



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR PARA LICITAÇÃO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2023

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE, conforme estabelece nº 06 de maio de 2020, bem como, atender a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009.

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo da iniciativa é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Nesse contexto, a aquisição foi baseada levando em consideração o número de alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino e quantidades per capita de anos anteriores.

2-DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A presente licitação abrange a aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar dos discentes das escolas municipais de Tenente Laurentino Cruz/RN.

Para atender a demanda, necessitará de previsão e adequação orçamentária da despesa; elaboração de edital com cláusulas capazes de prever possíveis riscos; realização de licitação; formalização de contratos e designação de fiscal para assegurar o cumprimento das obrigações das empresas contratadas.

Como requisitos da contratação, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

2.1 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura –SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a



contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

2.2 Entrega dos Gêneros Alimentícios

2.2.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

2.2.2 A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição (nutricionista e/ ou coordenadora da merenda escolar);

2.2.3 A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

2.2.4 Cronograma de Entrega:

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
CARNES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
LATICÍNIOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
NÃO PERECÍVEIS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).



HORTIFRUTIGRANJEIROS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
POLPAS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
PÃES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).

2.3 Exigências no Recebimento dos Gêneros Alimentícios

2.3.1 Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

2.3.2 Produtos:

- Integridade e higiene da embalagem;
- Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;
- Quantidade (peso), data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.



2.3.3 No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportadas em carros fechados e refrigerados; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves)	- 18°C com tolerância de até - 15°C
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

2.3.4 No recebimento dos laticínios serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
------------------------------------	--

2.3.5 No recebimento dos produtos não perecíveis serão analisadas as seguintes características:

- Deverão estar isento de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;
- Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens integras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;



-O prazo de validade não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Não Perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

2.3.6 No recebimento de hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras e ovos) serão analisadas as seguintes características:

- O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS-6, de 6/6/91 e CVS-11;
- Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.
- Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados;
- Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros “in natura “	Temperatura ambiente
-----------------------------------	----------------------

2.3.7 No recebimento das polpas serão analisadas as seguintes características:

- As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;
- Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura;
- Deverão ser pasteurizadas;
- Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA.
- Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

Polpa de frutas congelada e pasteurizada	Temperatura: -18 °C com tolerância até -
--	--



	12°C
--	------

2.3.8 No recebimento dos pães serão analisadas as seguintes características:

-Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

-Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

-Temperatura recomendada para o recebimento:

Pães	Temperatura ambiente
------	----------------------

Obs 1: Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

Obs 2: O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES

Não foi verificada mais de uma forma de atendimento da necessidade de mercado, considerando que o meio hoje utilizado vem atendendo a necessidade desta secretaria.



4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

4.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis utilizados para o preparo da alimentação escolar distribuída aos alunos da rede pública municipal, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste estudo técnico preliminar.

4.2 O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas no Edital quanto às especificações do objeto.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Calculou-se o quantitativo de alimentos com base na demanda de alunos em período regular de atividades acadêmicas presenciais, levando em consideração o período de 12 (doze) meses e o mesmo per capita utilizado normalmente na elaboração dos cardápios presenciais, conforme pode ser observado no anexo 1 referente a memória dos cálculos para estimativas das quantidades.

Tabela 1- Planilha com estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem licitados para doze meses de merenda escolar, da rede pública municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN.



ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	ABACAXI DE 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 1,5 Kg.	KG	1385
2.	AÇAFRÃO – 100G Descrição: Especiaria de cor amarelo alaranjada, obtida a partir da cúrcuma (raiz pura).	PACOTE	179
3.	ACEROLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	233
4.	ACHOCOLATADO LIQUIDO Descrição: líquido, sabor: chocolate, características adicionais: enriquecido com vitaminas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	LITRO	776
5.	AÇÚCAR REFINADO Descrição: açúcar refinado, emb. com 1 kg, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	KG	1396
6.	ADOÇANTE LÍQUIDO (Edulcorante stévea) c/ 100 ml Descrição: Edulcorante stévea, o produto deverá ter marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	UNIDADE	30
7.	ALFACE 1ª QUALIDADE Descrição: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	MOLHO	508
8.	ALHO – 1ª QUALIDADE Descrição: Alho branco in-natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulho inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos sujidades, parasitas e larvas.	KG	974
9.	AMIDO DE MILHO – 500G Descrição: Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de	UNIDADE	501



	entrega.		
10.	ARROZ – TIPO 1 Descrição: arroz branco, sub – polido, classe longo fino tipo 1, embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	2317
11.	ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1 Descrição: Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1Kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	4835
12.	BANANA PRATA – 1ª QUALIDADE Descrição: Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra.	KG	2211
13.	BATATA DOCE – 1ª QUALIDADE Descrição: Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	2149
14.	BATATA INGLESA – 1ª QUALIDADE Descrição: Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	908
15.	BEBIDA LÁCTEA – 1 LITRO Descrição: Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	LITRO	2327
16.	BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE – com no mínimo 850 ml Descrição: Bebida láctea UHT. Sem lactose. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em garrafa resistente ou caixa, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	GARRAFA	94
17.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Descrição: biscoito doce, dupla embalagem, contendo 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,	PACOTE	60



	água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. VITAMINAS b1, b2, b6 e PP		
18.	BISCOITO DOCE, SEQUILHO. Descrição: Sem lactose, que não tenha na composição leite ou glúten 0% de gordura trans, serão rejeitados biscoitos queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 400 gramas.	PACOTE	30
19.	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA Descrição: sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	PACOTE	2327
20.	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO Descrição: Embalagem plástica, contendo 3 pacotes individuais, peso aproximado 330g. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto	PACOTE	620
21.	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER Descrição sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	PACOTE	2327
	BOLO DE OVOS – 500 G Descrição: Bolo com aproximadamente 500g, embalagem transparente contendo data de fabricação e validade mínima de 2 (dois) dias.	UNDADE	1861
23.	CAFÉ EM PÓ – 250G Descrição: café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano, normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC.	UNDADE	996
24.	CARNE BOVINA CHARQUEADA Descrição: 1ª qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no Ministério da Agricultura, SIF e dados do fabricante. Embalagem de 1KG. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega do produto.	KG	872
25.	CARNE BOVINA DE 2ª	KG	4488



	Descrição: Tipo músculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.		
26.	CARNE BOVINA MOIDA Descrição: Carne Bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. congelada a -12 graus, contendo na embalagem selo de inspeção federal (S.I.F), a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%.	KG	4835
27.	CARNE BOVINA TIPO COSTELA Descrição. Carne bovina tipo costela, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	1241
28.	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE Descrição: apresentação em peça inteira, congelada, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, a procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega do produto.	KG	574
	CEBOLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	1948
30.	CENOURA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	KG	609
31.	COENTRO – 1ª QUALIDADE Descrição: De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MOLHO	2937
32.	COLORÍFICO EM PÓ – 1ª QUALIDADE Descrição: Condimento industrial, colorau em pó. Pacote c/ 100 gramas.	PACOTE	3247
33.	FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA 01 – 1KG Descrição: Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá	KG	668



	conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
34.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – 1KG Descrição: Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega.	KG	338
35.	FEIJÃO CARIOCA Descrição: Tipo 1, acondicionado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg	KG	609
36.	FEIJÃO MACASSAR BRACO – TIPO 1 Descrição: Acondicionado em embalagem transparente, isento de sujidades, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, e apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.	KG	609
37.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 100 G Descrição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.	UNIDADE	186
38.	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO Descrição: Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500 mg, 1ª qualidade, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	6174
39.	GOIABA VERMELHA – 1ª QUALIDADE Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	931
40.	JERIMUM DE LEITE Descrição: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos.	KG	1218
41.	LARANJA COMUM – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1385
42.	LEITE DE SOJA EM PÓ Descrição: Composto de proteína isolada de soja. Isento de lactose e glúten, c/ sacarose e maltodextrina, instantâneo, c/ boa adaptabilidade.	UNIDADE	135



	enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 300g.		
43.	LEITE EM PÓ INTEGRAL – 200G Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	11344
44.	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE -380G Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	LATA	180
45.	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	UNIDADE	1990
46.	MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE- SEM GLÚTEM- PCT 500 G Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	60
47.	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO – PCT 500 G Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	5409
48.	MACAXEIRA – 1ª QUALIDADE Descrição: Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	1528
49.	MAMÃO FORMOSA – 1ª QUALIDADE Descrição: DE primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1482
50.	MARACUJÁ AZEDO – 1ª QUALIDADE Descrição: Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	233
51.	MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS – 500G Descrição: Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no Ministério da	UNIDADE	155



	Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500 gramas		
52.	MELANCIA – 1ª QUALIDADE Descrição: Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	2689
53.	MELÃO - 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas.	KG	2152
54.	OLEO DE SOJA – 900ML Descrição: 1ª qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	UNIDADE	722
55.	OVO DE GALINHA - BANDEJA C/30 Descrição: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 15 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	BANDEJA	417
56.	PÃO TIPO HOT DOG- PACOTE DE 500 G Descrição: embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão.	PACOTE	1551
57.	PEITO DE FRANGO Descrição: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Descongelamento em torno de 8%.	KG	10600
58.	PIMENTÃO VERDE – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	1299
59.	POLPA DE ACEROLA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	620
60.	POLPA DE CAJÁ – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme	KG	310



	legislação vigente da Secretaria da Saúde.		
61.	POLPA DE GOIABA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	620
62.	POLPA DE MANGA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	620
63.	POLPA DE MARACUJÁ – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	620
64.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Descrição: cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	PACOTE	771
65.	SAL REFINADO Descrição: Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1Kg.	KG	325
66.	TOMATE – 1ª QUALIDADE Descrição: Tipo comum, tamanho médio, primeira, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1624
67.	VINAGRE DE ÁLCOOL-500 ML Descrição: embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação.	FRASCO	155



10 - DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO

A presente demanda não está prevista no PCA, considerando que este instrumento será realizado pela primeira vez, apenas para as contratações de 2024.

11 - RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

O resultados pretendidos com esta compra, é oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional, e assim cumprir como o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que é o de “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” (BRASIL, 2009).

12 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

13 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.



6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO

Estimativa do valor da contratação é de R\$: 974.577,56, sendo esta estimativa obtida por meio de licitação anterior (licitação 101/2022 – certame 38/2022), no entanto ressalta-se que no período da licitação de 2022, tinha-se uma pretensão de aderir ao ensino integrado o que se fez necessário uma estimativa maior de alimentos, porém no decorrer do tempo a adesão ao ensino integrado não se concretizou. Logo, para a licitação de 2023, poderá incorrer em um custo menor.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

De acordo com § 1º do Art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, pois não tem como receber os produtos de uma só vez, devido a locais de armazenamento e, também, porque não é o objetivo principal da Chamada Pública, pelo contrário, é receber produtos frescos e de qualidade, sem conservantes e fomentando ao desenvolvimento sustentável local.

A compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, falta de energia ou outra foça maior que atrapalhe o andamento normal do processo. Sendo assim o objeto desse processo deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Está sendo levada em consideração que anualmente se realiza chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, e que por tantos os itens que serão fornecidos pelos agricultores familiares corresponde a uma contratação correlata.



14 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após análise do levantamento de mercado e da estimativa do custo para licitação da alimentação escolar, o setor de planejamento de licitações da Entidade Executora (prefeitura) poderá confirmar o posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 04 de julho de 2023

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
 Lizailma Silva Cunha Nutricionista CRN 6/12095	 Maria Verônica de Oliveira Souza Secretária Municipal de Educação CPF:033.671.044-50

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

PROCESSO: 3278/2023

FOLHA Nº:

RUBRICA

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES

=>CALCULANDO AS QUANTIDADES DE PER CAPITAS

Per capita significa a quantidade de alimento cru por aluno e está descrito ao lado de cada ingrediente da preparação. Para calcular deverá ser multiplicado o per capita de cada ingrediente pelo número de alunos e pela frequência que o alimento vai ser ofertado.

EXEMPLO

COENTRO

Um maço de COENTRO equivale a 100 g, assim $1\text{g de coentro} \times 1009 \text{ alunos} = 1009 \text{ g de coentro} \div 100\text{g} = 10 \text{ molhos no dia em que for ser utilizado} \times 192 \text{ (a frequência em que esse alimento será utilizado no decorrer de 12 meses)} = 1937 \text{ molhos.}$

=>MEDIDAS

1 kg = 1000 g

1 Litro = 1000 ml

1 maço de Alface = 400 g

1 maço de cebolinha = 100 g

1 maço de coentro = 100 g

1 unidade de Manteiga da terra = 500 g

1 pacote de bolacha de leite = contém 10 unidades

Assim, para o cálculo da estimativa da quantidade de alimentos a serem licitados, utilizou-se o per capita do alimento multiplicado pelo número de alunos, depois dividiu-se esse valor pela gramatura de alimentos (unidade do alimento), e posteriormente multiplicou-se pela frequência estimada de uso desse alimento durante um período de 12 meses. Esse procedimento foi realizado para cada grupo de faixa etária e modalidade de ensino (planilhas: A, B, C,), bem como para estimativa de alimentos voltados para os alunos com necessidades alimentares especiais (planilha D). Para uma melhor visualização do quantitativo total a ser licitado elaborou-se a planilha E, a qual corresponde a junção do total de alimentos após unificar as planilhas de (A a D) acrescida de 25% por cento como uma margem de segurança.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ALIMENTOS PARA LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN PARA O ANO DE 2023 - 2024
A. QUANTITIVO PARA ≥ DE 6 ANOS (FUNDAMENTAL- ESCOLA AO EJA)

ALIMENTOS	PER CAPTA	Nº DE ALUNOS: 1034	UNIDADES*	QT/DIA	FREQUENCIA EM 12 MESES	QT/12 MESES
AÇÚCAR	18	18612	÷ 1000	19	60	1117
ARROZ BRANCO	50	51700	÷ 1000	52	24	1241
ARROZ PARBOILIZADO	50	51700	÷ 1000	52	60	3102
MACARRÃO ESPAGUETE	50	51700	÷ 500	103	30	3102
BOLOCOS DE MILHO	50	51700	÷ 500	103	30	3102
FEIJÃO CARIOCA	30	31020	÷ 1000	31	12	372
FEIJÃO MACASSA	30	31020	÷ 1000	31	12	372
FARINHA DE MANDIOCA	20	20680	÷ 1000	21	24	496
FARINHA DE TRIGO	7	7238	÷ 1000	7	30	217
AMIDO DE MILHO	7	7238	÷500	14	24	347
LEITE EM PÓ	25	25850	÷200	129	48	6204
ÓLEO	2	2068	÷900	2	192	441
SAL	1	1034	÷ 1000	1	192	199
BISCOITO SALGADO	30	31020	÷400	78	24	1861
BISCOITO DOCE	30	31020	÷400	78	24	1861
BISCOITO DOCE-ROSQUINHA	40	41360	÷500	83	6	496
PÃO TIPO HOT DOG - 500G	50	51700	÷500	103	12	1241
BOLO DE OVOS	60	62040	÷500	124	12	1489
BEBIDA LÁCTEA	150	155100	÷ 1000	155	12	1861
ACHOCOLATADO LÍQUIDO	100	103400	÷ 1000	103	6	620
PEITO DE FRANGO	70	72380	÷ 1000	72	96	6948
CARNE MOÍDA	50	51700	÷ 1000	52	60	3102
CARNE BOVINA DE 2ª	80	82720	÷ 1000	83	36	2978
COSTELA	80	82720	÷ 1000	83	12	993
PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	15	15510	÷400	39	12	465
COLORAU	1	1034	÷100	10	192	1985
ALHO	3	3102	÷ 1000	3	192	596

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

RUBRICA

CEBOLA	6	6204	÷ 1000	6	192	1191
TOMATE	5	5170	÷ 1000	5	192	993
PIMENTÃO	4	4136	÷ 1000	4	192	794
COENTRO	1	1034	÷100	10	168	1737
CENOURA	10	10340	÷ 1000	10	36	372
BATATA INGLESA	20	20680	÷ 1000	21	24	496
ALFACE	10	10340	÷ 400	26	12	310
BATATA DOCE	60	62040	÷ 1000	62	24	1489
JERIMUM DE LEITE	60	62040	÷ 1000	62	12	744
MARACUJÁ	30	31020	÷ 1000	31	6	186
ACEROLA	60	62040	÷ 1000	62	12	744
GIABA	60	62040	÷ 1000	62	12	744
LARANJA	80	82720	÷ 1000	83	6	496
MELANCIA	100	103400	÷ 1000	103	6	620
MELÃO	80	82720	÷ 1000	83	6	496
BANANA	100	103400	÷ 1000	103	6	620
MAÇÃ	90	93060	÷ 1000	93	6	558
POLPA DE ACEROLA	40	41360	÷ 1000	41	12	496
POLPA DE MARACUJÁ	40	41360	÷ 1000	41	12	496
POLPA DE GOIABA	40	41360	÷ 1000	41	12	496
POLPA DE MANGA	40	41360	÷ 1000	41	12	496
POLPA DE CAJÁ	40	41360	÷ 1000	41	6	248
MARGARINA 80% LÍPIDIO	5	5170	÷500	10	12	124
VINAGRE	5	5170	÷500	10	12	124
CARNE DE CHARQUE	30	31020	÷ 1000	31	20	620
ABACAXI	80	82720	÷ 1000	83	6	496
OVO DE GALINHA	25	25850	÷50	517	12	207*
MACAXEIRA	80	82720	÷ 1000	83	12	993
AÇAFRÃO	0,5	517	÷100	5	24	124
FERMENTO QUÍMICO	1,2	1240,8	÷ 100	12	12	149
MAMÃO	80	82720	÷ 1000	83	6	496
CAFÉ EM PÓ	4	4136	÷250	17	48	794
*BANDEJAS COM 30 UNIDADES						

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ALIMENTOS PARA LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN PARA O ANO DE 2023 - 2024						
B. QUANTITVO PARA < DE 3 ATÉ 5 ANOS E 11 MESES ANOS (BERÇÁRIO - CRECHE- PRÉ- ESCOLA)						
ALIMENTOS	PER CAPTA	Nº DE ALUNOS: 319	UNIDADE*	QT/DIA	FREQUENCIA EM 12 MESES	QT/12 MESES
ARROZ BRANCO	40	12760	÷ 1000	13	48	612
ARROZ PARBOILIZADO	40	12760	÷ 1000	13	60	766
MACARRÃO ESPAGUETE	40	12760	÷500	26	48	1225
FLOCOS DE MILHO	40	12760	÷500	26	72	1837
FEIJÃO CARIOCA	30	9570	÷ 1000	10	12	115
FEIJÃO MACASSA	30	9570	÷ 1000	10	12	115
FEIJÃO PRETO	30	9570	÷ 1000	10	12	115
FARINHA DE MANDIOCA	10	3190	÷ 1000	3	12	38
FARINHA DE TRIGO	7	2233	÷ 1000	2	24	54
AMIDO DE MILHO	7	2233	÷500	4	12	54
LEITE EM PÓ	25	7975	÷200	40	72	2871
ÓLEO	2	638	÷900	1	192	136
SAL	1	319	÷ 1000	0	192	61
PEITO DE FRANGO	40	12760	÷ 1000	13	120	1531
CARNE MOÍDA	40	12760	÷ 1000	13	60	766
CARNE BOVINA DE 2ª	40	12760	÷ 1000	13	48	612
CARNE BOVINA COXÃO MOLE	60	19140	÷ 1000	19	24	459
PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	10	3190	÷400	8	12	96
COLORAU	1	319	÷100	3	192	612
ALHO	3	957	÷ 1000	1	192	184
CEBOLA	6	1914	÷ 1000	2	192	367
TOMATE	5	1595	÷ 1000	2	192	306
PIMENTÃO	4	1276	÷ 1000	1	192	245
COENTRO	1	319	÷100	3	192	612
CENOURA	10	3190	÷ 1000	3	36	115
BATATA INGLESA	15	4785	÷ 1000	5	48	230

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

ALFACE	10	3190	÷400	8	12	96
BATATA DOCE	60	19140	÷ 1000	19	12	230
JERIMUM DE LEITE	60	19140	÷ 1000	19	12	230
MANGA	60	19140	÷ 1000	19	24	459
LARANJA	80	25520	÷ 1000	26	24	612
MELANCIA	100	31900	÷ 1000	32	48	1531
MELÃO	80	25520	÷ 1000	26	48	1225
BANANA	100	31900	÷ 1000	32	36	1148
MAÇÃ	90	28710	÷ 1000	29	36	1034
VINAGRE	5	1595	÷500	3	12	38
CARNE DE CHARQUE	20	6380	÷ 1000	6	12	77
ABACAXI	80	25520	÷ 1000	26	24	612
OVO DE GALINHA	25	7975	÷50	160	24	*128
MACAXEIRA	60	19140	÷ 1000	19	12	230
AÇAFRÃO	0,5	159,5	÷100	2	12	19
MAMÃO	60	19140	÷ 1000	19	36	689
*BANDEJAS COM 30 UNIDADES						

PROCESSO: 3278/2023

FOLHA Nº:

RUBRICA

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ALIMENTOS PARA LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN PARA O ANO DE 2022 - 2023						
C. QUANTITIVO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECÍFICAS						
ALIMENTOS	PER CAPTAS	Nº DE ALUNOS:14	UNIDADE*	QT/DIA	FREQUENCIA EM 12 MESES	QT/12 MESES
LEITE DE SOJA EM PÓ	25	350	÷300	1,5	72	108
		Nº DE ALUNOS:	20			
LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	25	500	÷380	2	72	144
BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE	150	3000	÷ 480	6	12	75
BISCOITO SEM LACTOSE	30	600	÷400	2	24	48
		Nº DE ALUNOS:	2			
ALIMENTOS	PER CAPTAS		UNIDADE*	QT/DIA		
MACARRÃO ESPAGUETE DE ARROZ	50	100	÷500	1	48	48
BICOITO DOCE-SEQUILHO	40	80	÷400	1	24	24
		Nº DE ALUNOS:	20			
ALIMENTOS	PER CAPTAS		UNIDADE*	QT/DIA		
ADOÇANTE (100 ml)	3	60	÷100	1	24	24

PROCESSO: 3278/2023

FOLHA Nº:

RUBRICA

RUBRICA

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ALIMENTOS PARA LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN PARA O ANO DE 2023 - 2024

D. QUANTIDADES ESTIMADAS PARA 12 MESES COM ACRESCIMO DE 25% COMO MARGEM DE SEGURANÇA									
ALIMENTOS	> DE 4 ANOS	ATÉ 3 ANOS	NECESSIDADES ALIMENTARES	QUANTIDADES	25%	TOTAL	UNIDADE		
ALIMENTOS									
ARROZ BRANCO	1241	612	0	1853	463	2317	KG		
ARROZ PARBOILIZADO	3102	766	0	3868	967	4835	KG		
MACARRÃO ESPAGUETE	3102	1225	0	4327	1082	5409	PACOTES		
FLOCOS DE MILHO	3102	1837	0	4939	1235	6174	PACOTES		
FEIJÃO CARIOCA	372	115	0	487	122	609	KG		
FEIJÃO MACASSA	372	115	0	487	122	609	KG		
FARINHA DE MANDIOCA	496	38	0	535	134	668	KG		
FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	217	54	0	271	68	338	KG		
FERMENTO QUIMICO	149	0	0	149	37	186	UND (100 G)		
AMIDO DE MILHO	347	54	0	401	100	501	CAIXA (500G)		
LEITE EM PÓ	6204	2871	0	9075	2269	11344	PACOTE (200G)		
ÓLEO	441	136	0	577	144	722	UNIDADES		
SAL	199	61	0	260	65	325	KG		
BISCOITO SALGADO	1861	0	0	1861	465	2327	PACOTE (400G)		
BISCOITO DOCE	1861	0	0	1861	465	2327	PACOTE (400G)		
PÃO TIPO HOT DOG	1241	0	0	1241	310	1551	PACOTE (500G)		
BOLO DE OVOS	1489	0	0	1489	372	1861	UNIDADE (500G)		

RUBRICA

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

BEBIDA LÁCTEA	1861	0	0	1861	465	2327	LITROS
AÇOCOLATADO LÍQUIDO	620	0	0	620	155	776	LITROS
PEITO DE FRANGO	6948	1531	0	8480	2120	10600	KG
CARNE MOÍDA	3102	766	0	3868	967	4835	KG
CARNE BOVINA DE 2ª	2978	612	0	3590	898	4488	KG
COSTELA	993	0	0	993	248	1241	KG
PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA	465	96	0	561	140	701	PACCOTE (400G)
COLORAU	1985	612	0	2598	649	3247	PACCOTE (100G)
ALHO	596	184	0	779	195	974	KG
CEBOLA	1191	367	0	1559	390	1948	KG
TOMATE	993	306	0	1299	325	1624	KG
PIMENTÃO	794	245	0	1039	260	1299	KG
COENTRO	1737	612	0	2350	587	2937	UNIDADE
CENOURA	372	115	0	487	122	609	KG
BATATA INGLESA	496	230	0	726	182	908	KG
ALFACE	310	96	0	406	102	508	UNIDADE
BATATA DOCE	1489	230	0	1719	430	2149	KG
JERIMUM DE LEITE	744	230	0	974	244	1218	KG
MARACUJÁ	186	0	0	186	47	233	KG
ACEROLA	744	0	0	744	186	931	KG
GIABA	744	0	0	744	186	931	KG
LARANJA	496	612	0	1108	277	1385	KG
MELANCIA	620	1531	0	2151	538	2689	KG
MELÃO	496	1225	0	1721	430	2152	KG
BANANA	620	1148	0	1768	442	2211	KG

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

MACÃ	558	1034	0	1592	398	1990	KG
POLPA DE ACEROLA	496	0	0	496	124	620	KG
POLPA DE MARACUJÁ	496	0	0	496	124	620	KG
POLPA DE GOIABA	496	0	0	496	124	620	KG
POLPA DE MANGA	496	0	0	496	124	620	KG
POLPA DE CAJÁ	248	0	0	248	62	310	KG
MARGARINA 80% LÍPIDIO	124	0	0	124	31	155	UNIDADE (500G)
VINAGRE	124	0	0	124	31	155	UNIDADE (500G)
CARNE DE CHARQUE	620	77	0	697	174	872	KG
ABACAXI	496	612	0	1108	277	1385	KG
OVO DE GALINHA	206	128	0	334	83	417	BANDEJAS C/30 UNIDADES
MACAXEIRA	993	230	0	1223	306	1528	KG
AÇAFRÃO	124	19	0	143	36	179	PACOTES (100G)
LEITE DE SOJA EM PÓ	0		108	108	27	135	LATA (300G)
LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	0		144	144	36	180	LATA (380G)
BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE	0	0	75	75	19	94	UNIDADE (480 ML)
BISCOITO SEM LACTOSE	0	0	48	48	12	60	PACOTE (400G)
MACARRÃO ESPAGUETE DE ARROZ		0	48	48	12	60	PACOTE (500G)
CARNE BOVINA COXÃO MOLE	0	459	0	459	115	574	KG
BISCOITO ROSQUINHA	496	0	0	496	124	620	PACOTE (350G)
CEFÉ PÓ	794	0	0	794	199	993	PACOTE (250G)
ADOÇANTE	0	0	24	24	6	30	FRASCO (100 ML)
MAMÃO FORMOSA	496	689	0	1185	296	1482	KG
BISCOITO DOCE-SEQUILHO	0	0	24	24	6	30	PACOTE (400G)