

## 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	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1.</b> 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	<b>CANELA MOÍDA EM PÓ</b> , pote-com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	24
3	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - 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	<b>CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE</b> 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	<b>CARNE DE CHARQUE (dianteiro).</b> 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	<b>CHUCHU IN NATURA.</b> 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	<b>FARINHA DE AVEIA.</b> Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	100
8	<b>FARINHA TRIGO</b> para Bolo com Fermento, embalagem de 1 kg, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04		Kg.	200

	meses.			
9	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> , 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	<b>MAÇA NACIONAL</b> , selecionada, in natura, tamanho médio, de boa qualidade, sem defeitos sérios, fruta bem desenvolvida e madura, sem rachaduras nem perfurações. (quilograma)		Kg.	120
11	<b>ÓLEO VEGETAL DE SOJA</b> : 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	<b>OVOS DE GALINHA</b> 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	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA</b> , 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	<b>PÃO DOCE</b> , 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	<b>PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS</b> , 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	<b>SAL - REFINADO, IODADO</b> , com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	35
17	<b>SARDINHA EM ÓLEO</b> 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	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1</b> . 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	<b>CAFÉ MOÍDO</b> : 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	<b>CANELA MOÍDA EM PÓ</b> , pote com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	78
4	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - 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	<b>CARNE BOVINA, (ACÉM COM OSSO)</b> , 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	<b>CARNE DE CHARQUE (dianteiro)</b> . 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	<b>CHUCHU IN NATURA</b> . 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	<b>FARINHA DE AVEIA</b> . Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	80
9	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> , 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	<b>ÓLEO VEGETAL DE SOJA</b> : 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	<b>OVOS DE GALINHA</b> 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	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA</b> , 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	<b>PÃO DOCE</b> , 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	<b>PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS</b> , 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	<b>SAL - REFINADO, IODADO</b> , com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	115
16	<b>SARDINHA EM ÓLEO</b> 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	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1.</b> 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	<b>CANELA MOÍDA EM PÓ</b> , pote com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	108
3	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - 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	<b>CARNE BOVINA, (ACÉM COM OSSO)</b> , 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	<b>CARNE DE CHARQUE (dianteiro).</b> 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	<b>CHUCHU IN NATURA.</b> 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	<b>FARINHA DE AVEIA.</b> Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	108
8	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> , 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	<b>ÓLEO VEGETAL DE SOJA:</b> 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	<b>OVOS DE GALINHA</b> 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	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA</b> , 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	<b>PÃO DOCE</b> , 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	<b>PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS</b> , 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	<b>SAL - REFINADO, IODADO</b> , com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	158
15	<b>SARDINHA EM ÓLEO</b> 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	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1.</b> 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	<b>CAFÉ MOÍDO:</b> 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	<b>CANELA MOÍDA EM PÓ</b> , pote com 40g, contendo na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.		Unidade	390
4	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - 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	<b>CARNE BOVINA, (ACÉM COM OSSO)</b> , 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	<b>CARNE DE CHARQUE (dianteiro).</b> 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.	4485
7	<b>CHUCHU IN NATURA.</b> 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	<b>FARINHA DE AVEIA.</b> Isenta de morfo, livre de substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 500gr.		Unidade	312
9	<b>FEIJÃO CARIOCA,</b> 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	<b>ÓLEO VEGETAL DE SOJA:</b> 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	<b>OVOS DE GALINHA</b> 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	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA,</b> 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	<b>PÃO DOCE,</b> 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	<b>PÃO FRANCÊS, DE 50 GRAMAS,</b> 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	<b>SAL - REFINADO, IODADO,</b> com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.		Kg.	570
16	<b>SARDINHA EM ÓLEO</b> 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