

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de gêneros alimentícios para atender o fornecimento de merenda escolar é uma ação essencial para garantir o direito à alimentação adequada e a promoção da saúde dos alunos da rede municipal de ensino. Essa necessidade está alinhada a diversos objetivos educacionais, sociais e nutricionais, como:

- a) Garantia da segurança alimentar e nutricional: O fornecimento de merenda escolar de qualidade contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis e combate a insegurança alimentar de estudantes em situação de vulnerabilidade.
- b) Melhoria do desempenho escolar: A alimentação adequada é um fator crucial para o bom desempenho cognitivo e físico, influenciando diretamente a capacidade de concentração, aprendizado e participação ativa dos alunos nas atividades escolares.
- c) Promoção da equidade: A merenda escolar garante que todos os alunos tenham acesso a refeições nutritivas, independentemente de suas condições socioeconômicas, promovendo igualdade de oportunidades no ambiente escolar.
- d) Cumprimento das diretrizes legais: A ação atende às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras normativas que determinam o fornecimento de alimentação escolar balanceada e adequada.
- e) Valorização da agricultura local: Sempre que possível, a aquisição pode priorizar produtos da agricultura familiar e local, promovendo o desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da economia da região.

Assim, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma medida estratégica e indispensável para assegurar o bem-estar dos alunos, apoiar o processo educacional e contribuir para o desenvolvimento social e econômico local.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar abrange um conjunto de ações integradas, planejadas e executadas com o objetivo

de garantir o pleno atendimento das demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. Essa solução envolve várias etapas e estratégias fundamentais:

a) Planejamento e Levantamento de Necessidades

- Realização de estudos para identificar a quantidade de alunos atendidos e suas respectivas necessidades nutricionais, considerando a faixa etária, hábitos alimentares locais e possíveis restrições alimentares.
- Elaboração de cardápios balanceados e diversificados, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando atender às exigências nutricionais diárias.

b) Processo de Aquisição

- Licitação ou Chamada Pública: Execução de processos transparentes para aquisição dos gêneros alimentícios, assegurando a competitividade e a economicidade, além de priorizar produtos da agricultura familiar, como determina a legislação.
- Garantia de que os alimentos adquiridos sejam de alta qualidade, frescos e dentro das normas de segurança sanitária.

c) Logística de Distribuição

- Organização eficiente para o armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos às escolas, evitando desperdícios e garantindo que os produtos cheguem em perfeitas condições.
- Monitoramento contínuo da logística para atender prontamente as necessidades emergenciais.

d) Implementação do Serviço de Merenda

- Treinamento e capacitação das equipes responsáveis pelo preparo das refeições, garantindo boas práticas de manipulação de alimentos e a oferta de refeições saborosas e nutritivas.
- Supervisão da qualidade das refeições servidas, com acompanhamento regular da aceitação pelos alunos.

e) Monitoramento e Avaliação

- Controle sistemático de estoques, consumo e qualidade dos alimentos para assegurar a continuidade do fornecimento e evitar interrupções.

- Avaliação periódica do impacto do programa na saúde e no desempenho escolar dos alunos.

f) Benefícios da Solução

- Melhoria na saúde e no bem-estar dos alunos, reduzindo índices de desnutrição e fome.
- Aumento no desempenho escolar e na frequência às aulas.
- Contribuição para o desenvolvimento sustentável por meio da valorização da agricultura local.
- Cumprimento de obrigações legais e alinhamento às políticas públicas educacionais e de segurança alimentar.

Essa solução como um todo é fundamental para assegurar a qualidade do ensino e a dignidade dos alunos, reforçando o papel da escola como um espaço de aprendizado, inclusão e cidadania.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	UND	100	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Instantâneo. Alimento achocolatado em pó, diet, sendo obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas. Cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto em pó homogêneo; cor, cheiro e sabor característico. Apresentação da lata sem amassados ou abalamentos. Produto constituído de 33% menos açúcares, feito com menos açúcares e mais adição de fibra. Além disso, conter ferro, vitaminas, minerais e ser rico em cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 350g.
2	UND	100	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: 100% Stévia. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 80 ml.
3	KG	200	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido de 500ml.
4	KG	200	ARROZ INTEGRAL: Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos e mofo, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 1Kg
5	KG	200	AVEIA EM FLOCOS: Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data

			de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 170 g.
6	KG	150	BISCOITO INTEGRAL: Tipo Cream Cracker, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Embalagem individualizadas em papel celofane em caixas de papelão. A mesma deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 367,5g.
7	KG	250	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro, ácido fólico e corante natural de urucum/cúrcuma. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Peso líquido de 500 g.
8	KG	500	COMINHO EM PÓ: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega, com rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 100g.
9	KG	700	COLORAU OU CORANTE EM PÓ: O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de 12 meses a partir da data de entrega, com rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. De acordo com a RDC nº276/2005. Peso líquido de 100g.
10	KG	30	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Pacote com 500 gramas.
11	KG	30	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLUTÊN: Farinha de trigo isento de GLUTÊN. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A mesma deve conter a informações nutricionais e com a validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. Peso líquido de 500g.
12	KG	100	LEITE DESNATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: Leite desnatado e emulsificante lecitina de soja, contém leite e derivados de soja. Contém lactose, sem glúten. Embalado de folhas de flandres ou plásticos forrados com alumínio, resistentes, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 200g.
13	KG	20	LEITE DE SOJA EM PÓ: Leite indicado para pessoas que sofrem de alergia à proteína do leite de vaca - APLV. Sem adição de açúcar sem adição de conservantes. Produto acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética

			inadequada (empapamento). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e de validade, número de lote. Peso líquido de 500g.
14	KG	100	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Leite de vaca em pó sem lactose, sem açúcar. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo: A embalagem não deve estar amassadas ou abaladas, deve conter informações quanto à: quantidade do produto; data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional; modo de preparo. Características físicas e de embalagem inalteradas. Ingredientes Leite integral, enzima lactase. Embalagem de 380g.
15	KG	100	ROSQUINHA SEM LACTOSE: Biscoito doce, zero lactose, farinha de trigo enriquecida. Composto por amido de milho, coco ralado, açúcar e fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Embalagem individualizadas em papel plástico em caixas de papelão. A mesma deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 300g.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	KG	13.000	AÇÚCAR CRISTAL: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Peso líquido 01 Kg.
2	KG	14.000	ARROZ PARBORIZADO: Tipo 1, sem glúten longo fino constituídos de grãos inteiros, polido. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 1 kg.
3	KG	8.000	ARROZ BRANCO: Tipo 1. Polido, longo fino. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 01 kg.
4	KG	5.000	EXTRATO DE TOMATE: Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, sem sal ou açúcar. Acondicionado em embalado de folhas de flandres ou plásticos forrados com alumínio, resistentes, não violados, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações. Peso líquido 340g.
5	KG	12.000	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão com ovos, fino. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Peso líquido de 500g.

6	KG	5.000	MACARRÃO PARAFUSO: Macarrão com ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Peso líquido de 500g.
7	KG	3.000	MACARRÃO FETUCCINE: Macarrão com ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Peso líquido de 500g.
8	LT	10.000	ÓLEO DE SOJA REFINADO: 100% natural. Embalagem limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido 900 ml.
9	KG	4.000	PROTEÍNA VEGETAL: Frango. Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 400 g.
10	KG	1.500	SAL REFINADO IODADO: Embalagem com 1 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da data da entrega.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	KG	6.000	ACHOCOLATADO EM PÓ: Instantâneo. Produto de fácil dissolução. Aspecto em pó homogêneo. Matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Cor, cheiro e sabor característico. Constituído de Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTER GLÚTEN. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade pelo menos 12 meses, a partir da entrega. Peso líquido de 400g.
2	CX	3.000	BEBIDA LÁCTEA: Sabor: chocolate, apresentação: embalagem tetra pack. Na embalagem deve conter informações nutricionais, procedência, marca, prazo de validade, entre outros e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Peso líquido 200ml com canudo.
3	KG	9.000	BISCOITO DOCE: Tipo Maisena. Biscoito a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão. A mesma deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 350g.
4	KG	5.000	BISCOITO DOCE: Tipo Maria. O biscoito doce crocante e semi-doce, feito com farinha de trigo, açúcar, óleo e essência de baunilha. Ingredientes que podem estar presentes na composição, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal, açúcar, sal, corante

			de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja. Peso líquido de 350g.
5	KG	4.000	BISCOITO LEITE: Biscoito feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, leite em pó desnatado, sal, cloreto de potássio, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA. Peso líquido de 350g.
6	KG	9.000	BISCOITO SALGADO: Tipo cream-cracker, água e sal, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Embalagens individualizadas em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. A mesma deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 350g.
7	PCT	3.000	BISCOITO SALGADO: Biscoito sabor: água e sal, sem recheio, tipo: club social, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e fibra. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar informações nutricionais, procedência, marca, prazo de validade e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem de 144g com mini pacotes com 06 unidades de 44g.
8	KG	10.000	LEITE INTEGRAL EM PÓ: Instantâneo. Embalado de folhas de flandres ou plásticos forrados com alumínio, resistentes, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 200g.
9	LT	2.000	LEITE INTEGRAL UAT: Leite integral, tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento. Peso líquido de 1L.
10	KG	300	ROSQUINHA: Sabor Coco/leite. A base de farinha de trigo, com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão. A mesma deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 300g.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	UND	8.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO: Sabor Acerola. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.

2	UND	8.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO: Sabor Abacaxi. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.
3	UND	12.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO: Sabor Caju. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.
4	UND	12.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO: Sabor de Goiaba. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminados ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.
5	UND	8.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO. Sabor de Manga. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminados ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.
6	UND	8.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO. Sabor de Maracujá. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminados ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.
7	UND	8.000	SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO. Sabor de Uva. Pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminados ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no Ministério da Saúde. Peso líquido de 500 ml.
8	UND	3.000	SUCO DE FRUTA CAIXINHA. Suco de fruta sabor goiaba, Ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deverá ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Poderá conter aroma natural. Aspecto: cor, sabor e odor característicos, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa Tetra Pack longa vida de 200 ml com canudo. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Peso líquido 200ml com canudo.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	KG	200	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Tipo 1, especial, fortificada com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem apropriada. Na embalagem deve conter informações nutricionais, procedência, marca, prazo de validade, entre outros e de acordo com a legislação em vigor,

			observadas as suas especificações. Peso líquido 01 Kg.
2	KG	400	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Tipo 1, especial, com fermento, fortificada com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem apropriada. Na embalagem deve conter informações nutricionais procedência, marca, prazo de validade, entre outros e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Peso líquido de 01 kg.
3	KG	1.000	FARINHA DE MILHO (FUBÁ): Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricada à partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 12 meses. Peso líquido de 500g.
4	UNID	100	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Peso líquido de 90g.
5	KG	3.000	FLOCAL DE MILHO: Fubá de milho em flocos. Farinha de milho para cuscuz, grão: amarelo, tipo: fubá, pré cozida, fortificada com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações nutricionais, procedência, marca, prazo validade. A validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. Peso líquido de 500g.
6	KG	800	MARGARINA VEGETAL: Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (2,5%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A (1.500 U.I/ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes: EDTA- cálcico dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta -caroteno. NÃO CONTER GLÚTEN. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Peso líquido de 500 g.
7	KG	2.000	MILHO PARA MUNGUNZA BRANCO: Tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais, com no máximo de 15% de umidade. Peso líquido de 500g.
8	KG	3.000	MILHO PARA MUNGUNZÁ VERMELHO: Tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais, com no máximo de 15% de umidade. Peso líquido de 500g.
9	KG	300	MILHO PARA PIPOCA: Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de pipoca, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a informação com a validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. Peso líquido de 500g.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	UNID	20.000	MAÇÃ VERMELHA In natura. De 1ª qualidade, classificação 135, (qtde. média do produto por caixa), tamanho médio, com aproximadamente 70% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas,

			com coloração uniforme e brilho. Entregue em caixas de papelão ou plásticas sem comprometer as características organolépticas do produto.
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	KG	5.000	MINGAU DE MILHO VERDE. Mingau de Milho verde. Produto industrializado. Informações adicionais na embalagem. Com rendimento de 42 porções com 120 mg. Quantidade por caixa 10 Kg com pacotes com 10 unidades. Peso por embalagem 01 Kg.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	KG	2.000	CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COLCHÃO MOLE E ALCATRA: Congelada, limpa, sem osso, sem nervos, tendões, homogeneizada. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Teor de gordura máximo de 10%. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Peso líquido por embalagem 1Kg.
2	KG	1.500	CARNE BOVINA SALGADA. TIPO COLCHÃO MOLE: Congelada, limpa, sem osso, sem nervos, tendões, homogeneizada. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Teor de gordura máximo de 10%. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Peso líquido por embalagem 1Kg.
3	KG	6.000	CARNE BOVINA MOÍDA. Acém: Carne moída, congelada, limpa, sem osso, sem nervos, tendões, homogeneizada. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Teor de gordura máximo de 10%. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Peso líquido por embalagem 1Kg.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
------	------	-------	-----------

1	KG	10.000	PEITO DE FRANGO DESOSSADO: De primeira qualidade, congeladas a -12°C, limpa, sem osso isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Peso líquido por embalagem 1 kg.
2	KG	3.000	COXA E SOBRECOXA: De primeira qualidade, congeladas a -12°C, limpa, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Peso líquido por embalagem 1 kg.
3	KG	4.000	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: De primeira qualidade, congelados a -12°C, limpa, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Peso líquido por embalagem 1 kg.
4	KG	9.000	CALABRESA DE FRANGO: Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Acondicionados em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso líquido por embalagem 1 kg.

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO
1	UNID	100.000	PÃO LEITE: Unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans na lista de ingredientes. Peso líquido por unidade 50g.
2	UNID	100.000	PÃO FRANCÊS: Unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans na lista de ingredientes. Peso líquido por unidade 50g.

4. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.575.604,80 (dois milhões quinhentos e setenta e cinco mil seiscentos e quatro reais e oitenta centavos). É um parâmetro geral, com base na última contratação realizada nos últimos 12 (doze) meses por este Município.

5. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Os gêneros alimentícios necessários incluem itens variados, como grãos, carnes, laticínios, hortifrutigranjeiros e produtos industrializados, cada um com características específicas de aquisição e armazenamento. O parcelamento permite que cada categoria de produto seja adquirida de fornecedores especializados, garantindo maior qualidade.

O parcelamento possibilita maior adaptabilidade para ajustar o volume ou o tipo de produtos adquiridos ao longo do período letivo, evitando desperdícios e melhorando o planejamento logístico.

A divisão em lotes menores aumenta a competitividade do processo de compra, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, o que pode resultar em preços mais competitivos e maior transparência.

6. ALINHAMENTO COM O PCA

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

7. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Cândido Sales é viável e essencial, considerando que:

- ✓ Atende às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, obrigatórias para municípios.
- ✓ Garante a alimentação adequada dos alunos da rede municipal, promovendo saúde, frequência escolar e melhor desempenho acadêmico.
- ✓ A aquisição é financeiramente viável, considerando a destinação de recursos específicos do PNAE e a possibilidade de otimização dos processos licitatórios para garantir custo-benefício.

A contratação assegura o direito à alimentação de qualidade e reforça o compromisso do município com o bem-estar e o desenvolvimento educacional de seus alunos.

Alethea Ferraz Dutra
Nutricionista da Rede Municipal de Ensino