS POR INSETOS OU FUNGOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE (06) SEIS MESES. EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO. PACOTE COM CAPACIDADE DE 500 G.	UND	8.196,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	MILHO DE PIPOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, POLIDO, LIMPO, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM PESO DE 500G.	PCT	4.213,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	MILHO VERDE EM CONSERVA - A BASE DE MILHO /ÁGUA / SAL, SEM CONSERVANTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SACHÊ CONTENDO 170G (PESO DRENADO), COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	10.031,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Lote 06

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	CARNE BOVINA MOÍDA (CORTES PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU ACÉM) - APRESENTADO EM PACOTES DE 500GR E 1 KG, A GORDURA NÃO DEVE CONTER RANÇO, LIVRE DE IMPUREZAS E SEM CARACTERÍSTICAS DA PRESENÇA DE MICRO-ORGANISMOS OU INSETOS QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO HUMANO. COM DESGELO NÃO SUPERIOR A 20%. O MESMO DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). ENDEREÇO DO FABRICANTE, EMPACOTADOR E DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES.	KG	20.496,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	CARNE BOVINA DE 1° - EM CUBOS, CONGELADA, PATINHO OU COXÃO MOLE, SEM GORDURA, SEM OSSO, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR E ODOR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, CONTENDO DE 1 A 3 KG DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 MESES	KG	16.945,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	CARNE BOVINA DE 2° - EM CUBOS, CONGELADA, ACÉM OU COXÃO DURO, SEM GORDURA, SEM OSSO, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR E ODOR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO	KG	14.985,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, CONTENDO DE 1 A 3 KG DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 MESES				
4	CARNE BOVINA (COSTELA DE 3ª) - CORTE COM OSSO, FRESCA, ISENTA DE PARASITAS, NERVOS E SEBO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1KG A 3 KG. O MESMO DEVERÁ TER EM SUA EMBALAGEM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). ENDEREÇO DO FABRICANTE, EMPACOTADOR E DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO E LOTE. VALIDADE MÍNIMA 6 (SEIS) MESES A CONTA DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MESMA QUANTIDADE DA CHAMADA.	KG	16.595,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	CARNE DE CHARQUE BOVINA - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 500G E 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	10.156,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	FRANGO INTEIRO COM PELE - CONGELADO, A CARNE DEVE ESTAR ROSADA E UNIFORME (NÃO PODE ESTAR ESVERDEADA OU MOFADA). O ALIMENTO NÃO DEVE TER CHEIRO FORTE OU ESTAR COM A CARNE SOLTANDO DOS OSSOS. A GORDURA NÃO DEVE CONTER RANÇO. O FRANGO DEVE ESTAR SEM PENAS E PENUGENS, SEM MIÚDOS E EMBALADOS UM A UM EM EMBALAGEM PRÓPRIA. DEVENDO CONTER O ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, EMPACOTAMENTO, LOTE E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER SUPERIOR A 04 (QUATRO) MESES.	KG	10.158,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	FRANGO (PEITO) – CONGELADO, SEM PELE, ADIÇÃO DE ÁGUA MÁXIMO, 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO CARACTERÍSTICO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF OU SIE, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, UNIDADE 1KG.	KG	18.516,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE CONGELADAS. COM ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIO DO PRODUTO, SEM MANCHAS PARDACENTAS E ESVERDEADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE PARA BOA VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, A VÁCUO OU BEM LACRADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONTENDO 1KG. DEVE TER O REGISTRO OBRIGATÓRIO DO SIF E SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KG	25.293,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	CARNE SUÍNA PICADA OU FATIADA, INSPECIONADA, TIPO PERNIL OU LOMBO, SEM OSSO E SEM PELE. CORTADO EM CUBOS OU FILÉ IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTO, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CONTENDO O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE). PRAZO DE	KG	11.802,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00





	VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
10	PEIXE EM CONSERVA EM ÓLEO - SARDINHA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA ELABORADA COM PRODUTO EVISCERADO, LIVRE DE CALDA E CABEÇA. EMBALAGEM DE (250G), INTEGRAL, SEM AMASSADOS OU ESTUFAMENTOS, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM).	UND	29.626,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	OVO GRANJA - CASCA LISA E SEM MANCHAS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVENDO ESTAR LIMPOS E NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS, LIVRE DE MICRORGANISMOS, E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BANDEJA COM TRINTA UNIDADES.	BDJ	15.238,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Lote 07

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	BISCOITO, TIPO ROSQUINHA - DIVERSOS SABORES, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, E SAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM TRANSPARENTE, CONTENDO 350G A 400G DO PRODUTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.	UND	10.283,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE - BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO MARIA, ISENTO DE LACTOSE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO (VITAMINA B9), ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTOS E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 350G A 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO.	UND	4.884,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	PÃO - TIPO HOT DOG, DE ÓTIMA QUALIDADE, ÍNTEGRO. A EMBALAGEM DEVE SER DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, LACRADA E COM INDICAÇÃO DO PESO (400G), DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE E INGREDIENTES DESCRITOS. APRESENTAR GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA.	PCT	31.281,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Valor Total					R\$ 0,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A decisão de não parcelar a contratação para o fornecimento de merenda escolar pela Prefeitura Municipal de Iguatu visa garantir a continuidade e a uniformidade no atendimento às escolas da rede pública. Ao contratar uma única empresa especializada, asseguramos que todos os alunos recebam refeições de qualidade padronizada, eliminando variações que poderiam ocorrer com múltiplos fornecedores. Isso é crucial para manter um padrão nutricional consistente e atender às necessidades alimentares dos estudantes de maneira uniforme.

Além disso, a contratação integral permite a obtenção de economias de escala, reduzindo custos operacionais e administrativos. Com um único contrato, a gestão e o monitoramento do fornecimento



tornam-se mais eficientes, facilitando a comunicação e a resolução de problemas. A responsabilidade técnica também é centralizada, garantindo que a empresa contratada tenha total compromisso com a qualidade e a regularidade do serviço prestado.

Por fim, essa modalidade de contratação promove o interesse público ao assegurar que o processo seja mais ágil e menos suscetível a falhas de coordenação entre diferentes fornecedores. Com uma única empresa responsável, a Prefeitura pode focar em otimizar o serviço e garantir que todos os alunos tenham acesso à merenda escolar de forma contínua e eficiente, sem interrupções ou inconsistências.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Economicidade

A contratação de uma empresa especializada visa maximizar o custo-benefício ao centralizar o fornecimento de merenda escolar. Isso pode resultar em economia de escala, reduzindo o custo unitário dos alimentos devido a compras em maior volume. Além disso, a empresa pode negociar melhores preços com fornecedores, repassando essa economia para a Prefeitura.

Otimização de recursos

A alocação de recursos humanos será otimizada, liberando funcionários da Secretaria de Educação para se concentrarem em atividades pedagógicas, ao invés de logísticas. Recursos materiais serão melhor geridos, com a empresa responsável pelo armazenamento e distribuição, minimizando desperdícios. Financeiramente, haverá um controle mais rigoroso dos gastos, com pagamentos baseados em entregas efetivas.

Eficiência e eficácia

A contratação deve melhorar a eficiência dos serviços, garantindo que a merenda seja entregue de forma pontual e em conformidade com os padrões nutricionais exigidos. A eficácia será evidenciada pela satisfação dos alunos e pela redução de interrupções no fornecimento, contribuindo para um ambiente escolar mais estável e produtivo.

Indicadores ou metas mensuráveis

1. Redução de 20% no custo médio por refeição em um ano.
2. Aumento de 30% na satisfação dos alunos com a qualidade da merenda, medido por pesquisas semestrais.
3. Diminuição de 50% nas ocorrências de falta de merenda em um ano.
4. Tempo máximo de resposta de 24 horas para resolver problemas de fornecimento.

Esses indicadores permitirão avaliar o sucesso da contratação e ajustar estratégias conforme necessário.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de merenda escolar, é essencial garantir que as instalações das escolas estejam adequadas para o recebimento e armazenamento dos alimentos. Isso inclui a verificação e, se necessário, a atualização das condições de armazenamento, como câmaras frias e despensas, para assegurar que os alimentos sejam mantidos em condições ideais de temperatura e higiene. Além disso, é importante garantir que as cozinhas estejam equipadas com os utensílios e equipamentos necessários para a preparação das refeições, considerando a capacidade de atender ao número de alunos.

Outra providência crucial é a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e controle de qualidade da merenda. Esses profissionais devem ser treinados para monitorar o cumprimento dos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos, além de estarem aptos a realizar inspeções regulares nos alimentos recebidos e preparados. Isso assegura que a empresa contratada esteja cumprindo com as obrigações contratuais e que os alunos recebam refeições seguras e nutritivas.

Por fim, é necessário obter todas as licenças e autorizações sanitárias exigidas para o funcionamento das cozinhas e armazenamento de alimentos nas escolas. Isso inclui a conformidade com as normas da vigilância sanitária local, garantindo que todos os procedimentos estejam de acordo com as regulamentações vigentes. A obtenção dessas licenças é fundamental para evitar interrupções no fornecimento de merenda devido a questões regulatórias.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A solução escolhida, contratação de uma empresa especializada em fornecimento de merenda escolar, é considerada auto suficiente e não depende de contratações adicionais. A empresa contratada será responsável por todo o processo de fornecimento, incluindo aquisição, preparo e entrega das refeições, garantindo assim o atendimento contínuo e adequado às necessidades da rede pública de ensino.

A empresa deve possuir a infraestrutura necessária para cumprir com suas obrigações contratuais, como transporte, armazenamento e logística, sem necessitar de suporte adicional da Prefeitura. Além disso, a contratação não requer serviços de manutenção, aquisição de insumos ou adequações prediais por parte do órgão contratante, uma vez que todas essas responsabilidades estão incluídas no escopo do contrato com a empresa especializada.

Portanto, a solução é autossuficiente, pois a empresa contratada possui a capacidade técnica e operacional para executar todas as etapas do fornecimento de merenda escolar, sem a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

IMPACTOS AMBIENTAIS



Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Naturais

A produção e fornecimento de merenda escolar podem aumentar o consumo de água e energia, especialmente em processos de preparo e transporte.

Geração de Resíduos Sólidos

O uso de embalagens e descartáveis pode resultar em um aumento significativo de resíduos sólidos.

Transporte e Emissões

O transporte frequente de alimentos pode aumentar as emissões de gases poluentes e o consumo de combustíveis fósseis.

Medidas Mitigadoras Propostas

Priorizar fornecedores que utilizem práticas sustentáveis, como a redução do uso de água e energia na produção.

Implementar programas de reciclagem e logística reversa para embalagens e materiais descartáveis, incentivando o uso de materiais biodegradáveis.

Estabelecer rotas de transporte eficientes para minimizar o consumo de combustível e as emissões de gases poluentes.

Avaliar a possibilidade de parcerias regionais para otimizar a logística e reduzir impactos ambientais, considerando a infraestrutura local disponível.

Incentivar o uso de produtos locais e sazonais para diminuir a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Iguatu - CE, 6 de março de 2026



Levir de Araújo Silva

Membro da Equipe de Planejamento