

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.24.03.20.1FC-01 - DATA: 20/03/2024	
Responsável:	ALEXSANDRA BRAGA DE SOUSA
Categoria:	MATERIAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PNAE, DESTINADOS A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IRAUCUBA/CE.

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto de contratação pública de gêneros alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba/CE se enquadra na categoria de compras comuns, conforme a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil.

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar que servirá para assegurar a viabilidade técnica e embasar o Termo de Referência, cujo objeto é a Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para alimentação da rede pública municipal de ensino, para o período de 12 (doze) meses, pelo Fundo Municipal de Educação-FME junto à Secretaria Municipal de Educação de Irauçuba-Ce.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para descrever o serviço a ser contratado.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação dos gêneros alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba/CE é necessária para garantir a alimentação saudável e adequada dos estudantes.

Faz-se aqui solicitação para que seja realizado processo licitatório com vistas no provimento da merenda escolar obrigatória para atender a necessidade da rede de Ensino Municipal de Irauçuba-Ce, no ano letivo de 2024. Sabendo do quão significativa é a alimentação escolar na vida do aluno, é que propomos este processo. A merenda escolar saudável é parte obrigatória da educação básica pública em nosso país, como vê-se no seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Art. 3º. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Irauçuba-Ce, afim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A previsão no plano de contratação anual para a aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, destinados à rede municipal de ensino de Irauçuba/CE, está em conformidade com a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil, garantindo transparência e eficiência no processo de contratação.

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. Realização de processo licitatório conforme determina a Lei 14.133/2021, garantindo a competitividade e transparência na contratação dos fornecedores de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
2. Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos fornecedores, garantindo que estão em conformidade com as leis vigentes.

3. Apresentação de amostras dos produtos a serem fornecidos, para garantir a qualidade e adequação dos alimentos à alimentação escolar.
4. Garantia de entrega dos produtos dentro dos prazos estipulados, de forma a assegurar o abastecimento regular das escolas da rede municipal de ensino de Irauçuba/CE.
5. Estabelecimento de critérios de avaliação e monitoramento da execução do contrato, para garantir o cumprimento das obrigações por parte dos fornecedores e a qualidade dos alimentos fornecidos aos alunos.
6. Previsão de penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais, visando assegurar a efetividade da contratação e a proteção dos interesses públicos.
7. O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo). O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
8. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
9. O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade.
10. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.
11. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

1. Realizar um levantamento das necessidades da rede municipal de ensino de Irauçuba/CE em relação aos gêneros alimentícios do PNAE, levando em consideração a quantidade de alunos atendidos e as diretrizes do programa.
2. Elaborar um termo de referência detalhado, contendo as especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos, as quantidades necessárias, os prazos de entrega e as condições de pagamento.
3. Realizar pesquisa de mercado para identificar os fornecedores que atendam aos requisitos estabelecidos no termo de referência, garantindo a competitividade e a qualidade dos produtos.
4. Realizar o processo licitatório, seguindo as normas da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, para selecionar o fornecedor que ofereça a proposta mais vantajosa para a administração pública.
5. Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, fornecendo informações sobre as obrigações do fornecedor, os procedimentos de recebimento dos produtos, a verificação da qualidade e a prestação de contas.
6. Realizar a assinatura do contrato com o fornecedor selecionado, estabelecendo as responsabilidades de ambas as partes, os prazos de entrega, as penalidades em caso de descumprimento e os mecanismos de fiscalização.
7. Estabelecer um sistema de monitoramento e controle da execução do contrato, com visitas periódicas às unidades de ensino para verificar a qualidade dos produtos fornecidos e o cumprimento das condições estabelecidas.
8. Realizar a prestação de contas ao FNDE, conforme as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo a transparência e a correta aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação dos alunos da rede municipal de ensino de Irauçuba/CE.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, considerando que o município não dispõe de produções destes insumos, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja

compatível com o objeto pretendido, conforme os requisitos de contratação e eventual processo licitatório, de acordo com a Lei 14.133/2021 e Decreto GAB/PMI N° 120/2023.

Conforme as quantidades descritas no item abaixo (estimativa dos itens a serem contratados), segue cardápio elaborado pela nutricionista da Secretaria da Educação, quantitativo de alunos matriculados e contratações anteriores.

ESTIMATIVA DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

Descrição	Unid. Medida	Quant
ABACAXI: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO. <i>ABACAXI: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADO DE FORMA À EVITAR DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE, E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. PODENDO SER ORGÂNICO.</i>	QUILOGRAMA	67488
ALFACE, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE <i>ALFACE, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA UNIFORME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, TERRA, FERTILIZANTES. SEM RACHADURAS, CORTES OU PERFURAÇÕES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 1278 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.</i>	UNIDADE	4622
BANANA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. <i>BANANA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. ACONDICIONADO DE FORMA À EVITAR DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADE, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO.</i>	QUILOGRAMA	64972
BATATA INGLESA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME <i>BATATA INGLESA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. ACONDICIONADO DE FORMA À EVITAR DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO</i>	QUILOGRAMA	16716
BETERRABA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. <i>BETERRABA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. ACONDICIONADO DE FORMA À EVITAR DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO.</i>	QUILOGRAMA	9206
CARNE BOVINA MOÍDA: ACÉM OU MÚSCULO <i>CARNE BOVINA MOÍDA: ACÉM OU MÚSCULO, MOÍDO. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO E INTEGRIDADE, SEM IMPUREZAS OU MANCHAS ESVERDEADAS. OBRIGATORIA A APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE NO MÍNIMO 120 DIAS NO ATO DE ENTREGA, CONTER AINDA OS SELOS DE INSPEÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, SEM FUROS, CORTES OU ABERTURAS, CONTENDO 1KG DO PRODUTO.</i>	QUILOGRAMA	45700
CARNE BOVINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA <i>CARNE BOVINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, PODENDO SER COXÃO MOLE, COXÃO DURO, PATINHO, OU LAGARTO, SEM PELE, SEM OSSO, SEM GORDURA APARENTE, SEM PONTAS E ABAS. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO E INTEGRIDADE, SEM IMPUREZAS OU MANCHAS ESVERDEADAS, NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. OBRIGATORIA A APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE NO MÍNIMO 120 DIAS NO ATO DE ENTREGA, CONTER AINDA OS SELOS DE INSPEÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, SEM FUROS, CORTES OU ABERTURAS, CONTENDO 1KG DO PRODUTO.</i>	QUILOGRAMA	55684
CARNE SUÍNA: LOMBO EM PEÇAS INTEIRAS, SEM OSSOS <i>CARNE SUÍNA: LOMBO EM PEÇAS INTEIRAS, SEM OSSOS, BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALAGEM DEVIDAMENTE FECHADA, DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ORGÃOS COMPETENTES, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, LIMPA E INVOLADA.</i>	QUILOGRAMA	53154
CEBOLA BRANCA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME <i>CEBOLA BRANCA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME ACONDICIONADO DE FORMA À EVITAR DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO.</i>	QUILOGRAMA	13948

CENOURA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO CENOURA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO UNIFORME. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO.	QUILOGRAMA	13796
CHEIRO - VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, FOLHAS NOVAS, COLORAÇÃO VERDE ESCURO	QUILOGRAMA	2982
CHUCHU: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO UNIFORME, CASCA CHUCHU: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA ÍNTEGRA E POUCA RUGOSIDADE. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO.	QUILOGRAMA	2472
FRANGO: CORTE DE FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO, OU FILÉ FRANGO: CORTE DE FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO, OU FILÉ, CONGELADO. EMBALAGEM DEVIDAMENTE FECHADA. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, LIMPA E INVIOLADA.	QUILOGRAMA	92700
GOIABA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO GOIABA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO.	QUILOGRAMA	29620
LARANJA PÊRA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO FRUTA, TIPO:LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO:NATURAL. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.CASCA FINA E FIRME. PODENDO SER ORGÂNICO.	QUILOGRAMA	47246
MAÇÃ: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO FRUTA, TIPO:MAÇÃ VERDE, APRESENTAÇÃO:NATURAL. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PODENDO SER ORGÂNICO	QUILOGRAMA	10468
MAMAO: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA TAMANHO MEDIO. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. CASCA FINA E FIRME. PODENDO SER ORGÂNICO.	QUILOGRAMA	46736
MELANCIA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA TAMANHO MEDIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. CASCA FINA, LISA, ÍNTEGRA E FIRME, SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES. PODENDO SER ORGÂNICA.	QUILOGRAMA	22832
MELAO CANTALOUPE JAPONES : FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA TAMANHO MEDIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (CASCA ESVERDEADA E POLPA ALARANJADA), POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. CASCA FINA, LISA, ÍNTEGRA E FIRME, SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES. PODENDO SER ORGÂNICA.	QUILOGRAMA	46736
OVOS : OVOS IN NATURA, FRESCOS TAMANHO GRANDE, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM ETIQUETAS CONTENDO SIF/DIPOA SOB O NÚMERO, DATA DE CLASSIFICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. ACONDICIONADO EM BANDEJAS CONTENDO 30 UNIDADES.	BANDEJA	30664
PIMENTAO VERDE: IN NATURA SUBGRUPO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSISTÊNCIA FIRME CASCA LISA E COLORAÇÃO AMARELO BRILHANTE, SEM PONTOS ESCUROS E DANOS APARENTES, ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E SEM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO	QUILOGRAMA	2586
TOMATE: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA TAMANHO MEDIO, COM COLORAÇÃO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. CASCA FINA, LISA, ÍNTEGRA E FIRME, SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES. PODENDO SER ORGÂNICA.	QUILOGRAMA	13140

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R\$	Valor total R\$
ABACAXI: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO.	QUILOGRAMA	67488	6,20	418.425,60
ALFACE, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE	UNIDADE	4622	3,33	15.391,26
BANANA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO UNIFORME.	QUILOGRAMA	64972	6,10	396.329,20
BATATA INGLESIA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO	QUILOGRAMA	16716	8,28	138.408,48
BETERRABA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO UNIFORME.	QUILOGRAMA	9206	7,68	70.702,08
CARNE BOVINA MOÍDA: ACÉM OU MÚSCULO	QUILOGRAMA	45700	29,62	1.353.634,00
CARNE BOVINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA	QUILOGRAMA	55684	38,57	2.147.731,88
CARNE SUÍNA: LOMBO EM PEÇAS INTEIRAS, SEM OSSOS	QUILOGRAMA	53154	33,11	1.759.928,94
CEBOLA BRANCA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO UNIFORME	QUILOGRAMA	13948	7,57	105.586,36
CENOURA: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO	QUILOGRAMA	13796	7,58	104.573,68
CHEIRO - VERDE	QUILOGRAMA	2982	12,98	38.706,36
CHUCHU: IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO UNIFORME, CASCA	QUILOGRAMA	2472	7,00	17.304,00
FRANGO: CORTE DE FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO, OU FILÉ	QUILOGRAMA	92700	16,90	1.566.630,00
GOIABA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO, COM COLORACAO	QUILOGRAMA	29620	6,74	199.638,80
LARANJA PÊRA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO	QUILOGRAMA	47246	5,90	278.751,40
MAÇÃ: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO	QUILOGRAMA	10468	12,20	127.709,60
MAMAO: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA	QUILOGRAMA	46736	4,85	226.669,60
MELANCIA: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA	QUILOGRAMA	22832	4,70	107.310,40
MELAO CANTALOUPE JAPONES : FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA	QUILOGRAMA	46736	5,41	252.841,76
OVOS : OVOS IN NATURA, FRESCOS	BANDEJA	30664	23,85	731.336,40
PIMENTAO VERDE: IN NATURA	QUILOGRAMA	2586	11,73	30.333,78
TOMATE: FRUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA	QUILOGRAMA	13140	8,15	107.091,00

O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio eletrônico (E - mail, Banco de preço públicos praticados, sites e links da internet) constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de **R\$ 10.195.034,58 (dez milhões cento e noventa e cinco mil trinta e quatro reais e cinquenta e oito centavos)**.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida se mostra mais vantajosa para a Administração Municipal, cuja aquisição se dará mediante o sistema de registro de preços, pois, é uma maneira de realizar aquisições de bens e contratações de serviços de forma parcelada, isso porque no SRP, a Administração Pública não fica obrigada a contratar. Além da possibilidade de maior economia de escala, uma vez que diversos órgãos e entidades podem participar da mesma ARP, adquirindo em conjunto produtos ou serviços para o prazo de até 01 (um) ano. É o atendimento ao Princípio da Economicidade.

Esse tipo de solução é a mesma utilizada por diversos órgãos públicos, notadamente por ser uma necessidade permanente desse tipo de contratação que decorre do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

A solução escolhida também aumenta a eficiência administrativa, pois, promove a redução do número de licitações e dos custos operacionais durante o exercício financeiro; Celeridade da contratação, haja vista que se têm preços registrados; Atendimento de demandas imprevisíveis; Possibilita a participação de pequenas e médias empresas em virtude da entrega ou fornecimento do bem ou serviço registrado ocorrer de forma parcelada; Redução de volume de estoques e conseqüentemente do custo de armazenagem, bem como de perdas por perecimento ou má conservação, uma vez que, a Administração Pública contrata na medida de suas necessidades e maior eficiência logística.

Ademais, à Ata de Registro de Preço, poderá ter validade de 12 (doze), podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 73 do Decreto N° 120, de 29 de dezembro de 2023, que regulamenta a Lei N° 14.133/2021 no Município de Irauçuba-Ce e do art. 84 da Lei n° 14.133/21.

Tal forma de contratação, encontra amparo nos artigos 82 à 86 da Lei N° 14.133/2021 e Seção IV dos Procedimentos Auxiliares do Decreto N° 120, de 29 de dezembro de 2023, que regulamenta a Lei N° 14.133/2021 no Município de Irauçuba-Ce.

Desse modo, conforme se observar a solução encontrada é o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para alimentação da rede pública municipal de ensino, cujos produtos possuem diversos fornecedores, circunstância que viabiliza o presente estudo e, por conseguinte, na correspondente licitação.

Cabe ressaltar que a escolha realizada é legal, indo ao encontro com princípios norteadores da Administração Pública como é o caso do princípio de economicidade, que busca a concretização de resultados com o menor custo possível e o princípio de eficiência que é um importante instrumento para que se possa exigir a qualidade dos produtos.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após analisar o objeto de contratação pública referente aos gêneros alimentícios do PNAE destinados à rede municipal de ensino do município de Irauçuba/CE, concluímos que a contratação é adequada para o atendimento da necessidade a que se destina. A aquisição desses alimentos é essencial para garantir a alimentação adequada dos estudantes, contribuindo para a melhoria da qualidade da educação e para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes atendidos pela rede municipal de ensino.

Além disso, a contratação dos gêneros alimentícios do PNAE é uma medida que está em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes estabelecidas pelo programa. Dessa forma, ao garantir a oferta de alimentos de qualidade e variados para os alunos, o município de Irauçuba está cumprindo com sua responsabilidade de promover a alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento integral dos estudantes.

Portanto, diante da importância da alimentação escolar para o bom desempenho acadêmico e para a promoção da saúde dos alunos, consideramos que a contratação dos gêneros alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba é fundamental e adequada para atender a necessidade a que se destina, garantindo assim o direito à alimentação adequada e saudável para as crianças e adolescentes atendidos pela rede de ensino do município.

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O não parcelamento do objeto em itens, nos termos da alínea "b)", inciso V e § 3º do Art. 40 da Lei N° 14.133/2021, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

A licitação, para a aquisição de que trata o objeto deste Termo de Referência, será dívida POR LOTE, e justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar descontinuidade da padronização, bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo do fornecimento do produto, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos fornecedores.

Quanto a divisão e julgamento por LOTE: Justifica-se a divisão e Julgamento por LOTE, devido os itens ora licitados terem uma homogeneidade entre si, cujo mesmos possuem a mesma natureza e características, fato esse que não fere os princípios básicos das licitações e contratos quais sejam, o princípio da competitividade e igualdade, podendo os itens dispostos nesse termo de referência serem ofertados por qualquer empresa do ramo de venda de produtos alimentícios.

ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação do objeto em epígrafe se torna impraticável devido à ausência da publicação do Plano Anual de Contratação/2024, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2025. Desta forma, não é possível viabilizar o alinhamento junto ao Plano de Contratação Anual.

No presente momento, não há um plano de contratação anual, porém a administração prevê a necessidade de Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em atendimento às necessidades do Fundo Município de Educação de Irauçuba-Ce, promovendo uma economia e maior celeridade nas contratações.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação dos gêneros alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba/CE tem como objetivo garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada para os alunos, contribuindo para o seu desenvolvimento físico e cognitivo. Além disso, busca-se promover a agricultura familiar, incentivando a compra de produtos locais e fortalecendo a economia da região. A realização de uma licitação transparente e eficiente é fundamental para assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos e o melhor uso dos recursos públicos.

A lei 14.133 de licitações estabelece critérios e procedimentos que devem ser seguidos para a contratação de bens e serviços pelo poder público, visando garantir a transparência, a competitividade e a eficiência na utilização dos recursos públicos. Dessa forma, a realização de uma licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios do PNAE é essencial para garantir a legalidade e a economicidade do processo, bem como a escolha do fornecedor que ofereça a melhor relação custo-benefício para a administração municipal.

Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

Assegurar uma boa alimentação aos alunos da rede pública municipal de Irauçuba-Ce, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

Ao cumprir os requisitos da lei de licitações, a contratação dos gêneros alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba/CE contribuirá para a melhoria da qualidade da alimentação escolar e o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Com isso, os alunos terão acesso a uma alimentação saudável e nutritiva, promovendo o seu bem-estar e o seu desenvolvimento educacional.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A contratação de gêneros alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba/CE é viável de acordo com a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. A lei estabelece princípios como a competitividade, transparência, isonomia, eficiência e sustentabilidade, que devem ser observados no processo de contratação. Além disso, a lei prevê a necessidade de planejamento e elaboração de um edital claro e objetivo, que contemple as especificações dos produtos, critérios de seleção e avaliação dos fornecedores. Dessa forma, a contratação dos gêneros

alimentícios do PNAE para a rede municipal de ensino de Irauçuba/CE deve seguir os trâmites legais estabelecidos, garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos e a eficiência na utilização dos recursos públicos.

Esta equipe de planejamento declara a viabilidade e a razoabilidade o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para alimentação da rede pública municipal de ensino, por um período inicial de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, totalizando 24 meses, com base nos elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar.

POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na rede municipal de ensino de Irauçuba/CE pode gerar impactos ambientais significativos.

O transporte dos alimentos até as escolas pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa, devido ao uso de combustíveis fósseis. O descarte inadequado de embalagens também pode gerar resíduos sólidos e poluição.

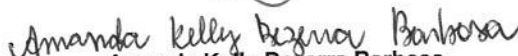
Uma solução para mitigar esses impactos ambientais seria priorizar a compra de alimentos orgânicos, reduzindo a pegada de carbono da cadeia de abastecimento. Além disso, a implementação de práticas de reciclagem e compostagem nas escolas poderia ajudar a reduzir a quantidade de resíduos gerados. A conscientização dos alunos e funcionários sobre a importância da sustentabilidade também é fundamental para promover ações mais responsáveis em relação ao meio ambiente.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto em questão não é correlato e nem interdependente. A clareza na definição de relações entre objetos é fundamental.

Irauçuba-CE, 21 de Março de 2024.


Alexandra Braga de Sousa
Secretário(a)


Amanda Kelly Bezerra Barbosa
Nutricionista

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmiraucuba/etp>
CHAVE: 1fc214004c9481e4c8073e85323bfd4b



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – CRECHE E PRÉ-ESCOLA (1 - 5 ANOS)
PERÍODO PARCIAL**

2024

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA PICADA <ul style="list-style-type: none"> Mamão (80g - 1 fatia) Banana (80g – 1 und M) 	VITAMINA DE FRUTA <ul style="list-style-type: none"> Leite em pó: 20g Goiaba: 80g- 1 und M) 	FRUTA PICADA <ul style="list-style-type: none"> Melancia – 150g Melão – 80g 	CUSCUZ COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> Flocão: 30g Sal: 1g Leite PAA: 200ml 	FRUTA PICADA <ul style="list-style-type: none"> Abacaxi (100g - 1 fatia) Banana (80g – 1 und M)
Almoço 08:50h 14:50h	PÃO COM CARNE <ul style="list-style-type: none"> Pão – 50g (1 und) Carne moída – 50g 	SOPA DE CARNE <ul style="list-style-type: none"> Carne Bovina: 80g Macarrão: 20g Óleo: 2ml Sal: 1g Colorífico: 1g Alho: 2g Batata: 5g Cenoura: 5g Beterraba: 5g Cheiro-Verde: 1g Cebola: 5g Tomate: 5g Pimentão: 1g Arroz: 10g 	CUSCUZ COM OVO <ul style="list-style-type: none"> Flocão: 30g Sal: 1g Ovo: 1 und Óleo: 2ml Tomate: 5g 	SOPA DE FRANGO <ul style="list-style-type: none"> Frango: 80g Macarrão: 20g Óleo: 2ml Sal: 1g Colorífico: 1g Alho: 2g Batata: 5g Cenoura: 5g Beterraba: 5g Cheiro-Verde: 1g Cebola: 5g Tomate: 5g Pimentão: 1g Arroz: 10g 	PÃO COM OVO <ul style="list-style-type: none"> Pão – 50g (1 und) Ovo – 50g (1 und)
Composição Nutricional (Média semanal)					
	Energia	CHO (g)	PTN (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
		55% a 65%	10% a 15%		
			LPD (g)		Ca (mg)
			15% a 30%		Fe (mg)

Amanda Kelly Bezerra Barbosa
CRN 11 – 13783



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – CRECHE (1 -3 ANOS)
PERÍODO INTEGRAL

2024

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da Manhã 7:30h	FRUTA PICADA <ul style="list-style-type: none"> Mamão (80g - 1 fatia) Melão – 80g 	VITAMINA DE FRUTA <ul style="list-style-type: none"> Leite em pó: 20g Goiaba: 80g- 1 und M) 	FRUTA PICADA <ul style="list-style-type: none"> Melancia – 150g 	CUSCUZ COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> Flocão: 30g Sal: 1g Leite PAA: 200ml 	FRUTA PICADA <ul style="list-style-type: none"> Abacaxi (100g - 1 fatia) Banana (80g – 1 und M)
Lanche da Manhã 9:00h	SOPA DE CARNE MOÍDA <ul style="list-style-type: none"> Carne moída – 50g Macarrão: 20g Óleo: 2ml Sal: 1g Colorífico: 1g Alho: 2g Batata: 5g Cenoura: 5g Beterraba: 5g Cheiro-Verde: 1g Cebola: 5g Tomate: 5g Pimentão: 1g 	MACARRÃO COM OVO <ul style="list-style-type: none"> Ovo – 50g (1 und) Macarrão: 20g Sal: 1g Óleo: 2ml Tomate: 5g Cebola: 5g 	SOPA DE CARNE <ul style="list-style-type: none"> Carne Bovina: 80g Macarrão: 20g Óleo: 2ml Sal: 1g Colorífico: 1g Alho: 2g Batata: 5g Cenoura: 5g Beterraba: 5g Cheiro-Verde: 1g Cebola: 5g Tomate: 5g Pimentão: 1g 	SOPA DE FRANGO <ul style="list-style-type: none"> Frango: 80g Macarrão: 20g Óleo: 2ml Sal: 1g Colorífico: 1g Alho: 2g Batata: 5g Cenoura: 5g Beterraba: 5g Cheiro-Verde: 1g Cebola: 5g Tomate: 5g Pimentão: 1g 	OVO COZIDO PICADO COM FRUTA <ul style="list-style-type: none"> Sal: 1g Ovo: 1 und Banana (80g – 1 und M)

Amanda Kelly Bezerra Barbosa
Nutricionista
CRN 11-13783



Almoço
12:00h

Purê de Batata
Frango ao Molho
Beterraba e Cenoura Cozida

- Frango: 80g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata (purê): 50g
- Cenoura: 5g
- Beterraba: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Pimentão: 1g
- Leite em pó (purê): 20g

Arroz
Feijão
Filé de Peixe
Salada de Alface com Tomate

- Filé de Peixe: 120g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Cebola: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Arroz: 40g
- Feijão: 10g
- Alface: 10g
- Tomate: 10g

Arroz
Macarrão
Carne Moída ao Molho com
Legumes

- Carne Moída: 80g
- Macarrão: 20g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Chuchu: 5g
- Cheiro-verde: 1g
- Pimentão: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Arroz: 40g

Arroz com Cenoura
Cuscuz com Picadinho Bovino e
Legumes
Batata Doce
Salada de Alface com Tomate

- Carne Bovina: 80g
- Batata Doce: 10g
- Arroz: 40g
- Flocão: 30g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Chuchu: 5g
- Beterraba: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 10g
- Pimentão: 1g
- Alface: 10g

Arroz
Feijão
Carne Suína
Beterraba Cozida

- Carne Suína: 80g
- Arroz: 40g
- Feijão: 10g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Cenoura: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Pimentão: 1g
- Beterraba: 20g (duas rodélas).

FRUTA PICADA

- Abacaxi (100g - 1 fatia)
- Banana (80g - 1 und M)

VITAMINA DE FRUTA

- Goiaba - 80g
- Leite em pó: 20g

FRUTA PICADA

- Melancia - 150g

CUSCUZ COM LEITE

- Flocão: 30g
- Sal: 1g
- Leite PAA: 200ml

MACARRÃO COM OVO

- Ovo - 50g (1 und)
- Macarrão: 20g
- Sal: 1g
- Óleo: 2ml
- Tomate: 5g
- Cebola: 5g

SOPA DE FRANGO

- Frango: 80g
- Macarrão: 20g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Beterraba: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Pimentão: 1g

OVO COZIDO PICADO COM
FRUTA

- Sal: 1g
- Ovo: 1 und
- Banana (80g - 1 und M)

SOPA DE CARNE MOÍDA

- Carne moída - 50g
- Macarrão: 20g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Beterraba: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Pimentão: 1g

SOPA DE CARNE

- Carne Bovina: 80g
- Macarrão: 20g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Beterraba: 5g
- Cheiro-Verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Pimentão: 1g

Lanche da Tarde

14:00

Jantar

16:00

Composição Nutricional

Energia

LPD (g)

Vit. A (mcg)

Vit. C (mg)

Ca (mg)

Fe (mg)



CPN 11-13783
Nutricionista Kelly Beterraba Barros

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**CARDÁPIO – EMEIF
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – CRECHE E PRÉ-ESCOLA (1 - 5 ANOS)
PERÍODO PARCIAL**

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA		
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	PÃO COM OVO	CUSCUZ COM LEITE	FRUTA PICADA		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mamão (80g - 1 fatia) • Banana (80g – 1 und P) 	<ul style="list-style-type: none"> • Melancia: 150g • Melão: 80g 	<ul style="list-style-type: none"> • Pão – 50g (1 und) • Ovo – 50g (1 und) 	<ul style="list-style-type: none"> • Flocão: 30g • Sal: 1g • Leite PAA: 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> • Abacaxi (100g - 1 fatia) • Banana (80g – 1 UND P) 		
Principal 08:50h 14:50h	SOPA DE FRANGO	FAROFA DE OVOS + SUCO	MACARRÃO ESPAGUETE COM MOLHO DE CARNE MOÍDA	BAIÃO COM FAROFA DE CARNE SUÍNA	PÃO COM FRANGO + VITAMINA DE POLPA		
	<ul style="list-style-type: none"> • Alho: 2g • Batata: 5g • Beterraba: 5g • Cebola: 5g • Cenoura: 5g • Cheiro-verde: 1g • Colorífico: 1g • Frango: 80g • Macarrão: 30g • Óleo: 2ml • Pimentão: 1g • Sal: 1g • Tomate: 5g 	<ul style="list-style-type: none"> • Cebola: 5g • Cheiro-verde: 1g • Flocão: 30g • Óleo: 2ml • Ovo: 1 Und • Pimentão: 1g • Sal: 1g • Tomate: 5g • Polpa: 60g • Açúcar: 10g 	<ul style="list-style-type: none"> • Alho: 2g • Batata: 5g • Beterraba: 5g • Carne Moída: 80g • Cebola: 5g • Cenoura: 5g • Cheiro-verde: 1g • Colorífico: 1g • Arroz: 50g • Feijão: 15g • Flocão: 60g • Carne Suína: 80g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Tomate: 5g 	<ul style="list-style-type: none"> • Alho: 2g • Batata: 5g • Frango: 50g • Cenoura: 5g • Cheiro-Verde: 1g • Colorífico: 1g • Pão: 1 und • Pimentão: 1g • Sal: 1g • Tomate: 5g • Polpa: 60g • Açúcar: 15g • Leite PAA: 150ml 			
Composição Nutricional (Média semanal)							
	Energia	CHO (g)	PTN (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65%	10% a 15%				
			15% a 30%				

Amanda Kelly Bezerra Barbosa
CRN 11 – 13783



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - ENSINO FUNDAMENTAL
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA - FUNDAMENTAL I e II (6 - 10 ANOS)
PERÍODO PARCIAL

2024

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 08:50h 14:50h	<p>SOPA DE FRANGO</p> <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Beterraba: 5g Cebola: 5g Cenoura: 5g Cheiro-verde: 1g Colorífico: 1g Frango: 80g Macarrão: 30g Óleo: 2ml Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g 	<p>FAROFÁ DE OVOS + SUCO</p> <ul style="list-style-type: none"> Cebola: 5g Cheiro-verde: 1g Flocão: 60g Óleo: 2ml Ovo: 1 Und Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g Polpa: 60g Açúcar: 15g Fruta: Mamão - 100g 	<p>MACARRÃO ESPAGUETE COM MOLHO DE CARNE MOÍDA</p> <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Beterraba: 5g Carne Moída: 80g Cebola: 5g Cenoura: 5g Cheiro-verde: 1g Colorífico: 1g Macarrão: 60g Óleo: 2ml Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g 	<p>BAIÃO COM FAROFA DE CARNE SUJINA</p> <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Cebola: 5g Cenoura: 5g Cheiro-verde: 1g Colorífico: 1g Arroz: 50g Feijão: 20g Flocão: 60g Carne Suína: 80g Óleo: 2ml Sal: 1g Fruta: Banana – 100g 	<p>PÃO COM FRANGO + VITAMINA DE POLPA</p> <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Frango: 50g Cenoura: 5g Cheiro-Verde: 1g Colorífico: 1g Pão: 1 und Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g Polpa: 60g Açúcar: 15g Leite PAA: 150ml

Composição Nutricional
(Média semanal)

Energia CHO (g) PTN (g) LPD (g)
55% a 65% 10% a 15% 15% a 30%


Amanda Kelly Bezerra Barbosa
CRN 11 – 13783





CARDÁPIO – ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – FUNDAMENTAL II (11 - 15 ANOS)
PERÍODO INTEGRAL

2024

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 08:50h	SOPA DE FRANGO <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Beterraba: 5g Cebola: 5g Cenoura: 5g Cheiro-verde: 1g Colorífico: 1g Frango: 80g Macarrão: 30g Óleo: 2ml Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g 	FAROFA DE OVOS + SUCO <ul style="list-style-type: none"> Cebola: 5g Cheiro-verde: 1g Flocão: 60g Óleo: 2ml Ovo: 1 Und Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g Polpa: 60g Açúcar: 15g Fruta: Mamão - 100g 	MACARRÃO ESPAGUETE COM MOLHO DE CARNE MOÍDA <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Beterraba: 5g Carne Moída: 80g Cebola: 5g Cenoura: 5g Cheiro-verde: 1g Colorífico: 1g Macarrão: 60g Óleo: 2ml Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g 	BAIÃO COM FAROFA DE CARNE SUÍNA <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Cebola: 5g Cenoura: 5g Cheiro-verde: 1g Colorífico: 1g Arroz: 50g Feijão: 20g Flocão: 60g Carne Suína: 80g Óleo: 2ml Sal: 1g Fruta: Banana – 100g 	PÃO COM FRANGO + VITAMINA DE POLPA <ul style="list-style-type: none"> Alho: 2g Batata: 5g Frango: 50g Cenoura: 5g Cheiro-Verde: 1g Colorífico: 1g Pão: 1 und Pimentão: 1g Sal: 1g Tomate: 5g Polpa: 60g Açúcar: 15g Leite PAA: 150ml
	ALMOÇO 12:00h	CARNE BOVINA ACEBOLADA ARROZ BRANCO FEIJÃO FAROFA FRUTA <ul style="list-style-type: none"> Carne Bovina: 100g Arroz: 80g Feijão: 20g Farinha de mandioca: 30g Sal: 1,5g Alho: 4g Colorífico: 1g Óleo: 4g Colorífico: 1g Cebola: 5g Óleo: 4ml Cebola: 10g 	FRANGO FRITO ARROZ BRANCO FEIJÃO CENOURA E BETERRABA SUCO <ul style="list-style-type: none"> Frango: 100g Arroz: 80g Feijão: 20g Sal: 1,5g Alho: 4g Colorífico: 1g Óleo: 6ml Cebola: 5g Cheiro verde: 1g Pimentão: 1g 	CARNE BOVINA AO MOLHO COM LEGUMES ARROZ BRANCO FEIJÃO MACARRÃO SUCO <ul style="list-style-type: none"> Carne Bovina: 100g Arroz: 80g Feijão: 20g Macarrão: 40g Sal: 1,5g Alho: 4g Colorífico: 1g Óleo: 4ml Cebola: 5g 	PORCO FRITO ARROZ COM CENOURA FEIJÃO SALADA CRUA FRUTA <ul style="list-style-type: none"> Carne Suína: 100g Arroz: 80g Feijão: 20g Sal: 1,5g Alho: 4g Colorífico: 1g Óleo: 6ml Cebola: 5g Cheiro verde: 1g Pimentão: 1g



Amanda Kelly Bezerra Barbosa
Nutricionista
CRN 11-13783

- Cheiro verde: 1g
 - Pimentão: 1g
 - Beterraba: 5g
 - Tomate: 5g
- Fruta: Melancia - 150g**

- Cenoura: 10g
- Beterraba: 10g
- Tomate: 5g
- Vinagre: 5ml
- Polpa: 60g
- Açúcar: 15g
- Água: 150ml

- Tomate: 5g
- Cheiro verde: 1g
- Pimentão: 1g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Beterraba: 5g
- Polpa: 60g
- Açúcar: 15g
- Água: 150ml

- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Cheiro verde: 1g
- Pimentão: 1g
- Alface: 15g
- Tomate: 10g
- Vinagre: 5ml

Fruta: Abacaxi - 100 g

MARI BAIÃO COM FAROFA DE CARNE SUÍNA

- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cebola: 5g
- Cenoura: 5g
- Cheiro-verde: 1g
- Colorífico: 1g
- Arroz: 50g
- Feijão: 20g
- Flocão: 60g
- Carne Suína: 80g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g

Fruta: Banana - 100g

SOPA DE FRANGO

- Frango: 80g
- Macarrão: 30g
- Óleo: 2ml
- Sal: 1g
- Colorífico: 1g
- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Cenoura: 5g
- Beterraba: 5g
- Cheiro-verde: 1g
- Cebola: 5g
- Tomate: 5g
- Pimentão: 1g

MACARRÃO ESPAGUETE COM MOLHO DE CARNE MOIDA

- Alho: 2g
- Batata: 5g
- Beterraba: 5g
- Carne Moída: 80g
- Cebola: 5g
- Cenoura: 5g
- Cheiro-verde: 1g
- Colorífico: 1g
- Macarrão: 60g
- Óleo: 2ml
- Pimentão: 1g
- Sal: 1g
- Tomate: 5g

Fruta: Mamão - 100g

LANCHE DA TARDE
14:50h

Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
1665,19 Kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%
	258g	80g	33g
	62%	19%	18%

Composição Nutricional
(Média semanal)


Amanda Kelly Bezerra Barbosa
CRN 11 - 13783



CARDÁPIO – ENSINO DE JOVENS E ADULTOS
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – EJA (19 - 60 ANOS)
PERÍODO PARCIAL

2024

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 19:30h	<p>SOPA DE CARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne Bovina: 100g • Macarrão: 30g • Óleo: 4ml • Sal: 1,5g • Colorífico: 1g • Alho: 2g • Batata: 5g • Cenoura: 5g • Beterraba: 5g • Cheiro-verde: 2g • Cebola: 5g • Tomate: 5g • Pimentão: 2g 	<p>FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE SUINA</p> <p>SUCO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne Suína: 100g • Flocão: 60g • Sal: 1,5g • Alho: 2g • Colorífico: 1g • Cebola: 5g • Cheiro-Verde: 2g • Tomate: 5g • Óleo: 4ml <p>Suco: Polpa: 60g Açúcar: 15g</p>	<p>BAIÃO DE DOIS COM FRANGO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frango: 100g • Arroz: 60g • Feijão: 20g • Óleo: 4ml • Nata: 5g • Queijo: 20g • Sal: 1,5g • Colorífico: 1g • Alho: 2g • Batata: 5g • Cenoura: 5g • Beterraba: 5g • Cheiro-verde: 2g • Cebola: 5g • Tomate: 5g • Pimentão: 2g 	<p>MACARRÃO ESPAGUETE COM CARNE DESFIADA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne Bovina: 100g • Macarrão: 60g • Óleo: 4ml • Sal: 1,5g • Colorífico: 1g • Alho: 2g • Cebola: 5g • Cheiro-verde: 2g • Pimentão: 2g • Tomate: 5g <p>FRUTA: BANANA (100g - 1 unidade)</p>	<p>MARIA ISABEL DE FRANGO COM LEGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frango: 100g • Arroz: 60g • Óleo: 4ml • Sal: 1,5g • Colorífico: 1g • Alho: 2g • Batata: 5g • Beterraba: 5g • Cenoura: 5g • Cheiro-verde: 2g • Cebola: 5g • Tomate: 5g • Pimentão: 2g <p>FRUTA: MAMÃO (100g - 1 fatia G)</p>

Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
73g	23g	11g	
59%	20%	21%	
481,41 kcal			

Composição Nutricional
(Média semanal)


Amanda Kelly Bezerra Barbosa
CRN 11 - 13783




C.O.	ESCOLAS	NÚCLEO GESTOR	EDUCAÇÃO INFANTIL										TOTAL GERAL							
			FUND. ANOS INICIAIS					FUND. ANOS FINAIS												
			I	II	III	IV	V	1º	2º	3º	4º	5º		6º	7º	8º	9º			
ESCOLAS COM ATÉ 400 ALUNOS																				
1	CEI ADELITE TEIXEIRA (Missi)	DIRETORA: Maria Vanússia Negreiros COORDENADORA: Antª. de Fátima Braga Lopes	0	0	59	69	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	197
2	CEI IRISILVIA RODRIGUES (Sede)	DIRETORA: Mª Socorro Sousa de Mesquita Cruz COORDENADORA: Flávia Silva Sousa COORDENADORA: Fca. Elenilda Araújo Barreto	9	17	18	18	19	19	19	19	19	18	20	18	19	19	19	19	19	244
3	CEI TIA DIVA (Sede)	DIRETORA: Janaina Lima Sousa COORDENADORA: Fca. Eliane Ávila Bastos	9	51	71	57	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91
4	CEI TIA NEGA (Sede)	DIRETOR: Rivelino Barbosa Sousa COORDENADORA: Fca. das Chagas B. Ramos	0	0	22	44	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	87
5	CEI RAIMUNDA CECI (Sede)	DIRETORA: Leocácia Barroso Oliveira COORDENADORA: Alex Sandra Brandão Lima COORDENADORA: Lineida Lorena F. Firmino	8	18	21	21	20	21	20	21	20	21	20	21	20	21	20	21	20	176
6	CREI (Sede)	DIRETORA: Andréia Dutra dos Santos Teixeira COORDENADORA: Mª Aglares Bezerra Gomes COORDENADORA: Elenita Matos Luciano	0	0	33	63	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	160
		DIRETORA: Tamires Lopes Rodrigues	16	20	17	17														



28	CEFEJA (Sede)	DIRETORA: Maria Luiza Silva Passos COORDENADORA: Ana Regina Kach Lazari	TOTAL DE ALUNOS	349
Qt	TURMA	LOCALIDADE / TURNO	TOTAL	
1	1º ao 5º Ano / EJA 2	SEDE / NOITE	27	
2	6º e 7º Ano / EJA 3	SEDE / NOITE	15	
3	8º e 9º Ano / EJA 4	SEDE / NOITE	21	
4	8º e 9º Ano / EJA 2	GIL BASTOS / NOITE	17	
5	8º e 9º Ano / EJA 3	VILA ISAIAS / NOITE	14	
6	6º e 7º Ano / EJA 3	BUENO / NOITE	17	
7	6º ao 9º Ano / EJA 4	MISSI (JÚLIO CÉSAR) / NOITE	15	
8	6º ao 9º Ano / EJA 4	COITÉ (FUMO) / NOITE	16	
9	6º ao 9º Ano / EJA 4	COITÉ / NOITE	29	
10	4º ao 5º Ano / EJA 4	SACO DO JUAZEIRO / NOITE	25	
11	4º ao 5º Ano / EJA 4	JUÁ / NOITE	15	
12	4º ao 5º Ano / EJA 4	SANTOS REIS / NOITE	20	
13	8º ao 9º Ano / EJA 4	FAZENDA CACHOEIRA / NOITE	17	
14	4º ao 5º Ano / EJA 4	BOA VISTA DO CAXITORÉ / NOITE	16	
15	4º ao 5º Ano / EJA 4	MISSI / NOITE	16	
16	4º ao 5º Ano / EJA 4	MISSI / NOITE	15	
17	4º ao 5º Ano / EJA 4	NOSSA SENHORA DE FÁTIMA / NOITE	20	
18	4º ao 5º Ano / EJA 4	FAZENDA EXTREMAS / NOITE	13	
19	1º ao 9º Ano / EJA 4	SÃO JOSÉ / NOITE	21	
TOTAL GERAL DO CEFEJA			349	

TOTAL GERAL DE ALUNOS 2023

5.009

