

SOLICITAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR

Aliança - PE, 27 de junho de 2022.

Ao Senhor **ANDERSON EDUARDO DA SILVA**

M.D Presidente do Fundo Municipal de Educação do Município de Aliança – PE.

Rua Domingos Braga, nº S/N, Centro Aliança/PE.

CEP: 55890-000

Prezado Senhor,

Pelo presente venho solicitar a abertura de um Processo Licitatório para aquisição de Gêneros Alimentícios (Merenda Escolar) abaixo descritos para fins de atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Aliança - PE.

CRECHE

ITEM	PRÓDUTO	MARCA	UNID	QUANT.
1	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. Produto embalado em saco plástico de 1 (um) Kg. A embalagem deverá ser em saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O produto deverá ser entregue, possuindo prazo de validade mínima de 10 (dez) meses e máximo de até 12 (doze) meses.		Kg.	416
2	CANELA MOÍDA EM PÓ , pote-com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	24
3	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Congelada, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de validade e peso líquido.		Unidade	528
4	CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE de primeira qualidade, peça inteira, no máximo 10% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Sem aparas ou contra pesos. Resfriada embalada a vácuo, por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. (quilograma).		Kg.	400
5	CARNE DE CHARQUE (dianteiro). Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal. No aspecto, não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso, a cor uniforme e característica e o odor e sabor próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. (quilograma).		Kg.	276
6	CHUCHU IN NATURA. Produto deve ter tamanho médio, com coloração verde, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto. (quilograma)		Kg.	30
7	FARINHA DE AVEIA. Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	100
8	FARINHA TRIGO para Bolo com Fermento, embalagem de 1 kg, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04		Kg.	200

	meses.			
9	FEIJÃO CARIOCA , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária com 30kg, prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.		Kg.	416
10	MAÇA NACIONAL , selecionada, in natura, tamanho médio, de boa qualidade, sem defeitos sérios, fruta bem desenvolvida e madura, sem rachaduras nem perfurações. (quilograma)		Kg.	120
11	ÓLEO VEGETAL DE SOJA : Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Garrafa c/ 900ml.		Unidade	49
12	OVOS DE GALINHA Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, bandeja com 30 unidades.		Bandeja	78
13	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA , com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 400 g.		Unidade	280
14	PÃO DOCE , pesando 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior e macia. O miolo deverá ter textura macia, de cor branca, aveludado e elástico. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	464
15	PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS , simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	464
16	SAL - REFINADO, IODADO , com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	35
17	SARDINHA EM ÓLEO conservante comestível, apresentação inteiro, sem cabeça, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 meses, registro no Ministério competente, (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).		Unidade	372

EJA

ITEM	PRODUTO	MARCA	UNID	QUANT.
1	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 . Produto embalado em saco plástico de 1 (um) Kg. A embalagem deverá ser em saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O produto deverá ser entregue, possuindo prazo de validade mínima de 10 (dez) meses e máximo de até 12 (doze) meses.		Kg.	1.352
2	CAFÉ MOÍDO : Café tradicional, torrado, moído e embalado à vácuo, com selo ABIC. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote c/ 250g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04		Pacote	275

	meses.			
3	CANELA MOÍDA EM PÓ , pote com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	78
4	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Congelada, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de validade e peso líquido.		Unidade	1.716
5	CARNE BOVINA, (ACÉM COM OSSO) , com menor porcentagem de nervos e gordura possível, sem pele, fresca e refrigerada. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. (quilograma)		Kg.	743
6	CARNE DE CHARQUE (dianteiro) . Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal. No aspecto, não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso, a cor uniforme e característica e o odor e sabor próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. (quilograma).		Kg.	897
7	CHUCHU IN NATURA . Produto deve ter tamanho médio, com coloração verde, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto. (quilograma)		Kg.	97
8	FARINHA DE AVEIA . Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	80
9	FEIJÃO CARIOCA , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária com 30kg, prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.		Kg.	1.352
10	ÓLEO VEGETAL DE SOJA : Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Garrafa c/ 900ml.		Unidade	158
11	OVOS DE GALINHA Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, bandeja com 30 unidades.		Bandeja	255
12	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA , com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 400 g.		Unidade	910
13	PÃO DOCE , pesando 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior e macia. O miolo deverá ter textura macia, de cor branca, aveludado e elástico. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	1.508
14	PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS , simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte		Kg.	1.508

	superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.			
15	SAL - REFINADO , IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	115
16	SARDINHA EM ÓLEO conservante comestível, apresentação inteiro, sem cabeça, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 meses, registro no Ministério competente, (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).		Unidade	1.208

PRÉ-ESCOLAR

ITEM	PRODUTO	MARCA	UNID	QUANT.
1	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. Produto embalado em saco plástico de 1 (um) Kg. A embalagem deverá ser em saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O produto deverá ser entregue, possuindo prazo de validade mínima de 10 (dez) meses e máximo de até 12 (doze) meses.		Kg.	1.872
2	CANELA MOÍDA EM PÓ , pote com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	108
3	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Congelada, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de validade e peso líquido.		Unidade	2.376
4	CARNE BOVINA, (ACÉM COM OSSO) , com menor porcentagem de nervos e gordura possível, sem pele, fresca e refrigerada. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. (quilograma)		Kg.	990
5	CARNE DE CHARQUE (dianteiro). Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal. No aspecto, não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso, a cor uniforme e característica e o odor e sabor próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. (quilograma).		Kg.	1242
6	CHUCHU IN NATURA. Produto deve ter tamanho médio, com coloração verde, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto. (quilograma)		Kg.	135
7	FARINHA DE AVEIA. Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	108
8	FEIJÃO CARIOCA , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária com 30kg, prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.		Kg.	1.872
9	ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar		Unidade	218

	validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Garrafa c/ 900ml.			
10	OVOS DE GALINHA Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, bandeja com 30 unidades.		Bandeja	353
11	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA , com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 400 g.		Unidade	1.260
12	PÃO DOCE , pesando 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior e macia. O miolo deverá ter textura macia, de cor branca, aveludado e elástico. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	2.088
13	PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS , simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	2.088
14	SAL - REFINADO, IODADO , com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	158
15	SARDINHA EM ÓLEO conservante comestível, apresentação inteiro, sem cabeça, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 meses, registro no Ministério competente, (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).		Unidade	1.673

FUNDAMENTAL

ITEM	PRODUTO	MARCA	UNID	QUANT.
1	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. Produto embalado em saco plástico de 1 (um) Kg. A embalagem deverá ser em saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. O produto deverá ser entregue, possuindo prazo de validade mínima de 10 (dez) meses e máximo de até 12 (doze) meses.		Kg.	6.760
2	CAFÉ MOÍDO: Café tradicional, torrado, moído e embalado à vácuo, com selo ABIC. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote c/ 250g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Pacote	875
3	CANELA MOÍDA EM PÓ , pote com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	390
4	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Congelada, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de validade e peso líquido.		Unidade	8.580
5	CARNE BOVINA, (ACÉM COM OSSO) , com menor porcentagem de		Kg.	3.217

	nervos e gordura possível, sem pele, fresca e refrigerada. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. (quilograma)			
6	CARNE DE CHARQUE (dianteiro). Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal. No aspecto, não deverá se apresentar sebooso, amolecido, úmido ou pegajoso, a cor uniforme e característica e o odor e sabor próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. (quilograma).		Kg.	4485
7	CHUCHU IN NATURA. Produto deve ter tamanho médio, com coloração verde, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto. (quilograma)		Kg.	486
8	FARINHA DE AVEIA. Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	312
9	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária com 30kg, prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.		Kg.	6.760
10	ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Garrafa c/ 900ml.		Unidade	790
11	OVOS DE GALINHA Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, bandeja com 30 unidades.		Bandeja	1.274
12	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 400 g.		Unidade	4.550
13	PÃO DOCE, pesando 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior e macia. O miolo deverá ter textura macia, de cor branca, aveludado e elástico. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	7.540
14	PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.		Kg.	7.540
15	SAL - REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	570
16	SARDINHA EM ÓLEO conservante comestível, apresentação inteiro, sem cabeça, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 meses, registro no Ministério competente, (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).		Unidade	6.042

Na Lei Geral do Pregão (Lei nº 10.520/02) se exige que na fase preparatória do pregão deverá se basear na justificativa da necessidade de contratação pela autoridade competente. Juntamente com a justificativa, a unidade requisitante deverá definir de forma objetivo e pormenorizada o objeto a ser contratado conforme consta na planilha acima, na fase preparatória do pregão, na forma eletrônica, será observado do seguinte: "(...) III – apresentação de justificativa da necessidade de contratação". Considerando que a alimentação escolar é uma das grandes incentivadoras de participação dos alunos nas escolas por ser, em muitos casos, a única alimentação balanceada ingerida durante o dia, principalmente de áreas periféricas e famílias de baixo poder aquisitivo. Cujas falta de alimentação na escola pode provocar evasão e outras consequências imensuráveis que a falta dessa merenda.

Considerando que a alimentação balanceada desde a infância favorece os níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual. Uma alimentação adequada atua diretamente na melhoria do nível educacional, reduzindo os transtornos de aprendizado causados por deficiências nutricionais como anemia e desnutrição e evita ainda o aparecimento de obesidade, distúrbios alimentares cáries dentárias e a falta da mesma pode provocar a evasão e outras consequências.

A contratação do objeto será realizada através de licitação na modalidade Pregão eletrônico instituída pela Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, e regulamentada sob a forma eletrônica mediante o decreto 4450/2005. deve ser utilizado para aquisição de bens e serviços comuns de qualquer valor.

Atenciosamente,



Eliane Santos da Silva

Secretária Adjunto de Educação e Esportes.

Eliane dos Santos Silva
Sec. Adj. de Educação e Esportes
SEAD
Port. Nº201/2017



Naquibia Santos Ferreira
Diretora do Departamento
de Alimentação Escolar
Mat. 14558