



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

INTRODUÇÃO:

O presente documento pertence a fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. SÍNTESE DA DEMANDA.

Problema de garantir a alimentação adequada dos alunos da rede municipal de ensino de Crateús/CE, tornando-se essencial a garantia de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar.

1.1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A garantia de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Crateús/CE é uma iniciativa essencial da Secretaria de Educação do município, com o objetivo de garantir uma alimentação balanceada e de qualidade para os alunos. A merenda escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, sendo crucial para assegurar que todos tenham acesso a uma nutrição adequada durante o período escolar.

A garantia desses gêneros alimentícios visa, ainda, assegurar que as refeições servidas atendam às normas nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo uma dieta equilibrada e adequada às necessidades dos estudantes. Além disso, essa iniciativa está alinhada com o cumprimento da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola, e com a LDB - Lei nº 9.394/96, que estabelece como dever do Estado garantir padrões mínimos de qualidade no ensino, incluindo a alimentação escolar.

Com isso, a Secretaria de Educação busca não apenas fornecer alimentos, mas também criar um ambiente escolar saudável e acolhedor, onde os estudantes possam se desenvolver plenamente. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é, portanto, uma medida estratégica para garantir o sucesso escolar e o bem-estar dos alunos, especialmente em escolas de tempo integral, refletindo o compromisso da administração municipal com a educação de qualidade e a formação de cidadãos saudáveis e conscientes.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

HABILITAÇÃO TÉCNICA E DOCUMENTAÇÃO

- Os interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, conforme determina o art. 62 da Lei nº 14.133/2021, e apresentar a documentação necessária para habilitação.
- A contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

ENTREGA E LOCAL DE FORNECIMENTO



- A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios conforme solicitado pela contratante, em local e prazos especificados na Ordem de Compra e no instrumento convocatório.
- O fornecimento deve ocorrer no almoxarifado da contratante e em conformidade com o cronograma acordado.
- A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.
- Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes.
- Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica.
- As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar.

FORMA DE AQUISIÇÃO

- A aquisição dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares.

GARANTIA E VIGÊNCIA

- Não será exigida garantia de execução para esta contratação.
- A vigência inicial do contrato será até 31 de dezembro do ano de contratação, com possibilidade de prorrogação conforme os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovadamente vantajosa e com manutenção da qualidade e eficiência no fornecimento.

RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- Os prazos para recebimento provisório e definitivo dos alimentos, bem como os critérios de pagamento, serão detalhados no Termo de Referência. O pagamento será efetuado após a entrega e verificação da conformidade dos produtos com o solicitado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Os gêneros alimentícios fornecidos deverão estar em estrita conformidade com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, garantindo a qualidade e segurança alimentar, conforme normas sanitárias vigentes, como as regulamentadas pela ANVISA.
 - A contratada deverá garantir que os produtos entregues sejam próprios para o consumo, dentro do prazo de validade, e armazenados de maneira adequada até o momento da entrega.
 - Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens.
 - Os pães não devem apresentar características de queimados, malcozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo.
 - Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada.
 - Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas



características organolépticas intactas. • Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

SUSTENTABILIDADE

• A prioridade será dada aos fornecedores que adotarem práticas sustentáveis, incluindo o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis. A cadeia de fornecimento deverá demonstrar comprometimento com a redução de impacto ambiental, inclusive nas estratégias de logística para minimizar as emissões de carbono.

REGULARIDADE NO FORNECIMENTO

• A contratada deverá garantir a regularidade e continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios durante todo o período contratual, sem interrupções, assegurando o atendimento integral das necessidades das unidades escolares.

CRITÉRIOS DE QUALIDADE

• Os gêneros alimentícios deverão apresentar qualidade compatível com os padrões exigidos pela legislação nacional, como frescor, higiene e cumprimento das normas de segurança alimentar. • A empresa deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que forem solicitados sobre as características dos produtos fornecidos, incluindo marcas, composições e conformidade com regulamentos sanitários.

RESPONSABILIDADE SOCIAL

• A prioridade será dada a fornecedores que adotem práticas de responsabilidade social, promovendo iniciativas que valorizem a cadeia produtiva local e garantam condições justas de trabalho aos envolvidos no fornecimento dos gêneros alimentícios.

DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

Afim de verificar se os produtos ofertados atendem às características técnicas especificadas no Termo de Referência, o pregoeiro solicitará ao vencedor provisório, a apresentação de amostras para a análise técnica dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente e será concedido o prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação para o licitante apresentar 01 (UMA) amostra de cada produto solicitado.

O(s) Licitante(s) proponente(s) vencedor(es) provisório na fase de disputa de lances deverão apresentar juntamente com a(s) amostra(s) do(s) itens solicitados(s) corretamente etiquetados com a identificação da licitante, do item e do número do pregão, devidamente condicionadas em embalagem de acordo com as especificações do termo de referência. Necessitando estar acompanhado da respectiva ficha técnica com informações sobre a composição nutricional do produto assinado por profissional habilitado, juntamente com os laudos Microbiológico e Físico-Químico, com data não inferior ao ano de 2025, conforme regulamentos de inspeção industrial e sanitária dos produtos, em nome do licitante participante ou fabricante do produto.

As amostras serão avaliadas por comissão de avaliação composta por nutricionistas e representantes do Conselho de Alimentação Escolar, mediante portaria a análise será de acordo com que adiante segue:



- a) Organolépticas (sensorial): por degustação, sendo verificadas as características de cor, sabor, odor, textura e rendimento, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- b) Rotulagem: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
- c) Embalagem: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme termo de referência.

Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.

Os prazos para recebimento das amostras seguirão os seguintes critérios:

- a) O recebimento das amostras será no prazo de até 02 (dois) dias úteis a contar a contar da data da convocação;
- b) As amostras serão analisadas no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados após o prazo de recebimento delas.
- c) O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do(a) da Comissão de avaliação.

As amostras deverão ser entregues na sede da Secretaria de Educação, localizada à Rua Gomes Coutinho, 544, São Vicente, Crateús - CE, dentro do prazo estipulado. A empresa licitante assume total responsabilidade pelo envio e por eventuais atrasos na entrega das amostras.

No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;

Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as sessões de avaliação das amostras. Para tanto, é necessária a expressa manifestação no chat de mensagens da plataforma eletrônica, até a data limite para apresentação das amostras.

A condição de representante legal deverá ser comprovada através de cópia autenticada de seu contrato social ou procuração com poderes específicos para o referido ato, que deverá ser apresentada à (ao) Presidente da Comissão de Avaliação das Amostras juntamente com um documento de identificação pessoal, com foto.

Ao manifestar interesse em participar da sessão de avaliação das amostras, a licitante deverá indicar, no mesmo campo, um e-mail através do qual será avisado da data e horário em que se realizará a sessão de análise.

A participação do representante legal da empresa será restrita a observação dos métodos adotados pela Comissão, não podendo ocasionar qualquer tipo de interferência, cabendo ao presidente da comissão advertir o participante, determinando, inclusive, se for o caso, a sua retirada da sessão de análise.



As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.

Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado pelos responsáveis pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las as especificações constantes deste termo de referência.

Os itens para os quais serão exigidas as amostras e suas quantidades, deverão ser fornecidos gratuitamente pelos licitantes.

A desclassificação das amostras apresentadas pelas licitantes declaradas vencedoras seguirá os seguintes critérios:

- a) Produtos que não atendam as especificações contidas no termo de referência;
- b) Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- c) Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- d) Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- e) Amostras com embalagem danificada;
- f) O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;
- g) Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação, número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;
- h) Não sendo aprovado na análise dos produtos pela comissão de avaliação do Município;
- i) No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.
- j) A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2025.

Na hipótese de os laudos ou comprovante de certificação de qualidade dos produtos estarem em desconformidade com a amostra apresentada, os responsáveis pela análise das amostras deverão comunicar ao pregoeiro para que o mesmo proceda com diligência junto a licitante para que a mesma possa apresentar o documento correto conforme prazo estipulado pelo pregoeiro.

Na hipótese de as amostras apresentadas pelo licitante primeiro classificado não preencherem os requisitos, será examinada a amostra da segunda classificada e assim sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo e condições.

Após a convocação do último classificado e este sendo desclassificado, a administração declarará o fracasso do lote/item do presente certame.

Só será adjudicado/homologado o vencedor da licitação, depois da análise feita pela comissão de avaliação, considerando os itens aprovados depois dos testes.



3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao inciso V, do §1º, art. 18 da Lei 14.133/2021, foi realizado um levantamento de mercado com o objetivo de analisar as soluções disponíveis para a contratação, considerando critérios de economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração.

Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, utilizando a plataforma do Tribunal de Contas do Estado do Ceará (TCE Ceará) e editais disponíveis. Também foram verificadas as inovações e novas metodologias ofertadas no mercado para melhor atender às necessidades da Secretaria de Educação de Crateús/CE.

Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa qual se pretende contratar, como também na forma de contratação, que na maioria dos municípios, inclusive em Crateús/CE, o que predomina é a realização da contratação de empresa por meio de licitação para o devido fornecimento da demanda pretendida.

Contudo, segue possíveis soluções disponíveis no mercado, com as devidas vantagens e desvantagens:

Solução 1: Contratação de empresas especializadas em refeições escolares:

1. **Qualidade e padronização das refeições:** Empresas especializadas podem garantir um padrão de qualidade e nutrição nas refeições, já que possuem expertise e estrutura para seguir normas rigorosas de segurança alimentar. A padronização facilita o controle de qualidade em todas as escolas da rede municipal.
2. **Eficiência logística:** As empresas têm estrutura para organizar e realizar a entrega das refeições em várias unidades escolares de maneira sincronizada, reduzindo falhas na distribuição e atrasos no fornecimento.
3. **Especialização:** Essas empresas são especializadas em atender grandes demandas, o que pode ser vantajoso para escolas com um número elevado de alunos. Elas geralmente contam com nutricionistas e outros profissionais capacitados para desenvolver cardápios balanceados e adequados à faixa etária dos alunos.
4. **Redução de carga administrativa:** A terceirização do serviço reduz o trabalho administrativo da Secretaria de Educação, que não precisará gerir diretamente a aquisição, o preparo e a logística dos alimentos.
5. **Flexibilidade contratual:** A contratação de uma empresa pode permitir ajustes contratuais conforme a demanda das escolas, como mudanças no cardápio, aumento ou diminuição de porções, e períodos de interrupção ou retomada.

Desvantagens:

1. **Custo elevado:** A contratação de empresas especializadas pode ser mais cara que a compra direta de alimentos e preparo das refeições internamente, o que pode onerar o orçamento público. Além disso, o contrato com a empresa pode envolver taxas administrativas e de lucro, elevando o valor final.
2. **Perda de controle direto:** Com a terceirização, a Secretaria de Educação pode perder parte do controle direto sobre o processo de fornecimento, dependendo de relatórios da empresa para monitorar qualidade e atendimento aos prazos. Problemas como atraso ou queda na qualidade podem surgir se o contrato não for bem monitorado.
3. **Dependência de terceiros:** Ao terceirizar, o município fica dependente da empresa



contratada, e problemas como greves, falências ou descumprimento contratual podem afetar diretamente o fornecimento das refeições. Qualquer falha na empresa pode causar interrupção no serviço.

4. Impacto na economia local: A terceirização pode afastar o município de políticas de incentivo à agricultura familiar e pequenos produtores, o que poderia ser uma forma de desenvolvimento econômico local.

5. Burocracia e fiscalização: Embora a terceirização reduza o trabalho administrativo da Secretaria, a fiscalização do cumprimento das cláusulas contratuais exige uma estrutura robusta para

Solução 2: Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento de merenda escolar:

Vantagens:

1. **Maior Competitividade e Redução de Preços:** O Pregão, especialmente na forma eletrônica, tende a aumentar a concorrência entre fornecedores, o que pode resultar em preços mais baixos para os gêneros alimentícios. A competição entre empresas pode levar a melhores condições comerciais para a administração pública.

2. **Celeridade no Processo:** O Pregão é uma modalidade mais rápida em comparação a outras formas de licitação, como a Concorrência, o que pode ser benéfico em casos de necessidade urgente de abastecimento de merenda escolar. Redução de prazos para apresentação de propostas e execução do contrato.

3. **Transparência:** O processo é regido por normas de publicidade e transparência, o que aumenta a confiabilidade e reduz riscos de fraudes. A utilização do sistema eletrônico permite que todas as fases do processo sejam acompanhadas por diversas partes interessadas, como a população e órgãos fiscalizadores.

4. **Flexibilidade:** O Pregão permite ajustes e negociações sobre as propostas apresentadas, permitindo que a administração escolha a melhor oferta, não apenas pelo menor preço, mas pela melhor combinação de preço e qualidade.

5. **Inclusão de Pequenos Fornecedores:** O Pregão pode ser uma oportunidade para pequenos fornecedores locais, principalmente se for adaptado às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que incentiva a compra de produtos da agricultura familiar.

Desvantagens:

1. **Qualidade dos Produtos:** Foco em menor preço pode resultar em menor qualidade dos produtos alimentícios, o que é crítico quando se trata de merenda escolar. Pode haver dificuldades em garantir que os fornecedores entreguem alimentos frescos e com boas condições nutricionais dentro dos padrões exigidos.

2. **Problemas Logísticos:** Fornecedores vencedores de outras regiões podem enfrentar dificuldades logísticas para garantir o fornecimento constante e dentro dos prazos necessários para atender as escolas. Isso pode levar a interrupções no fornecimento de merenda escolar, especialmente em áreas mais remotas do município.

3. **Burocracia:** Embora o Pregão seja uma modalidade ágil, o processo licitatório ainda envolve um conjunto de requisitos burocráticos que pode exigir tempo para análise de propostas, habilitação de fornecedores e a assinatura de contratos, o que pode gerar atrasos.

4. **Risco de Desistência ou Inexecução:** Fornecedores podem desistir após serem declarados vencedores ou, em alguns casos, entregar mercadorias de forma inadequada ou fora do prazo, o que pode comprometer o fornecimento contínuo da merenda. 5. **Desigualdade de Condições**



entre Fornecedores: Empresas locais podem ter menos condições de competir com grandes distribuidores em termos de preços e mente para produtores menores ou da agricultura familiar.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação pretendida para a aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Crateús/CE se alinha às políticas públicas voltadas para a melhoria da qualidade da educação e da alimentação escolar, que o Governo Municipal vem implementando com foco na eficiência, qualidade e sustentabilidade. Através de boas práticas de gestão e racionalização dos recursos, busca-se garantir a entrega de alimentos de alta qualidade, com atendimento regular das necessidades das escolas e conforme as diretrizes de segurança alimentar e nutricional,

A escolha pela realização do PREGÃO ELETRÔNICO como modalidade de licitação visa assegurar uma ampla concorrência entre os fornecedores, promovendo a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da legalidade, economicidade e isonomia. Tal procedimento também permite maior celeridade e transparência no processo de aquisição, além de facilitar o acompanhamento do contrato e o controle da qualidade dos produtos fornecidos.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos para a merenda escolar deverão atender a padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e estar em conformidade com as exigências legais vigentes, assegurando que os estudantes da rede municipal recebam refeições adequadas e equilibradas. A contratação garante a distribuição contínua desses alimentos nas unidades escolares, de forma que não haja interrupção no fornecimento, contribuindo para o bom desempenho e desenvolvimento dos alunos.

Especificações gerais dos produtos: • Produtos alimentícios variados, como grãos, carnes, hortifrúti e laticínios, devidamente embalados, transportados e armazenados de acordo com as normas da vigilância sanitária; • Garantia de frescor e qualidade nutricional dos alimentos fornecidos, com preferência por produtos locais e de cultivo sustentável, quando possível; • Frequência de entregas planejada conforme as demandas das escolas, respeitando a sazonalidade dos produtos perecíveis.

Critérios de qualificação dos fornecedores: • Os fornecedores devem comprovar capacidade técnica e experiência no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos, preferencialmente em projetos semelhantes; • Será exigida a apresentação de atestados de fornecimento anterior, certificados de qualidade e regularidade fiscal, para garantir a aptidão do fornecedor.

Critérios de avaliação: • As propostas serão avaliadas com base no equilíbrio entre o preço ofertado e a qualidade dos produtos, com foco na durabilidade e frescor dos alimentos, além das condições de entrega e armazenamento

A adoção de um PREGÃO ELETRÔNICO para a aquisição de gêneros alimentícios permite ao município de Crateús uma gestão eficiente e responsável do processo de fornecimento de merenda escolar, garantindo a segurança alimentar dos alunos e a continuidade das atividades



educacionais sem prejuízos ao desenvolvimento escolar.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entendendo-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	73600-AÇUCAR REFINADO (AÇUCAR BRANCO). (AÇUCAR REFINADO (AÇUCAR BRANCO) ESPECIFICAÇÃO: AÇUCAR REFINADO (AÇUCAR BRANCO). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS INVIOLADOS DE 1 KG, LIVRE DE IMPUREZAS OU AGENTES QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.)	QUILO	51593	R\$ 5,70	R\$ 294.080,10
2	73627-ALHO BRANCO, INTEIRO... (ALHO BRANCO, INTEIRO ALHO BRANCO, INTEIRO (COM TODOS OS BULBILHOS NO BULBO, COM PELÍCULA DE REVESTIMENTO NA COR BRANCA), TAMANHO DE 5 CM CADA BULBO, EMBALADOS EM SACOS DE ENGRANZAMENTOS COM 200 G, SEM FERIMENTOS, RACHADURAS, CHOCAMENTOS, BROTAÇÃO, DANOS DE PRAGAS OU APODRECIMENTOS. PESO DE 1 KG.)	QUILO	3708	R\$ 31,80	R\$ 117.914,40
3	73601-AMIDO DE MILHO... (AMIDO DE MILHO? FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS, UMIDADE INFERIOR A 14%, PACOTE (EMBALAGEM PRIMÁRIA) DE 500G, INVIOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPELÃO (EMBALAGEM SECUNDÁRIA), VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS CONTANDO DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.)	PACOTE	9364	R\$ 6,86	R\$ 64.237,04
4	73602-ARROZ AGULHINHA TIPO 1 (ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO FINO TIPO I, LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRORGANISMOS QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, ADEQUADO A NATUREZA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG ACONDICIONADOS EM FARDOS COM ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES.)	QUILO	53663	R\$ 5,30	R\$ 284.413,90
5	73603-ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1... (ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, EM EMBALAGENS DE SACO COM 1 KG, ACONDICIONADO EM FARDOS DE ATÉ 30KG, LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRORGANISMOS QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES, CONTANDO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.)	QUILO	53663	R\$ 5,91	R\$ 317.148,33
6	73604-AVEIA EM FLOCOS... (AVEIA EM FLOCOS? FLOCOS FINOS, PRODUTO INTEGRAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, BEM EMBALADA COM LACRE DE SEGURANÇA, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, ISENTOS DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM	PACOTE	42905	R\$ 6,75	R\$ 289.608,75



	PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM DE 165 à 200 G.)				
7	73622-ÓLEO VEGETAL DE SOJA (ÓLEO VEGETAL DE SOJA 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 TRANSPARENTE DE 900 ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.)	UNIDADE	7926	R\$ 7,52	R\$ 59.603,52
8	73628-BATATA INGLESA... (BATATA INGLESA ESPECIFICAÇÃO: BATATA INGLESA, TUBERCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÂS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. Não DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM: SACOS DE NYLON, CONTENDO 1 KG.)	QUILO	24084	R\$ 6,92	R\$ 166.661,28
9	73605-BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE (BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE EMBALAGEM DE 200ML TETRA PACK COM SELO SIF, SIM OU SIF E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES.)	UNIDADE	6825	R\$ 1,78	R\$ 12.148,50
10	73606-BISCOITO DOCE... (BISCOITO DOCE TIPO ?MARIA?, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 350 à 400G (3 X 1). ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO.)	PACOTE	78586	R\$ 6,14	R\$ 482.518,04
11	73608-BISCOITO SALGADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL - PACK COM 6 UNIDADES (BISCOITO SALGADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL - PACK COM 6 UNIDADES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM QUEBRADIÇO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 138 à 162G CONTENDO 6 PACOTES INDIVIDUAIS DE 23 à 27G, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO.)	PACOTE	2275	R\$ 5,63	R\$ 12.808,25
12	73607-BISCOITO SALGADO... (BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER" EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM QUEBRADIÇO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, PACOTES DE 350 à 400G (3 X 1) ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO.)	PACOTE	64921	R\$ 5,89	R\$ 382.384,69
13	73638-BOLO... (BOLO SABORES DE LARANJA, BATATA, MILHO OU MACAXEIRA E REDONDO, ASSADO AO PONTO E EMBALADOS COM FILME PLÁSTICO. PESO 1KG. RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.)	QUILO	11752	R\$ 17,43	R\$ 204.837,36
14	73609-CACAU EM PÓ 100%... (CACAU EM PÓ 100% CACAU EM PÓ NATURAL, EM PÓ SOLÚVEL HOMOGÊNEO, 100% CACAU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ZERO GORDURAS TRANS, COR MARROM CLARO A ESCURO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, PRÓPRIA, FECHADA A VÁCUO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, MODO DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE VISÍVEIS.	PACOTE	23281	R\$ 11,00	R\$ 256.091,00



	EMBALAGEM COM 500G.)				
15	73639-CARNE BOVINA ACÊM OU MÚSCULO... (CARNE BOVINA ACÊM OU MÚSCULO CONGELADA EM PEÇAS, COM NO MÁXIMO 10% DE ÁGUA, 10% DE GORDURA E 3% APONEVROSES, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS. EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, FLEXÍVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EM PACOTES DE 1KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.)	QUILO	1913	R\$ 28,75	R\$ 54.998,75
16	73640-CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)... (CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) RESFRIADA COM NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA, 10% DE GORDURA, E 3% APONEVROSES COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, FLEXÍVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 1 KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.)	QUILO	27236	R\$ 26,11	R\$ 711.131,96
17	73629-CEBOLA BRANCA IN NATURA... (CEBOLA BRANCA IN NATURA? ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO APTO PARA O CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, Não APRESENTAR PARTES ESTRAGADAS (FUNGOS, PODRES, FUIROS, ETC.). PESO DE 1 KG.)	QUILO	17811	R\$ 6,57	R\$ 117.018,27
18	73577-CHEIRO VERDE (PAR DE CEBOLINHA E COENTRO). (CHEIRO VERDE (PAR DE CEBOLINHA E COENTRO) ESPECIFICAÇÃO: CHEIRO VERDE MAÇO (PAR DE CEBOLINHA E COENTRO), TAMANHO MÉDIO, FRESCA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; LIMPA, LAVADA OU ESCOVADA, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA, Não DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CADA MAÇO, PESO DE 1 KG.)	QUILO	3745	R\$ 14,17	R\$ 53.066,65
19	73631-CHUCHU... (CHUCHU ESPECIFICAÇÃO: CHUCHU, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUIDADES; INSETOS, PARASITAS, LARVAS, E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à CASCA. Não DEVER APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, PODENDO SER ORGÂNICO. EMBALAGEM EM SACO DE NYLON, CONTENDO 1 KG.)	QUILO	9477	R\$ 5,93	R\$ 56.198,61
20	73610-COLORIFICO... (COLORIFICO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALADO EM PACOTES DE 100G. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO	PACOTE	35670	R\$ 1,43	R\$ 51.008,10



	MINIMO 06 MESES.)				
21	73611-CREME DE LEITE... (CREME DE LEITE - CAIXA DE CREME DE LEITE ELABORADO COM GORDURA LÁCTEA, CONTENDO NO MÍNIMO 17% DE GORDURA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA- UNIDA PRIMA SELECIONADA, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES E EMBALAGEM TETRA PACK (CAIXINHA) COM PESO LÍQUIDO DE 200G.)	UNIDADE	13418	R\$ 3,62	R\$ 48.573,16
22	73612-FARINHA DE MANDIOCA... (FARINHA DE MANDIOCA SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES OF PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30KG. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.)	QUILO	6913	R\$ 7,03	R\$ 48.598,39
23	73615-FARINHA DE MILHO FLOCADA... (FARINHA DE MILHO FLOCADA? FARINHA DE MILHO FLOCADA (TIPO FLOCÃO) ? PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DA SEMENTE DO MILHO, FLOCADA, PRÉ-COZIDA, ISENTA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, OVOS, INSETOS E COM UMIDADE INFERIOR A 14%. PACOTES DE 500 G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA à NATUREZA DO PRODUTO E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS NA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ TER VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.)	QUARTA	43594	R\$ 2,80	R\$ 122.063,20
24	73613-FARINHA DE TRIGO (SEM FERMENTO) (FARINHA DE TRIGO (SEM FERMENTO) ? ESPECIAL, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, Não PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1KG.)	QUILO	5189	R\$ 5,13	R\$ 26.619,57
25	73614-FEIJÃO DE CORDA... (FEIJÃO DE CORDA ? TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 KG, LIVRES DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO C CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.)	QUILO	26730	R\$ 8,45	R\$ 225.868,50
26	73641-FRANGO INTEIRO CONGELADO (CARCAÇA E PEITO)... (FRANGO INTEIRO CONGELADO (CARCAÇA E PEITO) COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%. ASPECTO PRÓPRIO, Não AMOLECIDO E Não PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA. PES01 KG. (SEM MIÚDOS))	QUILO	34826	R\$ 18,93	R\$ 659.256,18
27	73632-GOIABA IN NATURA... (GOIABA IN NATURA ? ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO APTO PARA O CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, C Não APRESENTAR PARTES ESTRAGADAS (FUNGOS,	QUILO	14057	R\$ 5,99	R\$ 84.201,43



	PODRES, FUIROS, ETC.). PESO 1 KG.)				
28	73633-LARANJA PERA... (LARANJA PÊRA ESPECIFICAÇÃO: LARANJA PÊRA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS INTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, DEZ (POR AMADURECER) E COLORAÇÃO UNIFORME APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, E DE ORIGEM ORGÂNICA. Não DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO. EM SACOS DE NYLON, CONTENDO 1 KG.)	QUILO	10030	R\$ 4,77	R\$ 47.843,10
29	73616-LEITE EM PÓ INTEGRAL (LEITE EM PÓ INTEGRAL? PRODUTO NATURAL DE LEITE BOVINO, INTEGRAL, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, COM NO MÍNIMO 24G F DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO, EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 400G ACONDICIONADO EM FARDOS.)	PACOTE	37706	R\$ 9,07	R\$ 341.993,42
30	73617-LEITE LONGA VIDA UHT ZERO LACTOSE... (LEITE LONGA VIDA UHT ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, EMBALAGEM TETRA UNID PACK COM SELO SIF, SIM OU SIE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES. CAIXA DE 1 LITRO.)	UNIDADE	27865	R\$ 6,70	R\$ 186.695,50
31	73645-LEITE LONGA VIDA... (LEITE LONGA VIDA UHT, INTEGRAL, EMBALAGEM - TETRA PACK COM SELO SIF, SIM OU SIE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES. CAIXA DE 1 LITRO.)	UNIDADE	278648	R\$ 6,19	R\$ 1.724.831,12
32	73634-MAÇA VERMELHA IN NATURA... (MAÇA VERMELHA IN NATURA ESPECIFICAÇÃO: MAÇA, DE PRIMEIRA, IN NATURA, VERMELHA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A QU MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PESO 1 KG.)	QUILO	16717	R\$ 13,05	R\$ 218.156,85
33	73618-MACARRAO ESPAGUETE... (MACARRAO ESPAGUETE TIPO FINO, PASTEURIZADO, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, INGREDIENTE MÍNIMO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, CONSTANDO NO RÓTULO À COMPOSIÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL PARA 100G, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PACOTE DE 500G, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES CONTANDO DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, LIVRE DE IMPUREZAS E MICRORGANISMOS QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO E TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.)	PACOTE	67883	R\$ 3,51	R\$ 238.269,33
34	73619-MARGARINA VEGETAL... (MARGARINA VEGETAL CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 75% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO DE 500G, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE	UNIDADE	11974	R\$ 7,15	R\$ 85.614,10



	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.)				
35	73635-MELÃO (JAPONÊS)... (MELÃO (JAPONÊS) TAMANHO MÉDIO, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, ACONDICIONADO EM MONOBLOCOS DE PLÁSTICO FRESTADO, COM ETIQUETA DE PESAGEM. PESO 1 KG.)	QUILO	16717	R\$ 5,58	R\$ 93.280,86
36	73620-MILHO VERDE EM CONSERVA... (MILHO VERDE EM CONSERVA ? MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM COM 280G à 300G DE PESO U LÍQUIDO E 170G à 200G DE PESO DRENADO, à BASE DE: MILHO, ÁGUA, SAL E AÇÚCAR.)	QUILO	19683	R\$ 3,83	R\$ 75.385,89
37	73621-MOLHO DE TOMATE... (MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 260G U (TETRA PACK), VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.)	UNIDADE	27695	R\$ 2,75	R\$ 76.161,25
38	73644-OVO DE GALINHA... (OVO DE GALINHA ? SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 60G, EMBALAGEM EM LAMINAS DE PAPELÃO FORTE, INODOROS E SECOS, EM CAIXILHOS OU DIVISÓRIOS CELULARES PARA 30 UNIDADES, COM CERTIFICAÇÃO.)	BANDEJA	29615	R\$ 19,98	R\$ 591.707,70
39	73642-PÃO MASSA FINA (TIPO HOT DOG)... (PÃO MASSA FINA (TIPO HOT DOG) COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 500G COM 10 UNIDADES DE 50G CADA, EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 48 HORAS A PARTIR DA ENTREGA.)	QUILO	46742	R\$ 6,08	R\$ 284.191,36
40	73643-PEITO DE FRANGO... (PEITO DE FRANGO CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, Não AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, Não VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO 1 KG.)	QUILO	37834	R\$ 24,75	R\$ 936.391,50
41	73636-PEPINO... (PEPINO LISO, FIRME, SEM RUGAS, BEM FORMADO, NA COR VERDE, TAMANHO ENTRE 14 E 20 CM DE COMPRIMENTO E 5 CM DE DIÂMETRO APROXIMADAMENTE. Não PODERÃO SE APRESENTAR AMOLECIDOS, BROCADOS, COM MANCHAS AMARELAS NA PARTE SUPERIOR. PESO 1 KG.)	QUILO	11370	R\$ 5,16	R\$ 58.669,20
42	73637-PIMENTÃO (VERDE)... (PIMENTÃO (VERDE) ESPECIFICAÇÃO: PIMENTÃO (VERDE), FRUTO FRESCO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; VERDE, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA. Não DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA	QUILO	11341	R\$ 7,10	R\$ 80.521,10



	OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO. SACOS PLÁSTICO CONTENDO 1 KG.)				
43	62438-REPOLHO (BRANCO) (REPOLHO (BRANCO) DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATUREZA, SEM MANCHAS, COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, COM ETIQUETA DE PESAGEM. PESO 1 KG)	QUILO	5949	R\$ 6,00	R\$ 35.694,00
44	73623-SAL REFINADO DE MESA, IODADO (SAL REFINADO DE MESA, IODADO? SAL REFINADO DE MESA, IODADO. CLORETO DE SÓDIO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, RECRISTALIZADO, COM TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE E IODO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: APARÊNCIA: CRISTAIS PACO DE GRANULAÇÃO UNIFORME, Não DEVENDO ESTAR PEGAJOSO OU EMPEDRADO; COR: BRANCA; ODOR: INODORO; SABOR: CARACTERÍSTICO (SALINO). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG.)	PACOTE	3619	R\$ 1,41	R\$ 5.102,79
45	73624-SUCO NÉCTAR DE CAIXINHA... (SUCO NÉCTAR DE CAIXINHA EMBALAGEM DE 200ML TETRA PACK. SABORES: GOIABA, CAJU, MAÇÃ, MARACUJÁ, UVA E PÊSSEGO.)	UNIDADE	6825	R\$ 1,73	R\$ 11.807,25
46	73625-VINAGRE... (VINAGRE DE VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL, FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS UNID ESTRANHOS, LIVRES DE SUJIDADE, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO DE 500ML.)	UNIDADE	7134	R\$ 1,99	R\$ 14.196,66
TOTAL GLOBAL					R\$ 10.309.570,91

O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio e-mail, banco de preço públicos praticados, sites, links da internet e coletas em loco constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de R\$ 10.309.570,91 (dez milhões trezentos e nove mil quinhentos e setenta reais e noventa e um centavos)

5. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Inicialmente, cabe reforçar que o referido Edital observa os termos da Lei Federal nº 14.133/21 e das demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente no Edital, bem como as condições estabelecidas no referido Edital e seus anexos

A aquisição dos gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Crateús/CE será realizada por LOTE, conforme estabelecido no artigo 40, inciso b da Lei nº 14.133/21. Essa decisão visa permitir maior competitividade, já que possibilita a participação de um maior número de fornecedores, possibilitando que empresas especializadas em determinados itens alimentícios concorram, gerando maior economicidade e eficiência ao processo licitatório.

Quanto à composição dos lotes, temos que os itens foram unificados em LOTES em virtude



dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos/bens, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a aquisição dos produtos, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa. Outra vantagem seria a contratação de um único fornecedor para cada grupo, facilitando o gerenciamento e a logística da entrega.

Portanto, opta-se pelo parcelamento da solução por LOTE, considerando que o objeto é composto por bens divisíveis, o que atende melhor aos princípios da ampla competitividade e da economicidade, promovendo uma gestão pública mais eficiente e justa.

6. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

7. ALINHAMENTO COM PLANEJAMENTO

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de merenda escolar para a rede municipal de ensino de Crateús/CE está devidamente alinhada com o Documento de Formalização da Demanda (DFD), a realização de cotações e o desenvolvimento do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e com o Plano de Contratações Anual da Secretaria de Educação do município. Esse alinhamento garante que as necessidades da rede de ensino sejam contempladas de maneira planejada e integrada, conforme estabelecido pelas diretrizes internas e pela observância dos procedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021, proporcionando maior eficiência e transparência ao processo licitatório.

8. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Crateús/CE busca promover melhorias tanto no ambiente escolar quanto na qualidade da alimentação oferecida aos alunos, além de otimizar a gestão dos recursos públicos. A seguir, detalham-se os resultados esperados:

RESULTADOS ESPERADOS:

1. Garantia da Segurança Alimentar dos Alunos A aquisição de alimentos de qualidade assegura que os estudantes recebam refeições balanceadas, nutritivas e adequadas às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Isso contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.
2. Redução da Insegurança Alimentar Muitos alunos dependem da merenda escolar como principal refeição do dia. Com a distribuição adequada de gêneros alimentícios, é possível garantir que todas as crianças tenham acesso a uma alimentação digna e suficiente, reduzindo a insegurança alimentar em famílias mais vulneráveis.
3. Melhoria do Desempenho Escolar A alimentação adequada e de qualidade reflete diretamente no rendimento acadêmico dos alunos, aumentando a concentração, energia e disposição para as atividades escolares. Esse impacto positivo pode se traduzir em melhores índices de desempenho educacional e maior assiduidade escolar.
4. Eficiência na Gestão de Recursos Públicos Com uma seleção criteriosa de fornecedores e alimentos, baseada na qualidade e no custo-benefício, o município otimiza o uso dos recursos financeiros disponíveis, garantindo que a merenda escolar seja fornecida de forma contínua e sem interrupções.
5. Estímulo à Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável A inclusão de produtos oriundos da agricultura familiar, sempre que possível, fortalece a economia local, contribui



para o desenvolvimento sustentável da região e diversifica a merenda escolar com alimentos frescos e saudáveis.

6. Apoio à Equidade no Ambiente Escolar Ao garantir que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso à merenda escolar de qualidade, o município promove a igualdade no ambiente educacional. Isso colabora para a inclusão social e para a formação de um ambiente mais justo.

7. Redução de Desperdícios A compra planejada de gêneros alimentícios, levando em consideração as necessidades nutricionais e a quantidade adequada para a rede municipal de ensino, contribui para a redução do desperdício de alimentos, gerando economia de recursos e um consumo mais consciente.

VANTAGENS DA CONTRATAÇÃO:

1. Economia e Racionalização de Custos A compra planejada de gêneros alimentícios em quantidades adequadas permite uma melhor negociação de preços com fornecedores, gerando economia a longo prazo. Além disso, a otimização dos processos logísticos de distribuição garante que as escolas sejam abastecidas de maneira eficiente.

2. Cumprimento das Normas Legais e Educacionais A aquisição desses gêneros alimentícios assegura a conformidade com as exigências do PNAE e demais políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional, garantindo que o município esteja alinhado às normas de saúde e educação.

3. Contribuição para o Desenvolvimento Escolar Ao fornecer refeições balanceadas e de qualidade, o município contribui diretamente para o bem-estar e o desenvolvimento educacional das crianças, o que pode refletir em melhorias nos índices de saúde pública e no desempenho escolar.

4. Facilidade na Gestão de Estoques A padronização dos alimentos e a logística centralizada de distribuição facilitam o controle de estoques, minimizando perdas e permitindo um melhor planejamento para futuras aquisições.

5. Fortalecimento da Imagem Institucional Ao garantir a entrega de merenda escolar de qualidade e no tempo certo, o município reforça sua responsabilidade social e seu compromisso com a educação e o bem-estar das crianças. Esses resultados e vantagens destacam a importância da contratação para o fornecimento adequado de merenda escolar, com impacto positivo tanto para a qualidade de vida dos alunos quanto para a eficiência da administração pública.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

Antes de celebrar o contrato para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento de merenda escolar na rede municipal de ensino de Crateús/CE, a administração pública deve adotar diversas providências para garantir a legalidade, eficiência e transparência do processo. As principais providências a serem adotadas, considerando o Estudo Técnico Preliminar (ETP), são:

Elaboração do Termo de Referência

- Com base nas informações do ETP e da pesquisa de mercado, preparar o Termo de Referência contendo:
 - Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.
 - Justificativa: A necessidade de garantir a alimentação adequada aos alunos.
 - Quantitativo e especificações detalhadas dos alimentos.
 - Critérios de aceitabilidade: Definir padrões de qualidade e condições de entrega.
 - Condições de entrega: Locais e prazos de entrega, considerando a logística das escolas.



- Garantias e penalidades: Estabelecer multas ou sanções em caso de descumprimento contratual.

2 Consulta Jurídica

- Submeter o Termo de Referência à análise jurídica, garantindo que os requisitos legais sejam observados, incluindo a conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e outras normas aplicáveis à aquisição de alimentos para merenda escolar.

3 Análise Orçamentária

- Verificar a disponibilidade orçamentária, assegurando que a despesa esteja prevista na Lei Orçamentária Anual (LOA) e que os recursos estejam disponíveis e compatíveis com a Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF).

4. Publicação do Edital •

Publicar o edital da licitação nos meios oficiais (Diário Oficial, Portal da Transparência, etc), garantindo a ampla divulgação e o cumprimento dos prazos legais para que fornecedores interessados possam apresentar suas propostas.

5. Análise das Propostas e Habilitação dos Fornecedores

- Após a apresentação das propostas, avaliar os critérios estabelecidos, como menor preço ou melhor técnica, garantindo que os fornecedores atendam às exigências do edital.
- Verificar a habilitação jurídica, fiscal e trabalhista dos fornecedores, certificando-se de que estejam aptos para participar do processo.

6 Fiscalização e Acompanhamento do Contrato

- Designar um responsável pela fiscalização e gestão do contrato, que acompanhará a entrega dos gêneros alimentícios, verificando a conformidade com as especificações e prazos acordados.
- Garantir que os alimentos entregues sejam de qualidade, estejam dentro do prazo de validade e atendam aos requisitos de segurança alimentar.

Ao adotar essas providências, a administração assegura que o processo de aquisição seja conduzido de forma eficiente, transparente e em conformidade com a legislação, garantindo que os alunos da rede municipal de ensino recebam uma merenda escolar de qualidade.

10. IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar na rede municipal de ensino de Crateús de gerar impactos ambientais em diferentes etapas do processo, desde a produção até o consumo. Os principais possíveis impactos e suas respectivas medidas mitigadoras são:

Impactos na Produção dos Alimentos

- Uso de Agrotóxicos e Fertilizantes Químicos: A produção de alguns gêneros alimentícios pode envolver o uso de produtos químicos, como agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, que contaminam o solo e a água, prejudicando o meio ambiente e a biodiversidade local.
- Poluição do Solo e dos Recursos Hídricos: O uso intensivo de fertilizantes e pesticidas pode levar à lixiviação e poluição de rios e lençóis freáticos, afetando ecossistemas aquáticos e a qualidade da água potável. Medidas Mitigadoras:



- Priorizar a aquisição de alimentos orgânicos ou produzidos com práticas agroecológicas que reduzam ou eliminem o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos.
- Incentivar a compra de alimentos de produtores locais que adotem técnicas de produção sustentáveis, como rotação de culturas e compostagem natural.

Impactos no Transporte e Distribuição

- Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE): O transporte dos gêneros alimentícios até as escolas gera emissões de dióxido de carbono (CO₂) e outros poluentes, especialmente se os alimentos forem transportados de locais distantes.
- Consumo de Combustíveis Fósseis: O uso de veículos movidos a combustíveis fósseis contribui para o aumento da poluição atmosférica e para as mudanças climáticas. Medidas Mitigadoras:
 - Priorizar fornecedores locais ou regionais para reduzir as distâncias percorridas e, conseqüentemente, as emissões de GEE.
 - Incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental, como caminhões movidos a biocombustível ou elétricos.

Descarte de Embalagens

- Acúmulo de Resíduos Sólidos: A compra de alimentos que vêm embalados em materiais não biodegradáveis, como plástico, pode gerar grande volume de resíduos sólidos. Esse descarte inadequado pode poluir o solo e os cursos d'água, afetando o meio ambiente a longo prazo.
- Liberação de Microplásticos: O descarte inadequado de embalagens plásticas pode resultar na liberação de microplásticos, que contaminam o solo e os ecossistemas aquáticos, causando danos à fauna e flora. Medidas Mitigadoras:
 - Incentivar a compra de alimentos a granel ou com embalagens biodegradáveis ou recicláveis, reduzindo o uso de plásticos descartáveis.
 - Implementar programas de coleta seletiva e reciclagem nas escolas para assegurar que as embalagens sejam descartadas corretamente e reutilizadas quando possível.

Resíduos de Alimentos

- Desperdício de Alimentos: A má gestão dos alimentos pode levar ao desperdício, o que contribui para o acúmulo de resíduos orgânicos que, quando descartados inadequadamente, geram gás metano (CH₄), um potente gás de efeito estufa.
- Poluição por Matéria Orgânica: O descarte inadequado de resíduos alimentares pode contaminar o solo e a água, além de gerar odores desagradáveis e atrair pragas. Medidas Mitigadoras:
 - Implementar programas de conscientização para reduzir o desperdício de alimentos, com o objetivo de otimizar o planejamento e o uso das merendas.
 - Adotar práticas de compostagem para transformar resíduos alimentares em adubo orgânico, contribuindo para a redução de resíduos e para a fertilização do solo.

Impactos no Consumo de Recursos Naturais

- Uso Intenso de Água e Energia: O processo de produção, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios pode consumir grandes quantidades de água e energia, especialmente em sistemas de produção intensiva. Medidas Mitigadoras:
 - Dar preferência à aquisição de alimentos que demandem menos água e energia em sua produção, como frutas e legumes locais e sazonais.
 - Incentivar o uso de energia renovável em todo o processo logístico, como na refrigeração e armazenamento dos alimentos.



Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar incluem desde a produção dos alimentos até o transporte, consumo e descarte. Para mitigar esses impactos, o município de Crateús pode adotar práticas sustentáveis, como a escolha de alimentos orgânicos, a redução de embalagens plásticas, a promoção da economia circular e a implementação de programas de conscientização para reduzir o desperdício e incentivar a reciclagem. Essas ações não apenas diminuem o impacto ambiental, mas também promovem uma gestão pública mais responsável e eficiente.

11. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

11.1. Após análise do acima exposto, entendemos pela viabilidade da contratação, na Norma prevista na solução 02 consoante o art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21, de 01 de abril de 2021.

Compõem este estudo técnico preliminar os seguintes anexos:

- Pesquisa de preços e mapa referencial
- Calendário letivo
- Cardápio
- Relatório de matrículas

Crateús-CE, em 15 de janeiro de 2025.

Elaborado por:

Davi Kelton Rodrigues Lima
Davi Kelton Rodrigues Lima
Equipe de Planejamento

Thalles Torquato Monte Coêlho
Thalles Torquato Monte Coêlho
Nutricionista

Aprovado por:

Patriciana Mesquita Braga
Patriciana Mesquita Braga
Ordenadora de despesas



PREFEITURA DE
CRATEÚS

Secretaria Municipal de Educação

Os resultados referem-se às matrículas na Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental e Ensino Médio (incluindo o médio integrado e normal magistério), no Ensino Regular e na Educação de Jovens e Adultos - EJA presencial Fundamental e Médio (incluindo a EJA integrada à Educação Profissional) das redes estaduais e municipais, urbanas e rurais em tempo parcial e integral e o total de matrículas nessas redes de ensino. As matrículas da Educação Especial constam no Anexo II.

Os resultados são apresentados por Unidade da Federação, em ordem alfabética, segundo os municípios.

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matricula inicial									SOMA
	Ensino Regular								EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais		Fundamental	
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
Municipal Urbana	565	317	866	0	188	2.073	152	1.872	85	6.118
Municipal Rural	386	49	520	67	21	1.297	18	1.079	614	4.051
	951	366	1.386	67	209	3.370	170	2.951	699	10.169

Unidades da Federação Municípios Dependência Administrativa	Matrícula inicial									
	Educação Especial (Alunos de Escolas Especiais, Classes Especiais e Incluídos)								EJA	
	Educação Infantil				Ensino Fundamental				EJA Presencial	
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais		Fundamental	SOMA
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
Municipal Urbana	62	20	150	0	19	193	9	128	13	594
Municipal Rural	18	0	36	2	3	84	1	99	2	245
TOTAL	80	20	186	2	22	277	10	227	15	839

CRATEÚS	Educação Infantil				Ensino Fundamental				EJA Presencial	SOMA
	Creche		Pré- escola		Anos Iniciais		Anos Finais		Fundamental	
	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral	Parcial	Integral		
Ensino Regular	951	366	1386	67	209	3370	170	2951	699	10169
Educação Especial INCLUÍDOS	80	20	186	2	22	277	10	227	15	839
TOTAL	1031	386	1572	69	231	3647	180	3178	714	11008





PREFEITURA DE
CRATEÚS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATEÚS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO – QUILOMBOLA INTEGRAL – 2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª e 3ª SEMANA					
Lanche da Manhã	Vitamina de Fruta com Biscoito Maria	Leite com Cacau 100% com Tapioca / Vitamina de Fruta com Tapioca	Mingau de Aveia / Vitamina de banana e/ou mamão com Aveia	Cuscuz com Frango Desfiado c/ Verduras	Leite com Cacau 100% com Pão / Vitamina de Fruta com Pão
Almoço / Jantar	Maria Isabel de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta	Baião de Dois com Suíno Acebolado e Salada Crua Sobremesa: Mel (Sachê)	Arroz com Cenoura, Feijão, Frango ao Molho c/ Legumes Sobremesa: Fruta	Maria Isabel de Carneiro (1ª SEMANA) / Caprino (3ª SEMANA) Sobremesa: Fruta	Macarronada com Frango Desfiado e Salada Crua Sobremesa: Fruta
Lanche da Tarde	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Sanduíche de Ovos com Suco de Frutas	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Vitamina de Fruta com Bolo	Suco de Frutas com Biscoito Maria
2ª e 4ª SEMANA					
Lanche da Manhã	Mingau de Amido de Milho com Cacau 100% / Vitamina de banana e/ou mamão com Aveia	Canja de Frango com Legumes	Leite com Cacau 100% com Tapioca / Vitamina de Fruta com Tapioca	Cuscuz com Ovos Mexidos	Vitamina de Fruta com Pão
Almoço / Jantar	Arroz Colorido e Frango Caipira ao Molho com Legumes Sobremesa: Fruta	Macarronada com Carne Moída e Ovo Cozido Sobremesa: Fruta	Maria Isabel de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta	Baião de Dois com: Farofa de Carne de Sol (2ª SEMANA) Filé de Peixe empanado (4ª SEMANA) e Salada Crua Sobremesa: Fruta	Creme de Galinha, Arroz e Legumes Sobremesa: Fruta
Lanche da Tarde	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Vitamina de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Vitamina de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Suco de Frutas com Biscoito Maria

NUTRICIONISTA: Thalles Torquato Monte Coêlho

Thalles Torquato
Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA
CRN: 4780 - 11ª Região

NUTRICIONISTA: Inayá Sales Linhares

Inayá Sales Linhares
Dra. Inayá Sales Linhares
NUTRICIONISTA
CRN: 1538 - 11ª Região





PREFEITURA DE
CRATEÚS

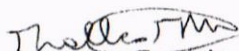
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATEÚS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



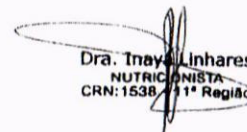
CARDÁPIO – FUNDAMENTAL, PRÉ-ESCOLA, AEE E EJA – 2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Cuscuz com Carne Moída e Verduras	Vitamina de Fruta com Biscoito Cream Cracker	Arroz, Carne Moída com Legumes Sobremesa: Fruta	Suco de Goiaba com Sanduíche de Ovo	Canja de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta
2ª SEMANA	Sopa de Feijão/Carne Moída, Macarrão e Legumes Sobremesa: Fruta	Mingau de Aveia e Biscoito Maria / Vitamina de banana e/ou mamão com Aveia e Biscoito Maria	Maria Isabel de Caprino e Verduras	Baião com Farofa de Ovos Sobremesa: Laranja	Cuscuz com Frango Desfiado com Verduras
3ª SEMANA	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Baião de Dois com farofa de Carne de Sol e Verduras Sobremesa: Fruta	Cuscuz com Carne Moída e Verduras	Canja de Frango com Legumes Sobremesa: Mel (Sachê)	Macarronada com Carne Moída Sobremesa: Fruta
4ª SEMANA	Creme de Galinha com Arroz e Verduras	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Maria Isabel de Carneiro e Verduras Sobremesa: Fruta	Cuscuz com Frango Desfiado com Verduras	Feijão Tropeiro com Suíno Sobremesa: Fruta

NUTRICIONISTA: Thalles Torquato Monte Coêlho


Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA
CRN: 4780 - 11ª Região

NUTRICIONISTA: Inayá Sales Linhares


Dra. Inayá Sales Linhares
NUTRICIONISTA
CRN: 1538 - 11ª Região





PREFEITURA DE
CRATEÚS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATEÚS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO – CRECHES – 2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª SEMANA					
Lanche Entrada	Vitamina de Frutas	Cuscuz com Leite / Cuscuz com Carne ou Frango Desf.	Suco de Frutas com Bolo	Mingau de Amido de Milho com Cacao 100%	Salada de frutas (Opção: Frutas Separadas)
Almoço / Jantar	Maria Isabel de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta	Sopa de Feijão com Carne Moída, Macarrão e Legumes	Macarrão com Frango Desfiado Sobremesa: Fruta	Cuscuz com Ovos Mexidos/Frango desfiado com Verduras	Canja de Frango com Legumes
2ª SEMANA					
Lanche Entrada	Mingau de Aveia/Mingau de Amido de Milho	Vitamina de Fruta	Cuscuz com Leite / Cuscuz com Carne ou Frango Desfiado	Salada de frutas (Opção: Frutas Separadas)	Leite com cacau 100% e Tapioca
Almoço / Jantar	Baião c/ Farofa de Ovos e Verdura / Baião c/ Paçoca de Carne e Verduras	Ensopado de Frango Desfiado e Legumes com Cuscuz	Macarrão com Carne Moída Sobremesa: Fruta	Creme de Galinha com Arroz	Picadinho de Carne com Legumes e Arroz Sobremesa: Fruta
3ª SEMANA					
Lanche Entrada	Vitamina de Frutas	Cuscuz com Leite / Cuscuz com Carne ou Frango Desf.	Suco de Frutas com Bolo	Leite com cacau 100% e Tapioca	Salada de frutas (Opção: Frutas Separadas)
Almoço / Jantar	Maria Isabel de Frango com Legumes. Sobremesa: Fruta	Sopa de Feijão com Carne Moída, Macarrão e Legumes	Macarrão com Frango Desfiado Sobremesa: Fruta	Cuscuz com Ovos Mexidos / Frango desfiado com Verduras	Canja de Frango com Legumes
4ª SEMANA					
Lanche Entrada	Mingau de Aveia / Mingau de Amido de Milho	Vitamina de Fruta	Cuscuz com Leite / Cuscuz com Carne ou Frango Desfiado	Salada de frutas (Opção: Frutas Separadas)	Leite com cacau 100% e Tapioca
Almoço / Jantar	Baião c/ farofa de Ovos e Verduras / Sopa de Feijão com Carne e Legumes	Ensopado de Frango Desfiado e Legumes com Cuscuz / Creme de Galinha sem milho verde	Macarrão com Carne Moída Sobremesa: Fruta	Maria Isabel de Frango com Legumes	Picadinho de Carne com Legumes e Arroz Sobremesa: Fruta

NUTRICIONISTA: Thalles Torquato Monte Coêlho

Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA
CRN: 4780 - 11ª Região

NUTRICIONISTA: Inayá Sales Linhares

Dra. Inayá Sales Linhares
NUTRICIONISTA
CRN: 1538 - 11ª Região





PREFEITURA DE
CRATEÚS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATEÚS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO – FUNDAMENTAL INTEGRAL – 2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª e 3ª SEMANA					
Lanche da Manhã	Vitamina de Fruta com Biscoito Maria	Leite com Cacau 100% com Tapioca / Vitamina de Fruta com Tapioca	Mingau de Aveia / Vitamina de banana e/ou mamão com Aveia	Cuscuz com Frango Desfiado c/ Verduras	Leite com Cacau 100% com Pão / Vitamina de Fruta com Pão
Almoço / Jantar	Maria Isabel de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta	Baião de Dois com Suíno Acebolado e Salada Crua Sobremesa: Mel (Sachê)	Arroz com Cenoura, Feijão, Frango ao Molho c/ Legumes Sobremesa: Fruta	Maria Isabel de Carneiro (1ª SEMANA) / Caprino (3ª SEMANA) Sobremesa: Fruta	Macarronada com Frango Desfiado e Salada Crua Sobremesa: Fruta
Lanche da Tarde	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Sanduíche de Ovos com Suco de Frutas	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Vitamina de Fruta com Bolo	Suco de Frutas com Biscoito Maria
2ª e 4ª SEMANA					
Lanche da Manhã	Mingau de Amido de Milho com Cacau 100% / Vitamina de banana e/ou mamão com Aveia	Canja de Frango com Legumes	Leite com Cacau 100% com Tapioca / Vitamina de Fruta com Tapioca	Cuscuz com Ovos Mexidos	Vitamina de Fruta com Pão
Almoço / Jantar	Arroz Colorido e Frango Caipira ao Molho com Legumes Sobremesa: Fruta	Macarronada com Carne Moída e Ovo Cozido Sobremesa: Fruta	Maria Isabel de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta	Baião de Dois com: Farofa de Carne de Sol (2ª SEMANA) Filé de Peixe empanado (4ª SEMANA) e Salada Crua Sobremesa: Fruta	Creme de Galinha, Arroz e Legumes Sobremesa: Fruta
Lanche da Tarde	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Vitamina de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Vitamina de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Suco de Frutas com Biscoito Maria

NUTRICIONISTA: Thalles Torquato Monte Coêlho

Thalles Torquato
Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA
CRN: 4780 - 11ª Região

NUTRICIONISTA: Inayá Sales Linhares

Inayá Sales Linhares
Dra. Inayá Sales Linhares
NUTRICIONISTA
CRN: 1538 - 11ª Região





PREFEITURA DE
CRATEÚS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATEÚS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO DE TEMPO INTEGRAL DO CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CEI 2025

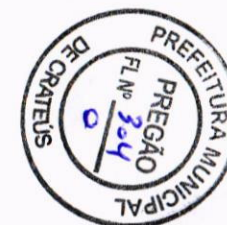
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª e 3ª SEMANA					
Lanche da Manhã	Sopa de Feijão, Carne Moída, Macarrão e Legumes	Leite com Cacau 100% Tapioca	Mingau de Aveia	Cuscuz com Frango Desfiado c/ Verduras	Leite com Cacau 100% com Pão
Almoço	Maria Isabel de Frango com Legumes Sobremesa: Fruta	Arroz, Purê de Abóbora e Carne Moída Refogada Sobremesa: Fruta	Arroz com Cenoura, Feijão, Frango ao Molho c/ Legumes Sobremesa: Fruta	Picadinho de Carne com Legumes e Arroz Sobremesa: Fruta	Macarronada com Frango Desfiado e Salada Crua Sobremesa: Fruta
Lanche da Tarde	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Vitamina de Fruta com Bolo	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Suco de Frutas com Sanduiche de Ovos	Suco de Frutas com Biscoito Maria
2ª e 4ª SEMANA					
Lanche da Manhã	Canja de Frango com Legumes	Mingau de Amido de Milho com Cacau 100%	Vitamina de Banana, Mamão e Aveia com Pão	Leite com Cacau 100% Tapioca	Cuscuz com Ovos Mexidos
Almoço	Arroz, Purê de Batata e Cubos de Carne Refogados Sobremesa: Fruta	Arroz Colorido e Frango ao Molho com Legumes Sobremesa: Fruta	Macarronada com Carne Moída e Ovo Cozido Sobremesa: Fruta	Creme de Galinha, Arroz e Legumes Sobremesa: Fruta	Maria Isabel de Carne com Legumes Sobremesa: Fruta
Lanche da Tarde	Suco de Frutas com Biscoito Maria	Vitamina de Frutas com Sanduiche de Ovos	Suco de Frutas com Biscoito Cream Cracker	Vitamina de Frutas com Bolo	Suco de Frutas com Biscoito Maria

NUTRICIONISTA: Thalles Torquato Monte Coêlho

Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA
CRN: 4780 - 11ª Região

NUTRICIONISTA: Inayá Sales Linhares

Dra. Inayá Sales Linhares
NUTRICIONISTA
CRN: 1538 - 11ª Região





PREFEITURA DE
CRATEÚS
Cuidando da nossa gente



2025

CALENDÁRIO LETIVO

JANEIRO

DIAS LETIVOS 00

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

- 01 - Confraternização Universal.
- 02 a 16 - Férias Escolares

FEVEREIRO

DIAS LETIVOS 21

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

- 03 - Início Ano Letivo.
- 08 - Sábado Letivo - Família e Escola.
Referente Segunda-feira.

MARÇO

DIAS LETIVOS 17

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

- 03 e 04 - Carnaval.
- 05 - Quarta-feira de Cinzas.
- 08 - Sábado Letivo - Dia da Mulher.
Referente Terça-feira
- 19 - Dia de São José
- 24 - Antecipação: Feriado Data Magna 25/03.

ABRIL

DIAS LETIVOS 20

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

- 12 - Sábado Letivo
Referente Quarta-feira.
- 15 - Término do 1º Período.
- 16 - Início do 2º Período;
- 17 - Quinta-Feira Santa.
- 18 - Sexta-Feira da Paixão.
- 21 - Tiradentes.

MAIO

DIAS LETIVOS 22

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

- 01 - Dia do Trabalhador.
- 02. Estudos Domiciliares/Impensado.
- 10 - Sábado Letivo - Dias das Mães
Referente Quinta-feira.

JUNHO

DIAS LETIVOS 20

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

- 19 - Corpus Christi.
- 20 - Estudos Domiciliares/Impensado.
- 28 - Sábado Letivo - Festa Junina
Referente Sexta-feira.
- 28 - Término do 2º Período.
- 30 - Férias Escolares.



JULHO DIAS LETIVOS 02

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

- 01 a 29 - Férias Escolares.
- 30 - Início do 3º Período.
- 30 - Início do 2º Semestre.

AGOSTO DIAS LETIVOS 22

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

- 09 - Sábado Letivo
Referente Segunda-feira.

SETEMBRO DIAS LETIVOS 23

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

- 07 de Setembro
- 20 - Sábado Letivo
Referente Terça-feira.

OUTUBRO DIAS LETIVOS 22

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

- 03 - Término do 3º Período.
- 06 - Início do 4º Período.
- 11 - Sábado Letivo
Referente Quarta-feira.
- 12 - Nossa Senhora Aparecida.
- 15 - Dia do Professor.
- 27 - Estudos Domiciliares/ Imprensado.
- 28 - Dia do Servidor Público.

NOVEMBRO DIAS LETIVOS 20

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

- 02 - Finados.
- 08 - Sábado Letivo.
Referente Quinta-feira.
- 15 - Proclamação da República.
- 20 - Consciência Negra.
- 21 - Estudos Domiciliares/ Imprensado.

DEZEMBRO DIAS LETIVOS 11

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

- 06 - Sábado Letivo / Estudos Domiciliares.
Referente Sexta-feira.
- 12 - Término do 4º Período.
- 15 a 30 - Prorrogação do Ano Letivo.
- 24 e 25 - Recesso Natalino.
- 31 - Recesso Ano Novo.

DIAS LETIVOS 2025												
JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
00	21	17	20	22	20	02	22	23	22	20	11	200
1º PERÍODO						2º PERÍODO						TOTAL
100						100						200