

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante
Fundo Municipal de Educação, 07.598.618/0001-44



Alinhamento com o Planejamento Anual
A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD nº 37.



Responsável pelo Planejamento
Eliabe Bezerra Albuquerque



Problema Resumido
A Secretaria de Educação do Município de Coreaú enfrenta uma demanda crítica em relação à aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, que se reveste de importância fundamental para garantir o desenvolvimento integral dos alunos da rede pública de ensino.

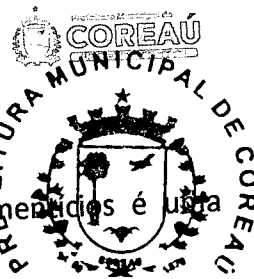
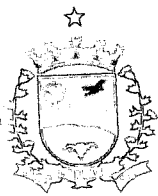
Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

≡ DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria de Educação do Município de Coreaú enfrenta uma situação crítica relacionada à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Esse problema é fundamental para o desenvolvimento integral dos alunos da rede pública de ensino, uma vez que a alimentação adequada é imprescindível para garantir o acesso a uma educação de qualidade.

Atualmente, a ausência de um fornecimento regular e suficiente de alimentos compromete não apenas a saúde física dos estudantes, mas também sua capacidade de aprendizado e desempenho acadêmico. A alimentação escolar desempenha um papel crucial na promoção de uma dieta equilibrada, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes durante uma fase determinante de suas vidas.

Ademais, a alimentação adequada nas escolas é um direito garantido, e sua falta afeta diretamente o pleno exercício desse direito, gerando possíveis anulações de conteúdos educacionais e um ambiente



propício ao abandono escolar. Portanto, a aquisição adequada de gêneros alimentícios é uma necessidade urgente e inadiável para a Secretaria de Educação.

Assim, é imperativo que sejam tomadas medidas para garantir o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade suficientes, considerando as particularidades nutricionais e culturais da população atendida. Essa demanda deve ser alinhada com os princípios do interesse público, assegurando que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e nutritiva, essencial para sua formação integral e para o desenvolvimento de competências que os preparem para o futuro.

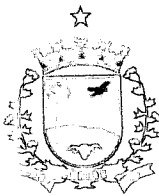
Em suma, a descrição da necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar reflete uma demanda justa e necessária, cujo atendimento se reveste de importância vital para a formação educativa e social das crianças e jovens de Coreaú, reforçando a responsabilidade do poder público em promover a equidade e a justiça social por meio da educação.

≡ REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Secretaria de Educação do Município de Coreaú enfrenta uma demanda crítica na aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, essencial para promover o desenvolvimento dos alunos da rede pública de ensino. Para atender essa necessidade, foram definidos os requisitos que a futura contratação deve observar, visando garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos ofertados. Abaixo estão os requisitos mínimos que a solução contratada deverá atender:

1. Fornecimento de gêneros alimentícios de origem vegetal e animal, priorizando alimentos frescos, in natura, minimamente processados e com validade adequada para consumo escolar.
2. Todos os gêneros alimentícios devem estar certificados quanto à qualidade e à segurança alimentar, possuindo, no mínimo, registro junto ao órgão competente (ANVISA ou equivalente).
3. Os produtos devem ser livres de substâncias nocivas à saúde, como conservantes, corantes artificiais e transgênicos, salvo quando comprovadamente seguros e aprovados pela legislação vigente.
4. As condições de armazenamento e transporte dos produtos devem atender às normas de higiene e segurança alimentar, preservando a integridade e qualidade dos alimentos durante todo o processo.
5. Fornecimento de produtos que atendam aos parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a alimentação escolar, respeitando as diretrizes de promoção de alimentação saudável.
6. Apresentação de documentação que comprove a capacidade técnica e experiência prévia na prestação de serviços semelhantes, incluindo referências de outras instituições educacionais atendidas.
7. Disponibilidade de serviço de atendimento ao cliente para resolução de eventuais problemas relacionados ao fornecimento, com resposta em até 24 horas úteis após a solicitação.

Esses requisitos foram elaborados de forma a assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, garantindo a qualidade dos gêneros alimentícios disponibilizados para a alimentação escolar em Coreaú.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções Disponíveis para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar

1. ****Fornecimento Direto por Produtores Locais****

- Vantagens:

- Custo potencialmente menor devido à redução de intermediários.
- Alimentos frescos e de melhor qualidade, resultando em maior aceitação pelos alunos.
- Aumento do desenvolvimento econômico local.
- Flexibilidade no fornecimento, pois é possível ajustar as quantidades conforme a demanda.

- Desvantagens:

- Dificuldade de padronização dos produtos e controle de qualidade.
- Problemas logísticos com entrega regular, especialmente em áreas mais remotas.
- Necessidade de uma estrutura de gestão robusta para supervisão e controle das entregas.
- Risco de variação na produção agrícola afetar a oferta.

2. ****Contratação de Fornecedor Especializado em Alimentação Escolar****

- Vantagens:

- Expertise no setor, oferecendo cardápios balanceados e adaptados às necessidades nutricionais.
- Garantia de qualidade e segurança alimentar, com certificações específicas.
- Estrutura já existente para distribuição, reduzindo os desafios logísticos.
- Suporte técnico e manutenção de padrões por parte do fornecedor, minimizando riscos.

- Desvantagens:

- Custo potencialmente mais elevado em comparação ao fornecimento direto de produtores locais.
- Menor flexibilidade nas adaptações dos cardápios em função das preferências locais.
- Dependência da empresa contratada para cumprimento de prazos e entrega.

3. ****Cooperativas de Agricultura Familiar****

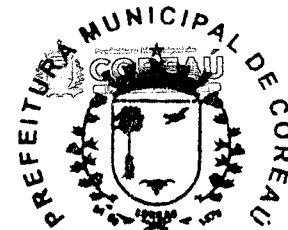
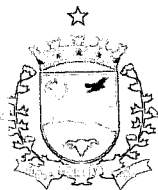
- Vantagens:

- Produtos frescos, diversificados e geralmente com menor custo se comparado a grandes fornecedores.
- Fortalecimento da agricultura familiar e promoção de práticas sustentáveis.
- Maior capacidade de adaptação das ofertas às necessidades locais e sazonais.
- Estímulo ao relacionamento comunitário e engajamento social.

- Desvantagens:

- Dificuldades de escala que podem limitar a quantidade de produtos disponíveis.
- Desafios de logística e entrega que podem impactar o cronograma de fornecimento.
- Necessidade de um acompanhamento contínuo para garantir a qualidade e segurança dos alimentos.

4. ****Programas de Parcerias Público-Privadas (PPP)****



- Vantagens:

- a. Possibilidade de captação de recursos e investimentos privados para estruturar a oferta. 150
- b. Melhoria na gestão e eficiência no fornecimento através de práticas profissionais do setor privado.
- c. Sustentação a longo prazo, evitando problemas de continuidade no acesso aos gêneros alimentícios.

- Desvantagens:

- a. Complexidade na elaboração e execução dos contratos, exigindo tempo e expertise jurídica.
- b. Potencial aumento dos custos administrativos e operacionais.
- c. Risco de conflitos de interesse e necessidade de rigorosa fiscalização para assegurar o interesse público.

Análise Comparativa das Soluções

1. Fornecimento Direto por Produtores Locais

- Custo: Baixo
- Qualidade: Variável
- Flexibilidade: Alta
- Tempo de Implementação: Médio
- Adequação ao Interesse Público: Muito boa

2. Contratação de Fornecedor Especializado em Alimentação Escolar

- Custo: Alto
- Qualidade: Alta
- Flexibilidade: Baixa
- Tempo de Implementação: Baixo
- Adequação ao Interesse Público: Boa

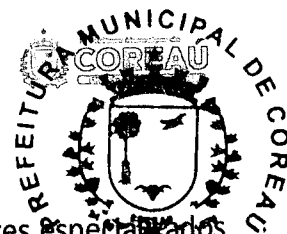
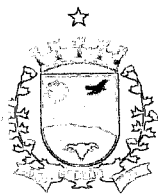
3. Cooperativas de Agricultura Familiar

- Custo: Moderado
- Qualidade: Variável
- Flexibilidade: Alta
- Tempo de Implementação: Médio
- Adequação ao Interesse Público: Muito boa

4. Programas de Parcerias Público-Privadas (PPP)

- Custo: Moderado a alto
- Qualidade: Alta
- Flexibilidade: Média
- Tempo de Implementação: Alto
- Adequação ao Interesse Público: Boa

Considerando os critérios levantados, a escolha da solução deve levar em conta não apenas o custo financeiro, mas também a qualidade dos alimentos, a adaptabilidade às condições locais, e a sustentabilidade dos impactos gerados. A opção por produtoras locais ou cooperativas pode ser mais



adequada para garantir frescor e promover a economia local, enquanto fornecedores especializados podem oferecer maior segurança nutricional e logísticas mais robustas. As PPPs representam uma alternativa viável, mas sua complexidade e custo podem ser barreiras a serem superadas.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

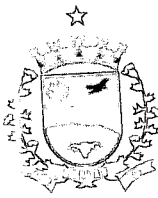
A escolha pela contratação de fornecedor especializado em alimentação escolar é justificada por uma série de fatores técnicos, operacionais e econômicos que concretizam a solução das necessidades da Secretaria de Educação do Município de Coreaú. A aquisição de gêneros alimentícios de qualidade é fundamental não apenas para atender à demanda atual, mas também para garantir o desenvolvimento nutricional e educacional das crianças na rede pública de ensino.

Em termos técnicos, a opção por um fornecedor especializado assegura a conformidade com as diretrizes nutricionais exigidas para a alimentação escolar, uma vez que esses fornecedores possuem expertise e conhecimento específico na elaboração de cardápios balanceados e adequados às faixas etárias dos alunos. Além disso, um fornecedor qualificado garante a compatibilidade entre os produtos oferecidos e as necessidades específicas da rede de ensino, minimizando o risco de insatisfação e desperdício de alimentos. A facilidade de implementação também é um aspecto crucial, pois esses fornecedores geralmente já têm processos estabelecidos para a entrega e distribuição, permitindo uma integração mais ágil e eficiente com a logística da Secretaria de Educação.

Os benefícios operacionais dessa escolha são evidentes. Ao optar por um fornecedor especializado, a Prefeitura de Coreaú terá acesso a manutenção regular dos contratos, suporte contínuo e garantias de qualidade nos insumos fornecidos. Esse tipo de parceria proporciona maior escalabilidade, possibilitando adaptações rápidas conforme as variações na demanda ou alterações nos cardápios escolares de acordo com épocas sazonais, festividades ou necessidades emergenciais, sem comprometer a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.

Do ponto de vista econômico, a contratação de um fornecedor especializado se revela vantajosa dada a relação custo-benefício proporcionada. Fornecedores com experiência no fornecimento de alimentação escolar tendem a oferecer preços mais competitivos para grandes volumes, devido à sua capacidade de negociação com os produtores e capacidade de distribuição otimizada. O retorno esperado em relação ao investimento se traduz em uma alimentação escolar de melhor qualidade, que, por sua vez, pode impactar positivamente no desempenho acadêmico dos alunos, reduzindo faltas e melhorando a concentração e aprendizado.

Outra vantagem econômica se relaciona à redução de custos indiretos, uma vez que um fornecedor competente pode minimizar perdas e desperdícios na entrega de alimentos e na gestão do estoque. Isso resulta em uma utilização mais eficiente dos recursos públicos, implicando uma maior transparência e responsabilidade fiscal.

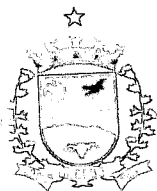


Em suma, a decisão de contratar um fornecedor especializado em alimentação escolar reflete um compromisso com a qualidade da educação e do atendimento nutricional às crianças do município. Essa escolha é uma resposta proativa às demandas enfrentadas pela Secretaria de Educação e representa um passo importante rumo à melhoria das condições educacionais, contribuindo para o desenvolvimento integral dos alunos da rede pública de ensino em Coreaú.

FL 152

≡ QUANTITATIVOS E VALORES

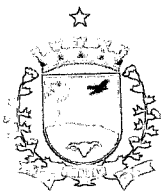
ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	0 - CARNE BOVINA (pacote c/ 1kg): Corte tipo acém ou musculo dianteiro, congelado em embalagem plástica resistente e transparente atóxica, contendo 01kg impresso na mesma, com no máximo 1% de gordura e livre de aponevrose, com selo de inspeção do órgão competente, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da entrega.	QUILOGRAMA	2.634,00	R\$ 43,81	R\$ 115.395,54
2	0 - CARNE BOVINA MOIDA (pacote c/ 1000kg): Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1000 G, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	10.474,00	R\$ 39,77	R\$ 416.550,98
3	0 - CARNE SUÍNA SOBREPALETA SEM OSSO (pacote c/ 1kg): - Carne suína corte sobrepaleta congelada IQF, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 1kg, termossoldado, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária impressos em cada embalagem. Embalagem secundária caixa de papelão lacrada adequada a alimentos, com etiqueta resistente a água, com identificação da empresa, corte, lote, data de produção e data de validade mínima de 3 meses contados a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	3.586,00	R\$ 27,92	R\$ 100.121,12
4	0 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (pacote c/ 1kg): - cor amarelo-rosada, congelada (até - 12°C), sem tempero, corte inteiro. - Embalagem de polietileno resistente e atóxico, pesando em média 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada de 20 kg.	QUILOGRAMA	4.051,00	R\$ 23,49	R\$ 95.157,99
5	0 - FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e	QUILOGRAMA	1.295,00	R\$ 27,95	R\$ 36.195,25



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



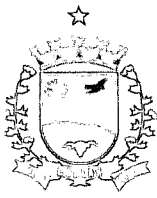
6	que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. 0 - PEITO DE FRANGO CONGELADO (pacote c/ 1kg): Produto deve seguir a legislação vigente (portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro do sif. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória (rdc nº.360/359 de 23/12/03, rdc nº.259 de 20/09/02, rdc nº.123 de 13/05/04 e portaria nº 210 de 10/11/98 mapa, lei nº10.674). Rotulagem obrigatória. embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. cada peito de frango deve ser embalado individualmente contendo 1000 gramas do produto. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses, sendo que o transporte do produto deverá ser feito em caminhão frigorífico.	QUILOGRAMA	16.526,00	R\$ 26,10	R\$ 431.328,60
7	0 - PEITO DE FRANGO FILÉ SEM OSSO (pacote c/ 1kg): Limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagens de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficial e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses, sendo que o transporte do produto deverá ser feito em caminhão frigorífico.	QUILOGRAMA	6.707,00	R\$ 26,62	R\$ 178.540,34
8	0 - OVOS (Bdj c/30 und): Tamanho médio livre de rachaduras e sujidades, com peso líquido unitário de aproximadamente 50g; organizados em bandejas, embalados e rotulados com data de validade, com identificação do nome e endereço do fornecedor. Registro no MAPA. (BANDEJA C/30 und armazenado em caixa de papelão).	BANDEJA	2.402,00	R\$ 27,12	R\$ 65.142,24
9	0 - SARDINHA (und c/ 125g): conservada em óleo de soja, embalagem sem violação, integras e limpas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 250g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	UNIDADE	14.875,00	R\$ 6,47	R\$ 96.241,25
10	0 - POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de	QUILOGRAMA	3.843,00	R\$ 18,25	R\$ 70.134,75



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



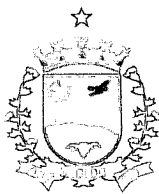
11	empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. 0 - POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	QUILOGRAMA	3.843,00	R\$ 18,24	R\$ 70.096,32
12	0 - POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	QUILOGRAMA	3.843,00	R\$ 18,10	R\$ 69.558,30
13	0 - POLPA DE FRUTA SABOR MANGA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	QUILOGRAMA	3.843,00	R\$ 18,19	R\$ 69.904,17
14	0 - POLPA DE FRUTA SABOR MISTO ACEROLA COM GOIABA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	QUILOGRAMA	3.843,00	R\$ 19,76	R\$ 75.937,68
15	0 - AÇAFRÃO, CURCUMA EM PÓ: Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com sistema abre e fecha com mínimo 120 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso	PACOTE	842,00	R\$ 9,14	R\$ 7.695,88



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



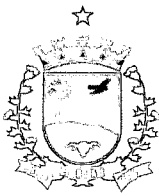
16	líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Minist. da Saúde. 0 - AÇÚCAR CRISTAL (pacote c/ 1kg): De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1KG. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	12.099,00	R\$ 6,54	R\$ 79.127,46
17	0 - ADOÇANTE DIETÉTICO: Adoçante 100% stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol, conservante: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-K. Unidade de mínimo 60 ml. Validade de no mínimo 06 meses.	UNIDADE	469,00	R\$ 14,32	R\$ 6.716,08
18	0 - ARROZ BRANCO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): Embalagem plástica de 1 kg, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g, contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 1 g de fibra alimentar total. Contendo 0 (zero) de gordura total e sódio com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possa torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	10.530,00	R\$ 7,52	R\$ 79.185,60
19	0 - ARROZ INTEGRAL (pacote c/ 1kg): Subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. Isento de GLÚTEN em sua composição. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (Grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega do produto. Sendo indispensáveis os dados referentes ao prazo de validade. Produzido em 2023/2024.	QUILOGRAMA	1.053,00	R\$ 8,15	R\$ 8.581,95
20	0 - ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01(pacote c/ 1kg): de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 01 kg, de plástico atóxico. A embalagem primária deve ser transparente incolor e secundária, devendo ser termoselada e resistente. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	19.500,00	R\$ 7,45	R\$ 145.275,00
21	0 - COLORÍFICO (pacote c/ 100g): Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. Sem glúten. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	PACOTE	8.856,00	R\$ 1,60	R\$ 14.169,60



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



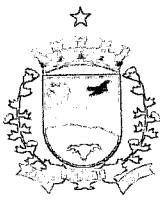
22	0 - CREME DE LEITE (und c/ 200g): UHT, sabor suave, consistência firme, tradicional, padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	UNIDADE	3.804,00	R\$ 6,36	R\$ 24.193,44
23	0 - ERVILHA (lt c/170g): legume em conserva com ingredientes: ervilha, água, açúcar, ácido cítrico e sal, prazo de validade: 24 meses contar da data de entrega, em grãos, rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Embalagem em lata de folha de flandres com verniz sanitário, sem apresentar danos físicos, contendo 170g.	LATA	1.659,00	R\$ 5,86	R\$ 9.721,74
24	0 - EXTRATO DE TOMATE : Características técnicas concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Acondicionados em embalagem de sachê de mínimo 300g de peso líquido. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar da data da entrega.	UNIDADE	3.017,00	R\$ 5,19	R\$ 15.658,23
25	0 - FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	QUILOGRAMA	470,00	R\$ 12,35	R\$ 5.804,50
26	0 - FARINHA DE MILHO FLOCADA: Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo mínimo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	22.600,00	R\$ 3,81	R\$ 86.106,00
27	0 - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	QUILOGRAMA	2.201,00	R\$ 12,71	R\$ 27.974,71
28	0 - FEIJÃO BRANCO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da	QUILOGRAMA	1.445,00	R\$ 11,53	R\$ 16.660,85



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



29	<p>espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p> <p>0 - FEIJÃO DE CORDA TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	QUILOGRAMA	2.201,00	R\$ 10,87	R\$ 23.924,87
30	<p>0 - FEIJÃO PRETO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	QUILOGRAMA	1.445,00	R\$ 12,04	R\$ 17.397,80
31	<p>0 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibra lata (embalagem multifoliada) com lacre de proteção intacto, pesando mínimo 90G. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p>	LATA	656,00	R\$ 7,30	R\$ 4.788,80
32	<p>0 - MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO (und c/500g): com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. SEM GORDURA TRANS com máximo de 65% de lipídeos. 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</p>	UNIDADE	1.101,00	R\$ 11,48	R\$ 12.639,48

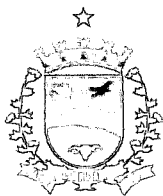


ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
33	0 - MILHO VERDE (lt c/170g): milho em conserva, ingredientes: grãos de milho verde cozidos, rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Embalagem em lata de folha de flandres com verniz sanitário, sem apresentar danos físicos, contendo 200g. Validade mínima de 12 meses.	LATA	3.617,00	R\$ 6,60	R\$ 23.872,20
34	0 - ÓLEO DE SOJA REFINADO (und. c/900ml): Claro, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, garrafas plásticas transparentes de 900ml. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto, registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	3.134,00	R\$ 12,01	R\$ 37.639,34
35	0 - SAL REFINADO IODADO (pct c/1 kg): Embalagem plástica de 01 Kg, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – sem impurezas. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	1.830,00	R\$ 1,70	R\$ 3.111,00
36	0 - TEMPERO DESIDRATADO TIPO VINAGRETE – mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo mínimo 150g com embalagem abre e fecha. com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. o produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	478,00	R\$ 17,27	R\$ 8.255,06
37	0 - BISCOITO DOCE: Tipo mini Maisena, com embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de mínimo 300g, com dupla embalagem. Sabor leite sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100G: 10G de proteína, 72G de carboidratos e 12,5G de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	7.576,00	R\$ 9,41	R\$ 71.290,16
38	0 - BISCOITO DOCE: Tipo sortido, com embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de mínimo 300g, com dupla embalagem. Sabor leite sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura	PACOTE	7.576,00	R\$ 7,91	R\$ 59.926,16





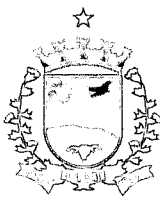
ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



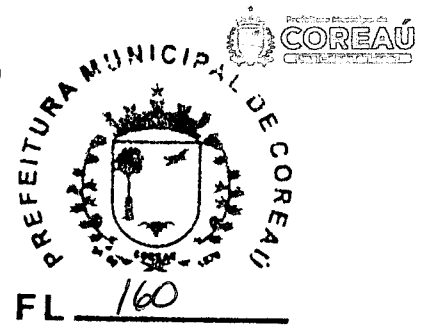
vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100G: 10G de proteína, 72G de carboidratos e 12,5G de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.



39	<p>0 - BISCOITO DOCE OU SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Tipo Maria, Maisena ou cream craker, com embalagem de mínimo 300g, biscoito doce, ISENTO DE GLUTÉN E LACTOSE em sua composição. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto</p>	PACOTE	955,00	R\$ 12,73	R\$ 12.157,15
40	<p>0 - BISCOITO DE POLVILHO DOCE: Tipo sequilhos, obtido mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Sabor leite ou coco quando o caso. Dupla embalagem primária de polietileno de mínimo 150 gr. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.</p>	PACOTE	4.381,00	R\$ 10,63	R\$ 46.570,03
41	<p>0 - BISCOITO SALGADO: Biscoito ou bolacha salgada sortida. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.</p>	PACOTE	17.918,00	R\$ 8,52	R\$ 152.661,36
42	<p>0 - BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, com embalagem de no mínimo 300g. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de trigo integral, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibra e fermentos. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.</p>	PACOTE	955,00	R\$ 8,36	R\$ 7.983,80
43	<p>0 - FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO (pct c/1kg) - Especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p>	QUILOGRAMA	969,00	R\$ 9,83	R\$ 9.525,27



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
44	0 - FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (pct c/1kg) - Especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	565,00	R\$ 9,65	R\$ 5.452,25
45	0 - MACARRÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN: macarrão espaguete integral. Isento de GLÚTEN em sua composição. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo mínimo 400g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Produzido em 2023/2024. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.	PACOTE	2.107,00	R\$ 8,72	R\$ 18.373,04
46	0 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalagem plástica de mínimo 400g longo, fino, amarelo claro, pacote com mínimo 400g, sem colesterol, em embalagens invioladas, sem presenças de insetos ou impurezas, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	26.694,00	R\$ 6,13	R\$ 163.634,22
47	0 - MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Embalagem plástica de mínimo 400g tipo parafuso, amarelo claro, sem colesterol, em embalagens invioladas, sem presenças de insetos ou impurezas, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	5.078,00	R\$ 8,75	R\$ 44.432,50
48	0 - PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma integral. Isento de GLÚTEN E LACTOSE em sua composição. Informações nutricionais na embalagem mínimo 510g. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	540,00	R\$ 10,21	R\$ 5.513,40
49	0 - PÃO: Massa fina, Tipo hambúrguer ou hot dog. Pacote com 10 unidades de mínimo 510 g – contendo no mínimo 3 g de proteína total e no máximo 1.1 mg de sódio por porção. Embalagem de plástico transparente, inviolável, resistente a impactos de transporte e recebimento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 7 dias.	PACOTE	11.694,00	R\$ 8,32	R\$ 97.294,08
50	0 - ACHOCOLATADO EM PÓ (PCT DE 1 KG): instantâneo, adoçado, vitaminado, cujos ingredientes básicos sejam: cacau em pó solúvel, maltodextrina, complexo vitamínico e sal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de polietileno atóxico ou lata, contendo 1 KG (1000G) do produto, reembalado em caixas de papelão	QUILOGRAMA	2.341,00	R\$ 28,69	R\$ 67.163,29

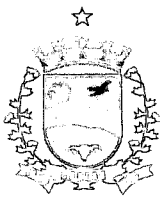


ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



51	reforçado, contendo nome, endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação e marca do produto. 0 - AMIDO DE MILHO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 200g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	PACOTE	1.675,00	R\$ 7,95	R\$ 13.316,25
52	0 - AVEIA EM FLOCOS FINOS, SEM GLÚTEN: aveia em flocos finos. Isento de GLÚTEN em sua composição. Limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 160 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. 0 - AVEIA EM FLOCOS FINOS: aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo	CAIXA	214,00	R\$ 9,77	R\$ 2.090,78
53	mínimo 160 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	CAIXA	2.756,00	R\$ 7,82	R\$ 21.551,92
54	0 - CACAU EM PÓ, 100% CACAU (Pct c/ 200g): Alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose. Embalagem de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	985,00	R\$ 29,35	R\$ 28.909,75
55	0 - LEITE EM PÓ DE SOJA: Deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, deve conter pelo menos 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de mínimo 300g. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PACOTE	572,00	R\$ 41,41	R\$ 23.686,52






ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



56	<p>0 - LEITE EM PÓ DESNATADO (PACOTE C/ 200G): Industrializado de leite bovino, em pó, sem adição de açúcar, com teor de proteína mínima de 35g por 100 do produto. E teor de matéria gorda menor que 1,5%, deverá constar no rótulo a composição química e nutricional por 100g do mesmo. Embalagem de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo 200g de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a disposições da legislação vigente. O produto não poderá ter a data de fabricação superior a 60 dias da data de entrega e validade mínima de 10 meses.</p>	PACOTE	10.851,00	R\$ 11,59	R\$ 125.763,09
57	<p>0 - LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 500G): Produto em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Embalagem contendo unidades embaladas primária de alumínio, em pacote de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, que possua boa solubilidade e sabor apropriado, com no mínimo 8% de proteínas e 20% de cálcio para porção de 26g. Registro do produto nos órgãos competentes. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.</p>	PACOTE	9.035,00	R\$ 32,18	R\$ 290.746,30
58	<p>0 - LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Leite em pó integral isento de LACTOSE. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 380 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto.</p>	LATA	896,00	R\$ 34,05	R\$ 30.508,80
Valor Total					R\$ 3.847.354,24

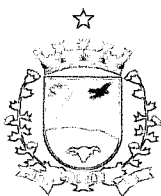


 **PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A realização de uma única licitação com adjudicação em lotes distintos para a contratação de fornecedor especializado em alimentação escolar se justifica pelos aspectos técnicos e operacionais inerentes à diversidade dos gêneros alimentícios necessários. A alimentação escolar deve atender a uma variedade de necessidades nutricionais, refletindo as preferências locais e os requisitos específicos das crianças. Ao dividir a contratação em lotes, é possível selecionar fornecedores que apresentem melhor proposta e qualidade específica para cada tipo de alimento, garantindo assim uma entrega diversificada e adequada às exigências do programa de merenda escolar.

Além disso, o parcelamento da contratação em lotes distintos traz benefícios significativos para a eficiência na execução da solução. Com essa abordagem, podemos mitigar riscos relacionados à dependência de um único fornecedor, o que pode comprometer a continuidade e a qualidade da alimentação escolar. Essa estratégia permite também aumentar a competitividade entre os



fornecedores, potencialmente reduzindo custos e melhorando a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos. Isso resulta em uma execução mais ágil e alinhada às demandas da Secretaria de Educação, além de promover um ambiente favorável ao cumprimento dos prazos e metas estabelecidos.

Por fim, o parcelamento em lotes impacta diretamente o atendimento ao interesse público e a eficiência da contratação, pois possibilita uma gestão mais eficiente dos recursos públicos. A escolha de diferentes fornecedores para cada lote pode ser ajustada conforme a demanda e o desempenho observado ao longo do período de execução, permitindo que a administração pública adapte suas estratégias conforme necessário. Isso contribui para uma maior transparência no uso dos recursos e garante que a oferta de gêneros alimentícios atenda eficazmente as necessidades da população estudantil, promovendo, assim, o desenvolvimento integral dos alunos da rede pública de ensino no município de Coreaú.

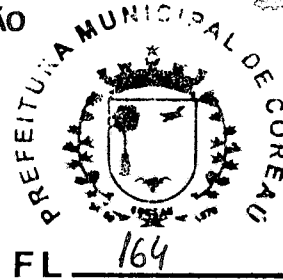
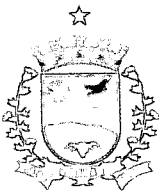
☐☐☐ RESULTADOS PRETENDIDOS



A contratação de fornecedor especializado em alimentação escolar pela Secretaria de Educação do Município de Coreaú visa atender à demanda crítica por gêneros alimentícios, assegurando a qualidade e a regularidade na oferta de refeições aos alunos da rede pública. Com essa solução, espera-se a maximização da economicidade, visto que fornecedores especializados têm maior capacidade de negociação com os produtores, possibilitando a aquisição de alimentos frescos e adequados a preços mais competitivos. Isso resulta não apenas em economia financeira, mas também em uma melhor relação custo-benefício, já que a qualidade dos produtos impacta diretamente na saúde e no desempenho escolar dos estudantes.

Além disso, ao optar pela contratação de um fornecedor especializado, a Secretaria poderá otimizar recursos humanos e materiais. A terceirização desse serviço permite que os profissionais da educação se concentrem nas atividades pedagógicas, sem a sobrecarga de gerenciar diretamente a compra e distribuição dos alimentos. Isso libera tempo e energia para os educadores, contribuindo para um ambiente escolar mais produtivo e focado no aprendizado. Os materiais utilizados para a preparação e armazenamento das refeições também serão de responsabilidade do fornecedor, o que reduz a necessidade de investimentos em infraestrutura por parte da Prefeitura.

Em termos financeiros, a escolha de um fornecedor especializado pode resultar em uma melhor gestão orçamentária. Com contratos estabelecidos que preveem fornecimento contínuo, a Prefeitura consegue planejar melhor seus gastos com alimentação escolar, evitando desperdícios e adquirindo somente o necessário, conforme as demandas reais das escolas. Portanto, a solução proposta não apenas responde à necessidade imediata de oferecer uma alimentação adequada aos alunos, mas também promove uma gestão mais eficiente e econômica dos recursos disponíveis, garantindo a sustentabilidade financeira do programa de alimentação escolar.



≡ PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação da solução de "Contratação de Fornecedor Especializado em Alimentação Escolar", diversas providências operacionais e estruturais são imprescindíveis para garantir a eficiência e a eficácia na aquisição e na entrega de gêneros alimentícios para a Secretaria de Educação do Município de Coreaú.

Primeiramente, é fundamental realizar um levantamento detalhado das necessidades alimentares dos alunos, considerando aspectos como o número total de estudantes atendidos, as faixas etárias, as preferências alimentares e as restrições nutricionais. Essa análise permitirá que a contratação seja alinhada às especificidades nutricionais exigidas e à quantidade exata de gêneros alimentícios necessários, evitando desperdícios e garantindo que a alimentação escolar atenda às diretrizes de saúde e nutrição.

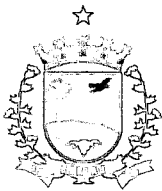
Em seguida, é necessário definir critérios claros para a seleção do fornecedor especializado em Alimentação Escolar. Esses critérios devem incluir aspectos relacionados à qualidade dos produtos, certificações de segurança alimentar e sustentabilidade. A elaboração desses critérios deve ser acompanhada de uma pesquisa de mercado para identificar potenciais fornecedores que atendam a esses requisitos e possam oferecer preços competitivos.

Uma outra providência essencial refere-se à capacitação específica dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. Essa capacitação deve abordar temas como a legislação aplicável à alimentação escolar, práticas seguras de manuseio e armazenamento de alimentos, além de metodologias de avaliação da qualidade dos serviços prestados. Tal preparação garantirá que os servidores tenham competência suficiente para monitorar a execução do contrato e intervir prontamente em caso de irregularidades.

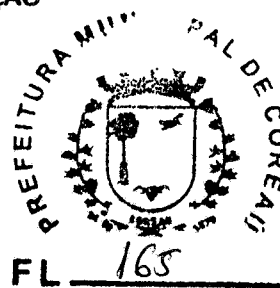
Adicionalmente, é recomendável estabelecer um sistema de monitoramento contínuo da qualidade da alimentação escolar fornecida, que inclua feedback direto dos alunos e dos profissionais da educação. Esse mecanismo pode ser implementado por meio de reuniões periódicas com os gestores escolares e através de questionários aplicados aos alunos, permitindo ajustes e melhorias nas refeições servidas sempre que necessário.

Por fim, a implementação de um plano de contingência também se faz necessária. Este plano deve detalhar ações a serem tomadas em situações de dificuldades na entrega dos gêneros alimentícios, garantindo que a alimentação escolar não seja prejudicada em decorrência de eventuais problemas logísticos ou de fornecimento. Este aspecto é crucial para assegurar a continuidade do serviço e a manutenção do compromisso da Prefeitura com a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.

Ao adotar essas providências, a Prefeitura Municipal de Coreaú poderá implementar a solução escolhida de forma eficaz, cumprindo os princípios de economicidade, eficiência e eficácia no uso dos recursos públicos.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS



A análise da necessidade de contratações correlatas e interdependentes para a solução escolhida, que é a contratação de um fornecedor especializado em alimentação escolar, revela que não há demandas adicionais que precisem ser atendidas antes dessa contratação. A razão principal para essa conclusão é que o fornecimento de gêneros alimentícios está diretamente relacionado ao atendimento das necessidades básicas dos alunos e permanece independente de outros serviços ou aquisições.

Considerando a atual situação da Secretaria de Educação do Município de Coreaú, a solução escolhida se concentra na eficiência e adequação do fornecimento alimentar nas escolas, sem a exigência prévia de intervenções complementares. A infraestrutura física das unidades escolares, por exemplo, já deve estar adequada para receber e armazenar os produtos alimentícios, e quaisquer manutenções prediais necessárias são rotinas que não devem interferir na contratação imediata do fornecedor.

Da mesma forma, não se demonstram necessários ajustes operacionais em equipamentos como cozinhas ou refeitórios que possam comprometer a implementação do contrato com o fornecedor de alimentação escolar. Assim, a contratação desse fornecedor pode ocorrer de maneira pontual, sem que outras ações ou aquisições sejam imprescindíveis antes dela.

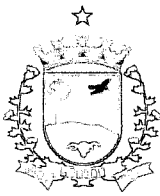
Por fim, conclui-se que a demanda por gêneros alimentícios para a alimentação escolar pode ser atendida diretamente através da contratação do fornecedor especializado, sem a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes prévias. Todas as condições técnicas e operacionais para que a solução funcione eficazmente estão implícitas na própria natureza do contrato, garantindo que a urgência da situação enfrentada pela Secretaria de Educação seja rapidamente resolvida.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de um fornecedor especializado em alimentação escolar pode gerar diversos impactos ambientais que devem ser cuidadosamente considerados. Um dos principais impactos é a geração de resíduos orgânicos provenientes dos alimentos, que podem levar à contaminação do solo e das águas se não tratados adequadamente. Para mitigar esse impacto, é essencial implementar um sistema de gestão de resíduos que inclua a compostagem dos restos alimentares, promovendo a reciclagem de nutrientes e reduzindo a quantidade de lixo enviado aos aterros.

Outro impacto significativo refere-se ao consumo excessivo de energia durante o processo de preparo e armazenamento dos alimentos. A adoção de equipamentos eficientes energeticamente, como fornos e refrigeradores com selo de eficiência energética, é uma medida mitigadora fundamental. Além disso, incentivar práticas de cozinha sustentável, como o uso de métodos de cocção que consomem menos energia (ex: pressão, vapor), também contribui para reduzir o consumo global de recursos.



A aquisição de insumos deve priorizar produtos locais e sazonais, minimizando as emissões provenientes do transporte e diminuindo a pegada de carbono da alimentação escolar. Essa abordagem não só favorece a economia local, mas também garante alimentos mais frescos e nutritivos para os alunos.

No contexto da logística reversa, é importante estabelecer parcerias com fornecedores que estejam comprometidos com a recolha e o adequado descarte ou reciclagem de embalagens e outros materiais utilizados na alimentação escolar. Por exemplo, a implementação de sistemas de retorno de embalagens utilizadas, como potes plásticos e garrafas, pode facilitar a reciclagem e promover uma mentalidade de sustentabilidade entre os alunos e a comunidade escolar.

Por fim, a formação e conscientização de todos os envolvidos no processo, incluindo alunos, professores e equipe de nutrição, é uma medida essencial. Realizar campanhas educativas sobre o desperdício alimentar, a importância da reciclagem e o consumo consciente contribuirá para uma cultura de responsabilidade ambiental dentro da escola.

Em suma, ao considerar a contratação de um fornecedor de alimentação escolar, é crucial identificar e mitigar os impactos ambientais através de práticas sustentáveis, economia de energia e a promoção de uma logística reversa eficaz, visando não apenas a redução de danos ao meio ambiente, mas também a formação de hábitos conscientes nas novas gerações.

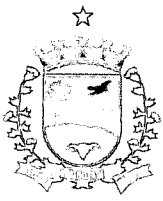
☑ CONCLUSÃO

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**.

Coreaú - CE, 01 de novembro de 2024

Eliabe Bezerra Albuquerque
Responsável pelo Planejamento

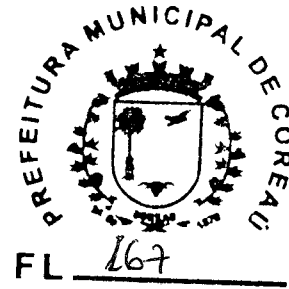




ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



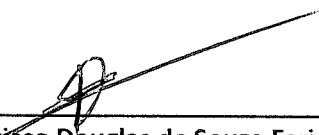
TERMO DE APROVAÇÃO



Em atendimento ao despacho exarado nos autos do processo supracitado e após sua regular tramitação, nos foi enviado a pesquisa de preços, ETP – Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, para deliberação quanto a aprovação do ETP – Estudo Técnico Preliminar.

Motivado na necessidade de atendimento da(s) demanda(s) estabelecida(s) nos autos deste processo, **APROVO** o ETP – Estudo Técnico Preliminar e determino, ato contínuo, o prosseguimento do processo visando a adoção das medidas necessárias à contratação pretendida, ressalvando a necessidade do seu encaminhamento, em momento oportuno e prévio à publicação do ato convocatório, à análise e pronunciamento da Assessoria Jurídica objetivando o controle da legalidade.

Coreaú/CE, 01 de novembro de 2024.



Francisco Douglas de Souza Farias
Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação